



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR e GERENCIAMENTO DE RISCO**

### **OBJETO**

Análise da viabilidade técnica e econômica para escolha da melhor solução visando atender a demanda de gêneros alimentícios destinado a alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino do Município de Itaquiraí- MS.

### **LEGISLAÇÃO**

Lei Federal – 14.133/2021

Lei Municipal 673/2017 – PME (Plano Municipal de Educação)

Lei nº 11.947, de 16/6/2009, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações

Decreto n. 11.476, de 2023 (Guia Nacional Sustentabilidade).

Decreto Municipal nº 5349/2023; (Pesquisa de Mercado).

Decreto Municipal nº 5396/2023; (Gerenciamento de risco).

Decreto Municipal nº 5718/2025; (Sistema de Registro de Preço)).

Decreto Municipal nº 5632/2025 (Tratamento diferenciado para ME e EPP)

Decreto Municipal nº 5359/2023; (Elaboração de ETP)

Projeto de Lei Federal 1/2024(alimentação escolar)

Resolução FNDE 21/2021(Dispõe sobre Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE)

Resolução TCE/MS nº 225/2024; (e-Sfinge) alterações posteriores;

### **I – Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob perspectiva do interesse público.**

Considerando o interesse público, o atendimento da demanda de merenda escolar para a rede municipal visa solucionar um problema multifacetado que impacta diretamente o desenvolvimento integral dos estudantes. A merenda escolar é um direito fundamental assegurado por lei, que garante a todos os alunos o acesso a uma alimentação adequada e nutritiva durante a jornada escolar. A Constituição Federal de 1988 no seu art. 208, trata a alimentação escolar como dever do estado em complementação com o poder público local, essa colocação é também assinalada no art. 1 da Resolução de nº26/2013 do FNDE que diz:” A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vistas ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta resolução”.

Estudos comprovam que alunos bem alimentados apresentam melhor desempenho cognitivo, maior concentração e menor índice de faltas, contribuindo para a qualidade do ensino e o desenvolvimento integral dos estudantes. A merenda escolar é um importante instrumento de inclusão social, garantindo que todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso a uma alimentação de qualidade.

A oferta de merenda escolar aos alunos é uma medida essencial para garantir o direito à alimentação, promover a saúde e o bem-estar dos alunos, melhorar o desempenho escolar e contribuir para desenvolvimento social e econômico do município. É um investimento no futuro das nossas crianças e adolescentes.

### **II – Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração.**





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 15403041000104-0-000001/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 22/12/2025;
- III) Id do item no PCA: 5178-5239;
- IV) Classe/Grupo: 4144727241 - Batata Inglesa , primeira qualidade ,kg, 1293573617 - Carne de Frango sem osso, bandeja de 1 Kg, 784195276 - Carne em pedaço, tipo miolo de paleta, 2603283588 - Carne moída, à base de músculo traseiro, 2515440478 - Cebola, primeira qualidade, kg, 3865847691 - Chá mate, solúvel de 250g, 794566588 - Extrato de tomate, embalagem de no mínimo 840g, 2956560447 - Farinha de trigo, tipo 1, embalagem de 5kg, 3757115194 - Feijão carioca, embalagem de 1kg, 2090544864 - Feijão preto, embalagem de 1 kg, tipo 01, 1866192172 - Sal refinado, embalagem de 1kg, 1091186559 - POVILHO DOCE 1KG, 4020260552 - Açafraão 500g, embalado convencionalmente em embalagem de pó, 2586487416 - Alho, de primeira qualidade, 2719499094 - Amido de milho, embalagem de 1kg, 1080979111 - Aveia em flocos, 200g, 3482849660 - CAMOMILA 500G, 1365307756 - CANELA EM PÓ 30G, 2219009031 - Canjica amarela, embalagem de 500g, 3834362923 - CAPIM CIDREIRA, 3471224446 - Cenoura, primeira qualidade, kg, 3281760513 - Coco ralado, embalagem de 1kg, 3990788242 - COLORIFICO 500G, 1070910271 - CRAVO PCT 40G, 2207422319 - FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 1KG, 1921991329 - Fermento biológico seco, embalagem de 125 gramas, 154309147 - Fermento em pó químico, 250g, 4027281006 - Fubá, embalagem de 1kg, 3569384405 - Laranja, primeira qualidade, kg, 480406885 - Leite de soja, embalagem Tetra Pak, 1 litro, 4067507870 - Leite zero Lactose, embalagem Tetra Pak 1 litro, acondiciona, 3666716687 - Maçã, primeira qualidade, kg, 2312674677 - MANTEIGA 500G, 338713582 - Margarina sem sal, pote de 500g, 2923354310 - Mini Pão para "Cachorro Quente" 40g, 234545897 - Óleo de soja, unid. de 900ml, 1766354056 - Óregano, embalagem de 200 gramas, 2626334811 - Pão Francês, kg, 981919075 - Polvilho azedo, embalagem de 1kg, tipo 01, 2314035241 - Repolho, tipo verde, tamanho médio, primeira qualidade, 2849853802 - Tomate salada, primeira qualidade, kg , , 1158993640 - UVA PASSA 01KG, 1545208361 - Vinagre de álcool, embalagem de 750ml, 2375561049 - Arroz branco, tipo 1, embalagem de 5kg, 2481929703 - CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU 120908612 - CHOCOLATE EM PO - 30% A 33% DE CACAU, 2679093048 - Coxa e sobrecoxa, congelada, 2635494034 - Leite em Pó, embalagem de 400g, 1782657491 - Ovos de Galinha caipira, , 1069397557 - Açúcar Cristal, pacote de 5kg, 2878133895 - ERVA DOCE, 2603283588 - Carne moída, à base de músculo traseiro, 3483549979 - Biscoito tipo maisena de 350g, 2770605957 - Biscoito sem lactose de 330g, 1557695571 - Biscoito tipo água e sal de 350g, 1082560883 - Macarrao Ave Maria Sem Ovos, 2582099200 - Macarrao Parafuso sem Ovos, 2860203751 - Macarrao Parafuso Isento de Glutem, 3268449595 - Fórmula Infantil com Prebióticos, 871690022 - Leite Integral;
- V) Identificador da Futura Contratação: 257-2026

### III – Requisitos da contratação

Condições de Transporte

3.1. Os produtos devem ser transportados em veículos adequados que garantam a preservação da qualidade, segurança e integridade dos itens, especialmente aqueles perecíveis.

3.1.1. Transporte e Entregadores:

- Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;
- Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

3.2. Acondicionamento e Embalagem:

3.3. Os produtos devem ser entregues em embalagens lacradas e que garantam a integridade deles.

3.4. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias, como dados de fabricação, prazo de validade, e informações nutricionais.

3.5. Validade dos Produtos:

3.6. Os gêneros alimentícios destinados à merenda escolar deverão ser entregues com prazo de validade residual mínimo, de modo a garantir condições adequadas de armazenamento, distribuição e consumo seguro pelos estudantes.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

## 3.1. Especificação (detalhamento)

ITEM	CAT MAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUAN
1	3032122-1	Arroz tipo 1, branco, embalagem de 5kg cada, preparados com matérias primas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Podendo ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda 0,5%. Não podendo ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis, e no máximo 15% de umidade. O grão polido deve apresentar composição nutricional normal, Ferro, Zinco, Selênio e Fósforo.	PCT	4.000
2	3032134-1	Açúcar Cristal, tipo 1, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, aspecto sólido com cristais bem definidos, cor branca (para o açúcar cristal branco), odor e sabor próprio do produto, embalagem com 5 unidades intactas de 5kg cada, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	1600
3	3032151-1	Óleo de soja refinado, obtido de matéria prima vegetal em bom estado de conservação, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos, embalagem Pet de 900ml, validade de 12 meses na data da entrega.	UNID	2.000
4	82050367-1	Manteiga de primeira qualidade com sal: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Produto obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite da vaca. Matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g. Consistência sólida, pastosa a temperatura de 20c°, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e/ou sabor estranho, embalagem de 500g.	UNID	50
5	3032152-1	Sal refinado, embalagem de 1kg, iodado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	800
6	3032121-1	Extrato de tomate, primeira linha, lata com 840gr, original de fábrica, registro no MS, informações do fabricante e data de validade estampada na embalagem, a lata não pode conter amassados,	UNID	1.000



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

		ferrugem ou perfurações. Validade mínima de 6 meses da entrega.		
7	3031819-1	Fermento em pó químico, 250g, acondicionado em embalagem original do fabricante, registro no MS, informações do fabricante e data de vencimento estampadas na embalagem. Validade mínima de 06 meses na data de entrega.	UNID	500
8	3032144-1	Leite de soja, embalagem Tetra Pak 1 litro. Acondicionado em embalagem própria, atóxica, laminada, resistente, isenta de ferrugem, sem danificações. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto	UNID	350
9	82050368-1	Chocolate em pó – 30% a 33% de cacau: contenha o percentual explícito na embalagem. Deve apresentar cacau em pó solúvel e açúcar, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de 1 kg, devidamente rotulada e identificada nos aspectos qualitativos, data de validade, data de fabricação recente, marca e procedência de fabricação. Deverá ser apresentado na fórmula de pó fino e homogêneo, com coloração marrom, odor característico, sabor próprio e com validade mínima de 6 meses a partir do ato da entrega.	UNID	850
10	3030111-1	Fermento biológico seco: Composto com alto poder fermentativo, utilizado na panificação, elaborado por processos tecnológicos adequados e de acordo com as Boas Práticas de fabricação. Deve ser apresentado na forma de pó granulado, o qual não necessite de refrigeração, Ingredientes básicos; Saccharomyces Cerevisiae e monoestearato de sorbitana (agente de fermentação). Pode ser adicionado de outros nutrientes e/ou substâncias permitidas por lei, desde que mencionadas. Embalagem de 125 gramas. Prazo de validade de no mínimo 180 (Cento e oitenta) dias.	UNID	500
11	3032129-1	Mini Pão para “cachorro quente” de aproximadamente 40g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas normais. (1 Kg com aproximadamente 25 mini pão de cachorro quente).	KG	600
12	3032128-1	Pão Francês, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, reforçador, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade,	KG	2000





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

		embalagem primaria apropriada para alimentos, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores, determinados pela ANVISA, com prazo de validade mínima de 6 horas na data da entrega.		
13	3032156-1	Amido de milho, embalagem de 1kg, produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 15% por peso, isento de insetos, impurezas, odores e sabores estranhos ou impróprios, validade mínima de 6 meses da data da entrega, embalagem primaria saco de papel impermeável devidamente lacrado, embalagem secundaria caixa de papel cartão, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	UNID	250
14	82050369-1	Polvilho azedo, embalagem de 1kg, tipo 01, embalagem convencionalmente de polipropileno transparente, com dados de identificações, informações nutricionais, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir do ato da entrega.	PCT	500
15	82050370-1	Polvilho doce, embalagem de 1kg, tipo 1, embalagem convencionalmente de polietileno transparente, com dados de identificação e informações nutricionais, data de fabricação, peso líquido, de acordo com a legislação e com prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega.	PCT	500
16	3032145-1	Margarina sem sal, mínimo de 65% de lipídios, acondicionada em pote contendo 500g. Na embalagem deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. Validade mínima de 4 meses na data da entrega.	UNID	400
17	3031883-1	Aveia em flocos, integral, rica em fibras, 100% natural, acondicionada em embalagem original de fábrica, contendo informações do fabricante e composição do produto, data de fabricação e prazo mínimo de vencimento de 180 dias a contar da data da entrega, embalagem de 200 gramas.	PCT	600
18	3020189-1	Cebola de cabeça, de primeira qualidade, compacta e firme, com boa evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie, com tolerância a ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.	KG	2000
19	3032123-1	Canjica amarela, embalagem de 500g, preparada com matéria prima, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Podendo ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, desde que o acréscimo de pesa não exceda 0,5%. Não podendo ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis, e no máximo 15% de umidade. O	PCT	1200





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**

**Estado de Mato Grosso Do Sul**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

		grão polido deve apresentar composição nutricional normal, ferro, zinco, selênio e fósforo.		
20	993106314385-1	Canjiquinha de milho, embalagem de 500g. Produto obtido da moagem do milho seco, limpo e sadio, isento de impurezas, fragmentos de insetos, bolores ou umidade excessiva. Deve apresentar coloração amarela clara, sabor e odor característicos, sem adição de sal, açúcar, gordura, conservantes ou corantes. Embalagem plástica transparente, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. – Canjiquinha de milho, embalagem de 500g. Produto obtido da moagem do milho seco, limpo e sadio, isento de impurezas, fragmentos de insetos, bolores ou umidade excessiva. Deve apresentar coloração amarela clara, sabor e odor característicos, sem adição de sal, açúcar, gordura, conservantes ou corantes. Embalagem plástica transparente, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	1.000
21	3020196-1	Maçã de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, tolerância a ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. A fruta pode apresentar ligeiras manchas no 6º carpelo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. Obs: maçã fuji.	KG	1500
22	03-03-2149	Fubá, de milho, embalagem de 1Kg, enriquecido com ácido fólico, de 1ª qualidade, livre de odores e com sabor característico, com dados de identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	PCT	1000
23	3060017-1	Louro Em Folhas Pct 500 Gr – Louro 05 Gramas	PCT	50
24	3032125-1	Farinha de trigo, tipo 1, embalagem de 5kg, fortificada com ferro e ácido fólico, devendo se apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%, isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios, com validade mínima de 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 08/05 (MAPA), RDC 263/05, RDC 344/02 e RDC 14/14 e suas alterações posteriores, determinados pelo MAPA e ANVISA.	PCT	800



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

25	3032136-1	Carne em pedaço, tipo miolo de paleta, magra, congelada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega.	KG	4.000
26	3010035-1	Carne de Frango sem osso, bandeja de 1 Kg. Peito de frango (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica), sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	PCT	6.000
27	3020185-1	Batata inglesa, de primeira qualidade, compacto e firme, com boa evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie, com tolerância a ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.	KG	3000
28	3032137-1	Carne moída, à base de músculo traseiro, magra, congelada, sem gordura e sebo, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega.	KG	4.500
29	3020188-1	Cenoura, de primeira qualidade, compacta e firme, com boa evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie, com tolerância a ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.	KG	1.000
30	3020163-1	Alho, de primeira qualidade, bem desenvolvido, grãos uniformes, de tamanho médio à grande, compactado e firme, coloração uniforme, típica da variedade, sem rachaduras, cortes, perfurações, sujidades, parasitas e larvas.	KG	600
31	3020194-1	Laranja, primeira qualidade, kg. - Laranja, de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, tolerância a ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. A fruta pode apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme.	KG	2000



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

32	3032138-1	Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, não temperada, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega.	KG	5.000
33	3032164-1	Ovos de Galinha caipira, tamanho médio, superfície lisa e limpa, com casca inteira sem deformação, com peso entre 50 e 55 gramas cada, não apresentar casca quebrada, superfície suja com excrementos, validade mínima de 20 dias, cartela com 30 unidades.	CART	2000
34	3030113-1	Orégano: O produto deverá apresentar-se na forma de folhas secas. Embalagem de 200 gramas. Deverá apresentar aspecto, cheiro e sabor próprios. O produto deverá obedecer às normas de legislação vigente para alimentos e específica ao produto. Prazo de validade de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias.	PCT	60
35	3032169-1	Coco ralado: Puro e sem adição de açúcar, elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Aspecto – fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Embalagem integrada de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação e data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	150
36	82050373-1	Feijão preto, embalagem de 1 kg, tipo 01, grãos novos, inteiros, aspecto brilhoso e liso, isento de matéria terrosa, pedrosa, corpos estranhos, fungos ou parasitas, assim como também livre de umidade, embalagem convencionalmente de polietileno transparente, com dados de identificações nutricionais, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do ato da entrega.	PCT	400
37	3032150-1	Feijão cariquinha, tipo 1, embalagem de 1kg, com grãos selecionados, sem sujidades, mofo e/ou fermentação, isento de odores estranhos, substâncias nocivas e insetos vivos, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	PCT	1500
38	82050374-1	Colorífico, com adição de farinhas de mandioca ou de trigo. Condimento preparado principalmente à base de sementes de urucum dessecadas e trituradas ao pó fino, usualmente misturado ao pó fino de outras sementes também dessecadas e trituradas. Deverá apresentar aspecto cheiro e sabor próprios. O produto	PCT	200

Avenida Treze de Maio, 408 - Centro – CEP - 79.965-000 – Itaquiraí – MS

Fone: (67) 3476-1310 – e-mail: [educacao@itaquirai.ms.gov.br](mailto:educacao@itaquirai.ms.gov.br)

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

		devera obedecer às normas da legislação vigente para alimentos e especifica ao produto. Apresentar ausência de materiais impróprios. Não devera conter em sua composição a mistura de fubá, e possuir prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do ato da entrega, embalagem de 500g.		
39	82050375-1	Açafrão 500g, embalado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente com dados de identificação, informações nutricionais data de fabricação peso liquido e rotulagem de acordo com a legislação com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir do ato da entrega.	UNI	100
40	82050376-1	Farinha de mandioca torrada, embalagem de 1kg, tipo 01, grupo seca extra fina, classe branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, embalagem convencionalmente de polietileno transparente com dados de identificação informações nutricionais data de fabricação peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, e com prazo de validade de no mínimo 06 meses de validade a partir do ato da entrega.	PCT	700
41	3020052-1	Repolho, tipo verde, tamanho médio, primeira com peso aproximado de 800g, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme.	KG	800
42	3020168-2	Tomate salada, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, coloração uniforme, típica da variedade, sem sujidades, parasitas e larvas.	KG	2000
43	3032142-1	Leite em pó integral, sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Na informação nutricional o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e cálcio, acondicionado em embalagem de papel metalizado, com peso líquido de 400g.	PCT	4000
44	82050377-1	Uva passa preta, embalagem de 1kg, obtida por perda parcial da água da fruta madura, sem caroço, isenta de sujeiras, parasitas e larvas, validade de no mínimo 12 meses a partir do ato da entrega.	PCT	100
45	82050378-1	Canela em pó, 30g, embalada convencionalmente em embalagem de polietileno transparente contendo informações nutricionais dados de identificação assim como data de fabricação peso liquido e rotulagem de acordo com a legislação com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do ato da entrega	PCT	200
46	82050379-1	Cravo, embalagem de 40g, produto integro sem matéria terrosa fungos insetos ou larvas. Embalado convencionalmente em pacote de polietileno transparente com dados de identificação, informações nutricionais data de fabricação peso liquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de	PCT	150

Avenida Treze de Maio, 408 - Centro – CEP - 79.965-000 – Itaquirai – MS

Fone: (67) 3476-1310 – e-mail: [educacao@itaquirai.ms.gov.br](mailto:educacao@itaquirai.ms.gov.br)



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**

**Estado de Mato Grosso Do Sul**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

		validade de no mínimo 06 meses a partir do ato da entrega.		
47	3032127-1	há mate, solúvel, caixa com 30 unid. de 250g. – Chá mate, embalagem de 250g, composto de erva mate tostada, solúvel, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos, embalagem primaria plástica, apropriada, hermeticamente fechada, embalagem secundaria caixa de papel cartão.	CX	1000mate
48	82050380-1	Capim cidreira desidratado, produzido a partir do capim cidreira (cymbopogon citratus stapf) sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranhos, in natura, própria para consumo humano, embalagem de 250g.	PCT	450
49	82050381-1	Camomila, sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranhos, in natura, própria para consumo humano, embalagem de 500g.	PCT	450
50	82050382-1	Erva Doce, pura, desidratada, embalagem com 40g, produto integro, sem matéria terrosa, fungos ou larvas, embalagem convencionalmente de polietileno transparente, com dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	PCT	350
51	3032219-1	Chocolate em pó solúvel 100% cacau contendo o percentual explicito na embalagem. Que não tenha adicionais. Embalagem de 01 kg devidamente rotulada e identificada, data de fabricação data de validade e procedência de fabricação, deverá apresentar formato de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor característico sabor próprio. Validade mínima 6 meses na data da entrega.	UNID	300
52	82050667-1	Leite zero Lactose, embalagem Tetra Pak 1 litro, acondicionado em embalagem própria, atóxica, laminada, resistente, isenta de ferrugem, sem danificações. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto	UNID	900
53	3030115-1	Vinagre de álcool: Produzido através de processo tecnológico adequado e de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Características Organolépticas; aroma acético, sabor ácido, cor característica com a matéria prima e aspecto líquido e límpido. Ingredientes básicos: fermento acético de álcool hidratado e água. Prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de	Und	400



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

		fabricação. O produto deverá de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 750ml.		
54	063144872-1	Biscoito, tipo maisena, embalagem de 350g, diversas formatações, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com sub embalagens internas, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. - Biscoito, tipo maisena, embalagem de 350g, diversas formatações, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com sub embalagens internas, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Und	4.500
55	063144873-1	Biscoito sem lactose, embalagem de 330 gramas - Biscoito doce tipo maisena obtido pela mistura e homogeneização de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, água e outras substâncias alimentícias permitidas, não podendo conter lactose em sua composição, com prazo de validade mínimo de 180 dias, devendo apresentar a descrição "SEM LACTOSE". - Biscoito sem lactose, embalagem de 330 gramas - Biscoito doce tipo maisena obtido pela mistura e homogeneização de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, água e outras substâncias alimentícias permitidas, não podendo conter lactose em sua composição, com prazo de validade mínimo de 180 dias, devendo apresentar a descrição "SEM LACTOSE".	Und	800
56	063144874-1	Biscoito, tipo água e sal, embalagem de 350g, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido, sal, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos, embalagem primária em filme BOPP metalizado, hermeticamente fechado e atóxico, em conformidade com as resoluções da ANVISA, com validade mínima de 5 meses na data da entrega. - Biscoito, tipo água e sal, embalagem de 350g, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido, sal, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos, embalagem primária em filme BOPP metalizado, hermeticamente fechado e atóxico, em conformidade com as resoluções da	Und	4.500





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

		ANVISA, com validade mínima de 5 meses na data da entrega.		
57	06314386-1	Macarrão tipo ave-maria, embalagem de 500g, confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, produto seco, limpo, isento de impurezas, conservantes ou corantes, massa de coloração clara e textura uniforme, embalagem plástica transparente, resistente e devidamente rotulada conforme exigências da ANVISA e do MAPA, com validade mínima de 6 meses. - Macarrão tipo ave-maria, embalagem de 500g, confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, produto seco, limpo, isento de impurezas, conservantes ou corantes, massa de coloração clara e textura uniforme, embalagem plástica transparente, resistente e devidamente rotulada conforme exigências da ANVISA e do MAPA, com validade mínima de 6 meses.	PCT	500
58	06314387	Macarrão tipo parafuso, embalagem de 500g, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, produto seco, isento de corantes, conservantes, gordura ou temperos, massa lisa, firme, de coloração amarela clara e sabor característico, embalagem plástica transparente e resistente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, com validade mínima de 6 meses. - Macarrão tipo parafuso, embalagem de 500g, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, produto seco, isento de corantes, conservantes, gordura ou temperos, massa lisa, firme, de coloração amarela clara e sabor característico, embalagem plástica transparente e resistente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, com validade mínima de 6 meses.	PCT	2000
59	06314388-1	Macarrão tipo parafuso, isento de glúten e ovos, embalagem de 500g, elaborado com farinhas naturalmente sem glúten, como arroz, milho ou mandioca, produto seco, limpo, de coloração clara, sabor e odor característicos, sem adição de corantes, conservantes ou gorduras, indicado para dietas com restrição ao glúten, com declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN" em destaque, validade mínima de 6 meses. - Macarrão tipo parafuso, isento de glúten e ovos, embalagem de 500g, elaborado com farinhas naturalmente sem glúten, como arroz, milho ou mandioca, produto seco, limpo, de coloração clara, sabor e odor característicos, sem adição de corantes, conservantes ou gorduras, indicado para dietas com restrição ao glúten, com declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN" em destaque, validade mínima de 6 meses.	PCT	100





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**

**Estado de Mato Grosso Do Sul**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

60	06313394-1	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA COM PREBIÓTICOS – FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, INDICADA PARA LACTENTES DE 0 A 06 MESES DE IDADE, ACRESCIDA DE PREBIÓTICOS, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS. APRESENTAÇÃO: LATA DE 800G, EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. – FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA COM PREBIÓTICOS – FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, INDICADA PARA LACTENTES DE 0 A 06 MESES DE IDADE, ACRESCIDA DE PREBIÓTICOS, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS. APRESENTAÇÃO: LATA DE 800G, EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	UND	200
61	82012511-1	LEITE INTEGRAL UHT 1 LITRO - Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), acondicionada em embalagem cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	UND	6.500

**3.2. Natureza do objeto**

O objeto trata-se de compra de produtos.

**3.3. Sustentabilidade**

3.4. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

3.4.1. Preferência por produtos orgânicos e de agricultura familiar:

3.4.2. Rastreabilidade e segurança alimentar:

3.4.3. Critérios ambientais nas embalagens





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

3.4.4. Atenção às normas de saúde pública e higiene

3.4.5. A aquisição de merenda escolar, além de garantir a alimentação adequada dos estudantes, representa uma oportunidade única para promover a sustentabilidade e fortalecer a economia local. Ao integrar princípios de sustentabilidade nesse processo, é possível construir um sistema alimentar mais justo, saudável e ambientalmente responsável.

3.4.6. Benefícios da Sustentabilidade na Merenda Escolar:

**Melhora da qualidade nutricional:** Alimentos frescos, orgânicos e produzidos localmente tendem a ser mais nutritivos e saborosos.

**Melhora da saúde pública:** Redução de doenças crônicas relacionadas à alimentação e promoção de hábitos alimentares saudáveis.

**Logística:** A distribuição de alimentos frescos e perecíveis exige um sistema de logística eficiente para garantir a qualidade dos produtos.

**Capacitação:** É necessário capacitar os profissionais envolvidos na gestão da alimentação escolar sobre os princípios da sustentabilidade.

Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:

**Produção de alimentos:** Uso de agrotóxicos, desmatamento, consumo de água e emissão de gases de efeito estufa. Medidas: Priorizar alimentos orgânicos e da agricultura familiar, reduzir o uso de agrotóxicos e otimizar o uso da água.

**Embalagens:** Produção, transporte e descarte inadequado de embalagens. Medidas: Priorizar embalagens sustentáveis, reduzir o volume de embalagens e implementar a logística reversa.

**Transporte:** Consumo de combustíveis fósseis e emissão de poluentes. Medidas: Otimizar as rotas de entrega, utilizar veículos com menor emissão de poluentes e consolidar as entregas.

Descarte de alimentos: Geração de metano em aterros sanitários e contaminação do solo e da água.

**Medidas:** Reduzir o desperdício de alimentos, implementar a compostagem e a doação de alimentos.

Requisitos de Baixo Consumo de Energia e Outros Recursos:

Eficiência energética: Utilizar equipamentos eficientes em termos energéticos nas cozinhas das escolas.

Uso de energias renováveis: Incentivar o uso de energias renováveis, como solar e eólica.

Redução do consumo de água: Utilizar tecnologias que reduzam o consumo de água.

Redução de resíduos: Estabelecer metas de redução da geração de resíduos e implementar programas de coleta seletiva e compostagem.

A aquisição de merenda escolar, além de garantir a alimentação adequada dos estudantes, representa uma oportunidade única para promover a sustentabilidade e fortalecer a economia local. Ao integrar princípios de sustentabilidade nesse processo, é possível construir um sistema alimentar mais justo, saudável e ambientalmente responsável. A sustentabilidade na aquisição de merenda escolar é um investimento no futuro, que beneficia tanto os alunos quanto o meio ambiente. Ao adotar práticas mais sustentáveis, as escolas podem contribuir para a construção de um sistema alimentar mais justo, saudável e resiliente. A aquisição de produtos para a merenda escolar da rede municipal de ensino deve incorporar práticas de sustentabilidade, considerando não apenas o impacto ambiental, mas também os aspectos sociais e econômicos.

### 3.4. Subcontratação

Não se admite a subcontratação para o fornecimento destes bens. Considerando o disposto no art. 122 da Lei nº 14.133/2021, a execução contratual deverá ser realizada diretamente pelo contratado.

Será vedada a subcontratação de pessoas físicas ou jurídicas que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente ou agente público envolvido na licitação ou na gestão do contrato, bem como de seus cônjuges, companheiros ou parentes até o terceiro grau, nos termos do §3º do art. 122 da Lei nº 14.133/2021.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**Estado de Mato Grosso Do Sul**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

### **3.5. Das Garantias da contratação**

Não será exigida a garantia contratual prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em razão da baixa complexidade operacional do contrato e do baixo vulto econômico.

### **3.6. Requisito temporal**

#### **Prazo de Vigência da Ata de Registro de Preços**

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021. Além disso, conforme o Decreto Municipal nº 5.718/2025, a Ata poderá ser prorrogada a critério da Administração, sempre em atenção ao interesse público.

A prorrogação da Ata de Registro de Preços permite à Administração manter a contratação de forma contínua e vantajosa, evitando a interrupção da prestação de serviços e garantindo economia de recursos públicos, maior eficiência na gestão contratual e segurança na execução do objeto. Tal medida está alinhada com o princípio da economicidade e com a legislação vigente, garantindo a continuidade das aquisições de forma planejada e transparente.

#### **3.6.1 Prazo contratual**

Tendo em vista que o objeto desta contratação se caracteriza como contrato por escopo, a vigência contratual será de 12 (doze) meses, em conformidade com o art. 105 da Lei nº 14.133/2021. Dessa forma, o contrato permanecerá válido até que a contratada conclua integralmente a entrega dos bens/serviços previstos e a Administração ateste o seu recebimento definitivo, assegurando a adequada execução e atendimento ao interesse público.”

#### **3.6.2 Prazo da validade**

Os produtos adquiridos para a merenda escolar devem obedecer às normas sanitárias vigentes, incluindo a exigência de validade adequada para consumo seguro e eficiente. É fundamental que os alimentos apresentem prazo de validade residual mínimo de (06 meses), contado da data de entrega, compatível com o período necessário para armazenamento, distribuição e utilização nas unidades escolares, garantindo que sejam consumidos dentro desse prazo e mantendo a qualidade nutricional e sanitária exigida. Tal exigência encontra amparo nos princípios da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa, previstos na Lei nº 14.133/2021.

#### **3.6.3. Requisito de Transporte**

Considerando que o objeto envolve aquisição de produtos perecíveis (carne bovina e carne de frango, itens 15,16,17 da tabela acima), será exigido que o transporte ocorra em veículos apropriados, dotados de sistema de refrigeração que mantenha a temperatura adequada para conservação do alimento, em conformidade com as normas da ANVISA, do MAPA e da legislação sanitária vigente. Tal requisito visa assegurar a qualidade dos produtos entregues, proteger a saúde da população consumidora e evitar perdas decorrentes de transporte inadequado.

### **IV - Estimativa das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.**

A estimativa de quantidades foi realizada conforme o número de alunos matriculados em cada unidade escolar do município e a demanda de lanche em cada instituição. No ano de 2025 encontravam-se matriculados na rede municipal, um total de 2696 alunos.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

### **Relação das Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil a serem contemplados com a merenda escolar 2025:**

Centro de Educação Infantil Marlene Kamakura- 198 Alunos Matriculados  
Centro de educação Infantil Sitio do Pica Pau Amarelo- 330 alunos Matriculados  
Centro de Educação Infantil Pequeno Príncipe- 123 Alunos Matriculados  
Escola Municipal Santa Rosa- “Polo”- 633 Alunos Matriculados  
Escola Municipal Santa Rosa- “Caburai”- 121 Alunos Matriculados  
Escola Municipal Jardim Primavera- 1291 Alunos Matriculados.  
Totalizando 2.696 alunos.

### **Relação das Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil a serem contemplados com merenda escolar 2026:**

Centro de Educação Infantil Marlene Kamakura- 156 Alunos Matriculados  
Centro de educação Infantil Sitio do Pica Pau Amarelo- 316 alunos Matriculados  
Centro de Educação Infantil Pequeno Príncipe- 102 Alunos Matriculados  
Escola Municipal Jusemar Batista- 740 Alunos Matriculados- Anteriormente era nomeada com Santa Rosa  
Escola Municipal Santa Rosa- “Caburai”- *Encerrou atividades final de 2025*  
Escola Municipal Jardim Primavera- 1254 Alunos Matriculados.

Totalizando 2.568 alunos na rede municipal de ensino de Itaquiraí-MS .

Unidades que mantêm parceria com a Prefeitura e são beneficiadas com o fornecimento de gêneros alimentícios provenientes dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por meio de repasse do FNDE.

- a) O Centro de Educação Infantil Integral São Carlos Borromeo-131 Alunos Matriculados  
Escola Família Agrícola de Itaquiraí-126 Alunos Matriculados

Totalizando na rede municipal e unidades parceiras: 2.825 alunos matriculados nos mais diversos centros de educação de Itaquiraí-MS .





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**Estado de Mato Grosso Do Sul**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

**QUADRO COMPARATIVO DE MARENDAS ESCOLAR**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	ANOS			
			2023	2024	2025	2026
1	Açafrão 500g, embalado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente com dados de identificação, informações nutricionais data de fabricação peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir do ato da entrega.	UN	100	100	100	100
2	Açúcar Cristal, tipo 1, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, aspecto sólido com cristais bem definidos, cor branca (para o açúcar cristal branco), odor e sabor próprio do produto, embalagem com 5 unidades intactas de 5kg cada, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	1.220	1.220	1.220	1.600
3	Alho, de primeira qualidade, bem desenvolvido, grãos uniformes, de tamanho médio à grande, compactado e firme, coloração uniforme, típica da variedade, sem rachaduras, cortes, perfurações, sujidades, parasitas e larvas.	KG	500	800	800	600
4	Amido de milho, embalagem de 1kg, produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 15% por peso, isento de insetos, impurezas, odores e sabores estranhos ou impróprios, validade mínima de 6 meses da data da entrega, embalagem primária saco de papel impermeável devidamente lacrado, embalagem secundária caixa de papel cartão, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	UNI D	200	250	250	250
5	Arroz tipo 1, branco, embalagem de 5kg cada, preparados com matérias primas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Podendo ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda 0,5%. Não podendo ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis, e no máximo 15% de umidade. O grão polido deve apresentar composição nutricional normal, Ferro, Zinco, Selênio e Fósforo.	PCT	2.500	2.500	2.500	4.000
6	Aveia em flocos, integral, rica em fibras, 100% natural, acondicionada em embalagem original de fábrica, contendo informações do fabricante e composição do produto, data de fabricação e prazo mínimo de vencimento de 180 dias a contar da data da entrega, embalagem de 200 gramas.	PCT	450	460	460	600
7	Batata inglesa, de primeira qualidade, compacto e firme, com boa evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie, com	KG	2.000	3.000	3.000	3.000

Avenida Treze de Maio, 408 - Centro - CEP - 79.965-000 - Itaquirai - MS

Fone: (67) 3476-1310 - e-mail: [educacao@itaquirai.ms.gov.br](mailto:educacao@itaquirai.ms.gov.br)



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

	tolerância a ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.					
8	Biscoito sem lactose: Biscoito doce tipo maisena, obtido pela mistura e homogeneização de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, água e outras substâncias alimentícias permitidas na legislação como farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias, seguido por um processo controlado de cozimento. O alimento não poderá conter lactose em sua composição. Prazo de validade de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem de 400 gramas e deve apresentar descrição: SEM LACTOSE.	PCT	200	800	800	-
9	Biscoito, tipo água e sal; embalagem de 400g; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido, sal; fermentos químicos e outros ingredientes permitidos; embalagem primária filme bopp metalizado hermeticamente fechado e atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 360/03, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 14/14 e alterações posteriores determinados pela ANVISA; com validade mínima de 5 meses na data da entrega.	PCT	4.500	4.500	4.500	JOSE MAYER
10	Biscoito doce, tipo maisena, embalagem de 400g, diversas formatações, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	4.500	4.500	4.500	TELEMERG SELL CAPILÉ e VANDERLEI
11	Camomila, sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranhos, in natura, própria para consumo humano, embalagem de 500g.	PCT	200	450	450	450
12	Canela em pó, 30g, embalada convencionalmente em embalagem de polietileno transparente contendo informações nutricionais dados de identificação assim como data de fabricação peso liquido e rotulagem de acordo com a legislação com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do ato da entrega.	PCT	200	200	200	200
13	Canjica amarela, embalagem de 500g, preparada com matéria prima, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Podendo ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda 0,5%. Não podendo ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis, e no máximo 15% de umidade. O grão polido deve apresentar composição nutricional normal, ferro, zinco, selênio e fósforo.	PCT	900	1.200	1200	1200





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

21	Chocolate em pó - 30% a 33% de cacau: contenha o percentual explícito na embalagem. Deve apresentar cacau em pó solúvel e açúcar, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de 1 kg, devidamente rotulada e identificada nos aspectos qualitativos, data de validade, data de fabricação recente, marca e procedência de fabricação. Deverá ser apresentado na fórmula de pó fino e homogêneo, com coloração marrom, odor característico, sabor próprio e com validade mínima de 6 meses a partir do ato da entrega.	UNI D	750	850	850	850
22	Chocolate em pó solúvel 100% cacau contendo o percentual explícito na embalagem. que não tenha adicionais. embalagem de 01 kg devidamente rotulada e identificada, data de fabricação data de validade e procedência de fabricação, devesse apresentar formato de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor característico sabor próprio. validade mínima 6 meses na data da entrega.	UNI D	-	300	300	300
23	Coco ralado: Puro e sem adição de açúcar, elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Aspecto - fragmentos soltos, cor - branca, cheiro e sabor próprios umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Embalagem íntegra de 1 kg, na embalagem devesse constar data da fabricação e data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	50	150	150	150
24	Colorífico, com adição de farinhas de mandioca ou de trigo. Condimento preparado principalmente à base de sementes de urucum dessecadas e trituradas ao pó fino, usualmente misturado ao pó fino de outras sementes também dessecadas e trituradas. Devesse apresentar aspecto cheiro e sabor próprios. O produto devesse obedecer às normas da legislação vigente para alimentos e específica ao produto. Apresentar ausência de materiais impróprios. Não devesse conter em sua composição a mistura de fubá, e possuir prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do ato da entrega, embalagem de 500g.	PCT	250	250	250	200
25	Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, não temperada, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devesse ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega.	KG	3.000	3.500	3.500	500
26	Cravo, embalagem de 40g, produto íntegro sem matéria terrosa fungos insetos ou larvas. Embalado convencionalmente em pacote de polietileno transparente com dados de identificação, informações nutricionais data de fabricação peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do ato da entrega.	PCT	50	100	100	150

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

27	Erva Doce, pura, desidratada, embalagem com 40g, produto integro, sem matéria terrosa, fungos ou larvas, embalagem convencionalmente de polietileno transparente, com dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	PCT	200	300	300	350
28	Extrato de tomate, primeira linha, lata com 840gr, original de fábrica, registro no MS, informações do fabricante e data de validade estampada na embalagem, a lata não pode conter amassados, ferrugem ou perfurações. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UNI D	835	850	850	1000
29	Farinha de mandioca torrada, embalagem de 1kg, tipo 01, grupo seca extra fina, classe branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, embalagem convencionalmente de polietileno transparente com dados de identificação informações nutricionais data de fabricação peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, e com prazo de validade de no mínimo 06 meses de validade a partir do ato da entrega.	PCT	500	500	500	700
30	Farinha de trigo, tipo 1, embalagem de 5kg, fortificada com ferro e ácido fólico, devendo se apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%, isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios, com validade mínima de 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 08/05 (MAPA), RDC 263/05, RDC 344/02 e RDC 14/14 e suas alterações posteriores, determinados pelo MAPA e ANVISA.	PCT	600	600	600	800
31	Feijão cariquinha, tipo 1, embalagem de 1kg, com grãos selecionados, sem sujidades, mofo e/ou fermentação, isento de odores estranhos, substâncias nocivas e insetos vivos, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	PCT	1.200	1.300	1.300	1500
32	Feijão preto, embalagem de 1 kg, tipo 01, grãos novos, inteiros, aspecto brilhoso e liso, isento de matéria terrosa, pedrosa, corpos estranhos, fungos ou parasitas, assim como também livre de umidade, embalagem convencionalmente de polietileno transparente, com dados de identificações nutricionais, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir do ato da entrega.	PCT	300	350	350	400
33	Fermento biológico seco: Composto com alto poder fermentativo, utilizado na panificação, elaborado por processos tecnológicos adequados e de acordo com as Boas Práticas de fabricação. Deve ser apresentado na forma de pó granulado, o qual não necessite de refrigeração, Ingredientes básicos; Saccharomyces Cerevisiae e monoestearato de sorbitana (agente de fermentação). Pode ser adicionado de outros nutrientes e/ou substâncias permitidas por lei, desde que	UNI D	200	200	200	500



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

	mencionadas. Embalagem de 125 gramas. Prazo de validade de no mínimo 180 (Cento e oitenta) dias.					
34	Fermento em pó químico, 250g, acondicionado em embalagem original do fabricante, registro no MS, informações do fabricante e data de vencimento estampadas na embalagem. Validade mínima de 06 meses na data de entrega.	UNI D	300	350	350	500
35	Fubá, de milho, embalagem de 1Kg, enriquecido com ácido fólico, de 1ª qualidade, livre de odores e com sabor característico, com dados de identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	PCT	1.000	1.000	1.000	1000
36	Laranja, de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, tolerância a ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. A fruta pode apresentar ligeiras manchas no epícarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme.	KG	1.000	2.000	2.000	2000
37	Leite de soja, embalagem Tetra Pak 1 litro. Acondicionado em embalagem própria, atóxica, laminada, resistente, isenta de ferrugem, sem danificações. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto .	UNI D	350	350	350	350
38	Leite em pó integral, sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Na informação nutricional o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e cálcio, acondicionado em embalagem de papel metalizado, com peso líquido de 400g.	PCT	1.800	3.000	4000	4000
39	Leite zero Lactose, embalagem Tetra Pak 1 litro, acondicionado em embalagem própria, atóxica, laminada, resistente, isenta de ferrugem, sem danificações. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNI D	-	900	900	900
40	Maçã, de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, tolerância a ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. A fruta pode apresentar ligeiras manchas no epícarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. Obs: maçã fuji.	KG	500	1.500	1.500	1500



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

41	Macarrão tipo espaguete, embalagem de 500g, massa seca com ovos, acondicionado em embalagem intacta, devendo conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem, com validade de no mínimo 6 meses a partir do ato da entrega.	PCT	1.000	1.000	1.000	-
42	Macarrão tipo Parafuso, massa seca com ovos, acondicionado em embalagem intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	PCT	2.000	3.000	3.000	-
43	Manteiga de primeira qualidade com sal: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Produto obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite da vaca. Matéria gorda da manteiga de vera estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não de vera conter gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g. Consistência solida, pastosa a temperatura de 20c°, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e/ou sabor estranho, embalagem de 500g.	UNI D	50	50	50	50
44	Margarina sem sal, mínimo de 65% de lipídios, acondicionada em pote contendo 500g. Na embalagem de vera constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. Validade mínima de 4 meses na data da entrega.	UNI D	400	400	400	400
45	Minipão para "cachorro quente" de aproximadamente 40g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas normais. (1 Kg com aproximadamente 25 minipão de cachorro quente).	KG	450	600	600	600
46	Óleo de soja refinado, obtido de matéria prima vegetal em bom estado de conservação, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos, embalagem Pet de 900ml, validade de 12 meses na data da entrega.	UND	1.900	1.900	1.900	2000
47	Orégano: O produto de vera apresentar-se na forma de folhas secas. Embalagem de 200 gramas. De vera apresentar aspecto, cheiro e sabor próprios. O produto de vera obedecer às normas de legislação vigente para alimentos e específica ao produto. Prazo de validade de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias.	PCT	50	50	50	60
48	Ovos de Galinha caipira, tamanho médio, superfície lisa e limpa, com casca inteira sem deformação, com peso entre 50 e 55 gramas cada, não apresentar casca quebrada, superfície suja com excrementos, validade mínima de 20 dias, cartela com 30 unidades.	CAR T	1500	2.000	2000	2000



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

49	Pão Francês, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, reforçador, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, embalagem primaria apropriada para alimentos, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores, determinados pela ANVISA, com prazo de validade mínima de 6 horas na data da entrega.	KG	1.300	2.000	2.000	2000
50	Peito de Frango com osso, embalagem de 1Kg, cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica, sendo tolerada a variação de ate 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	PCT	2.600	3.000	3.000	-
51	Polvilho azedo, embalagem de 1kg, tipo 01, embalagem convencionalmente de polipropileno transparente, com dados de identificações, informações nutricionais, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir do ato da entrega.	PCT	50	50	50	500
52	Polvilho doce, embalagem de 1kg, tipo 1, embalagem convencionalmente de polietileno transparente, com dados de identificação e informações nutricionais, data de fabricação, peso líquido, de acordo com a legislação e com prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega.	PCT	200	200	200	500
53	Repolho, tipo verde, tamanho médio, primeira com peso aproximado de 800g, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme.	KG	800	800	800	800
54	Sal refinado, embalagem de 1kg, iodado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	700	800	800	800
55	Tomate salada, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, coloração uniforme, típica da variedade, sem sujidades, parasitas e larvas.	KG	1.800	2.000	2.000	2.000
56	Tulipa de frango, embalagem de 1kg, com osso, com odor, sabor e cor característica, sem gorduras ou partes duras, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem sua característica natural (Física, química e organolépticas. Embalagem com data de validade e peso estampada no pacote com % de água estipulada por lei, com a marca do fabricante do produto, excelente qualidade. O vencedor devera apresentar a documentação técnica: ficha técnica do produto emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada constando o nome e o registro do profissional técnico responsável; laudo bromatológico expedido por um laboratório oficial credenciado (Exames organolépticas, físico-químico, microscópico e microbiológico. Com validade de no máximo de 01 (um) ano;	KG	1.000	1.000	1.000	-



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**Estado de Mato Grosso Do Sul**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

	cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura.					
57	Uva passa preta, embalagem de 1kg, obtida por perda parcial da água da fruta madura, sem caroço, isenta de sujeiras, parasitas e larvas, validade de no mínimo 12 meses a partir do ato da entrega.	PCT	50	50	50	100
58	Vinagre de álcool: Produzido através de processo tecnológico adequado e de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Características Organolépticas; aroma acético, sabor ácido, cor característica com a matéria prima e aspecto líquido e límpido. Ingredientes básicos: fermento acético de álcool hidratado e água. Prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. O produto deverá de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 750ml.	UNI D	400	400	400	400
59	Macarrão tipo parafuso, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos. Produto seco, isento de corantes, conservantes, gordura ou temperos. Massa lisa, firme, de coloração amarela clara e sabor característico. Embalagem plástica transparente e resistente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. – Macarrão tipo parafuso, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos. Produto seco, isento de corantes, conservantes, gordura ou temperos. Massa lisa, firme, de coloração amarela clara e sabor característico. Embalagem plástica transparente e resistente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	PCT	-	-	-	2.000
60	Macarrão tipo parafuso, isento de glúten e ovos, elaborado com farinhas naturalmente sem glúten (como arroz, milho, mandioca ou outras permitidas). Produto seco, limpo, de coloração clara, sabor e odor característicos, sem adição de corantes, conservantes ou gorduras. Indicado para dietas com restrição ao glúten. Embalagem plástica resistente e lacrada, com declaração “NÃO CONTÉM GLÚTEN” em destaque e rotulagem completa conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. – Macarrão tipo parafuso, isento de glúten e ovos, elaborado com farinhas naturalmente sem glúten (como arroz, milho, mandioca ou outras permitidas). Produto seco, limpo, de coloração clara, sabor e odor característicos, sem adição de corantes, conservantes ou gorduras. Indicado para dietas com restrição ao glúten. Embalagem plástica resistente e lacrada, com declaração “NÃO CONTÉM GLÚTEN” em destaque e rotulagem completa conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	PCT	-	-	-	100



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

61	Macarrão tipo ave-maria, confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos. Produto seco, limpo, isento de impurezas, conservantes ou corantes. Massa de coloração clara e textura uniforme. Embalagem plástica transparente, resistente e devidamente rotulada conforme exigências da ANVISA e do MAPA. Validade mínima de 6 meses. – Macarrão tipo ave-maria, confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos. Produto seco, limpo, isento de impurezas, conservantes ou corantes. Massa de coloração clara e textura uniforme. Embalagem plástica transparente, resistente e devidamente rotulada conforme exigências da ANVISA e do MAPA. Validade mínima de 6 meses.	PCT	-	-	-	500	JOSE MAYER
62	Louro em folhas Pct 500 Gr-Louro 05 grams	PCT	-	-	-	50	
63	Biscoito, tipo maisena, embalagem de 350g, diversas formações, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com sub embalagens internas, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. - Biscoito, tipo maisena, embalagem de 350g, diversas formações, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com sub embalagens internas, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	-	-	-	450	SEBASTIAO VANDERLEI JOSE MAYER
64	Biscoito sem lactose, embalagem de 330 gramas - Biscoito doce tipo maisena obtido pela mistura e homogeneização de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, água e outras substâncias alimentícias permitidas, não podendo conter lactose em sua composição, com prazo de validade mínimo de 180 dias, devendo apresentar a descrição “SEM LACTOSE”. - Biscoito sem lactose, embalagem de 330 gramas - Biscoito doce tipo maisena obtido pela mistura e homogeneização de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, água e outras substâncias alimentícias permitidas, não podendo conter lactose em sua composição, com prazo de validade mínimo de 180 dias, devendo apresentar a descrição “SEM LACTOSE”.	PCT	-	-	-	800	SILVIA PATRÍCIA FREIRE, MARIA EDUARDA TELEMBERG SEBASTIAO VANDERLEI JOSE MAYER
65	Biscoito, tipo água e sal, embalagem de 350g, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido, sal, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos, embalagem primária em filme BOPP metalizado, hermeticamente fechado e atóxico, em conformidade com as resoluções da ANVISA, com validade mínima de 5 meses na data da entrega. - Biscoito, tipo água e sal, embalagem de 350g, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido, sal, fermentos químicos e outros ingredientes	PCT	-	-	-	450	LUZINEL SOCORRO DO NASCIMENTO, SILVIA PATRÍCIA FREIRE, MARIA EDUARDA TELEMBERG SEBASTIAO VANDERLEI JOSE MAYER



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ****Estado de Mato Grosso Do Sul****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

	permitidos, embalagem primária em filme BOPP metalizado, hermeticamente fechado e atóxico, em conformidade com as resoluções da ANVISA, com validade mínima de 5 meses na data da entrega.					
66	Macarrão tipo ave-maria, embalagem de 500g, confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, produto seco, limpo, isento de impurezas, conservantes ou corantes, massa de coloração clara e textura uniforme, embalagem plástica transparente, resistente e devidamente rotulada conforme exigências da ANVISA e do MAPA, com validade mínima de 6 meses. - Macarrão tipo ave-maria, embalagem de 500g, confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, produto seco, limpo, isento de impurezas, conservantes ou corantes, massa de coloração clara e textura uniforme, embalagem plástica transparente, resistente e devidamente rotulada conforme exigências da ANVISA e do MAPA, com validade mínima de 6 meses.	PCT	-	-	-	500
67	Macarrão tipo parafuso, embalagem de 500g, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, produto seco, isento de corantes, conservantes, gordura ou temperos, massa lisa, firme, de coloração amarela clara e sabor característico, embalagem plástica transparente e resistente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, com validade mínima de 6 meses. - Macarrão tipo parafuso, embalagem de 500g, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, produto seco, isento de corantes, conservantes, gordura ou temperos, massa lisa, firme, de coloração amarela clara e sabor característico, embalagem plástica transparente e resistente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, com validade mínima de 6 meses.	PCT	-	-	-	200
68	Macarrão tipo parafuso, isento de glúten e ovos, embalagem de 500g, elaborado com farinhas naturalmente sem glúten, como arroz, milho ou mandioca, produto seco, limpo, de coloração clara, sabor e odor característicos, sem adição de corantes, conservantes ou gorduras, indicado para dietas com restrição ao glúten, com declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN" em destaque, validade mínima de 6 meses. - Macarrão tipo parafuso, isento de glúten e ovos, embalagem de 500g, elaborado com farinhas naturalmente sem glúten, como arroz, milho ou mandioca, produto seco, limpo, de coloração clara, sabor e odor característicos, sem adição de corantes, conservantes ou gorduras, indicado para dietas com restrição ao glúten, com declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN" em destaque, validade mínima de 6 meses.	PCT	-	-	-	100
69	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA COM PREBIÓTICOS – FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, INDICADA PARA LACTENTES DE 0 A 06 MESES DE IDADE, ACRESCIDA DE PREBIÓTICOS, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS. APRESENTAÇÃO: LATA DE 800G, EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E	UND	-	-	-	200





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**

**Estado de Mato Grosso Do Sul**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

	MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. – FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA COM PREBIÓTICOS – FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, INDICADA PARA LACTENTES DE 0 A 06 MESES DE IDADE, ACRESCIDA DE PREBIÓTICOS, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS. APRESENTAÇÃO: LATA DE 800G, EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS DO CÓDIGO SANITÁRIO. VALIDADE DE 12 MESES. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.					
70	LEITE INTEGRAL UHT 1 LITRO - Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), acondicionada em embalagem cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	UND	-	-	-	6500

**JUSTIFICATIVA DAS ALTERAÇÕES NOS ITENS DA MERENDA ESCOLAR**

As alterações realizadas na relação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar decorrem de adequações nutricionais, melhorias na eficiência do preparo, otimização do armazenamento e atualização das demandas das unidades escolares, conforme descrito a seguir:

a) Fermento biológico seco (de 200 para 500 unidades) e fermento químico em pó (de 350 para 500 unidades)

O aumento da quantidade justifica-se pela necessidade de atender ao planejamento de produção de pães, bolos e preparações fermentadas realizadas rotineiramente nas unidades escolares. A ampliação da oferta de refeições e o aumento do número de turmas atendidas exigiram maior consumo desses insumos, garantindo regularidade no preparo e evitando desabastecimento.

b) Macarrão tipo espagete e macarrão tipo parafuso — substituição das versões com ovos por versões sem ovos

A substituição tem como finalidade atender às diretrizes nutricionais da alimentação escolar, priorizando produtos com menor teor alergênico e maior aceitação entre os estudantes. A retirada de ovos da composição possibilita o consumo por crianças com restrições alimentares ou alergias, promovendo inclusão e padronização dos itens. Os novos produtos mantêm valor nutricional equivalente e atendem às especificações técnicas exigidas.

c) Macarrão tipo parafuso sem glúten e sem ovos (100 unidades) — novo item inserido





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

Item incluído para atender estudantes com doença celíaca ou intolerância ao glúten, garantindo alimentação segura e inclusiva. A demanda foi identificada pelas unidades escolares e incluída no planejamento alimentar anual.

d) Macarrão tipo parafuso e macarrão tipo ave-maria (sem ovos) — inserções substitutivas

Esses itens foram inseridos como substitutos diretos das versões com ovos, mantendo a diversidade de preparações das escolas (sopas, guisados, massas) e assegurando regularidade no cardápio sem risco de reações alérgicas.

e) Peito de frango com osso substituído por peito de frango sem osso

A substituição melhora o rendimento no preparo, reduz o desperdício e otimiza o tempo de manipulação pelas equipes de cozinha. O peito sem osso apresenta maior aproveitamento cárneo, facilita o porcionamento e contribui para padronizar as preparações conforme os cardápios elaborados.

f) Polvilho azedo (de 50 para 500 unidades) e polvilho doce (de 200 para 500 unidades)

O aumento da quantidade se deve à ampliação das receitas que utilizam esses insumos — como pães, biscoitos e preparações regionais — e ao maior consumo decorrente da expansão do número de estudantes atendidos. A adequação garante estoque mínimo necessário para o período de vigência.

g) Tulipa de frango — item excluído

A exclusão decorre de ajuste no planejamento do cardápio e na necessidade de priorizar cortes de melhor rendimento e maior aceitação entre os alunos. Além disso, outros itens proteicos supem adequadamente as necessidades nutricionais previstas.

h) Uva passa preta (de 50 para 100 unidades)

O aumento de quantidade atende à ampliação do uso do item em preparações como arroz doce, saladas, bolos e mix de frutas, garantindo variedade e maior oferta de alimentos naturais e nutritivos no cardápio escolar.

### Inclusão da Canjiquinha (quirera de milho)

#### Inclusão do Louro (folhas secas)

O louro foi incluído como tempero natural, em substituição parcial aos condimentos industrializados, promovendo redução de sódio e melhoria no sabor e aroma das preparações.

Essa inclusão valoriza práticas culinárias saudáveis, alinhadas às recomendações do PNAE.

#### Inclusão da Canjiquinha (quirera de milho)

A canjiquinha foi incluída como mais uma opção de cereal, indicada para o público infantil, por sua textura macia, fácil digestão e alta aceitação.

É um alimento nutritivo e energético, que amplia a variedade do cardápio e favorece a oferta de preparações adequadas à faixa etária dos bebês.

### Conclusão

As alterações apresentadas foram realizadas com base em critérios técnico-nutricionais, priorizando segurança alimentar, a aceitação das preparações pelas crianças e a viabilidade de preparo nas unidades escolares. Os ajustes propostos estão em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com os princípios da alimentação saudável e adequada. As alterações realizadas visam assegurar a qualidade nutricional e a segurança alimentar, bem como a composição da aquisição de gêneros alimentícios destinados à elaboração de cardápios especiais, voltados ao atendimento de estudantes da rede municipal que apresentam restrições alimentares específicas.

Tais restrições, como doença celíaca ou sensibilidade ao glúten, intolerância à lactose, alergia ao ovo e alergia à proteína do leite, são devidamente comprovadas por laudo médico apresentado no ato de matrícula escolar e encaminhadas pelas unidades escolares à equipe de alimentação escolar.

Dessa forma, a previsão desses itens visa garantir a inclusão e a segurança alimentar dos estudantes com necessidades alimentares especiais, além de proporcionar melhor rendimento dos produtos e compatibilidade com a demanda real das unidades escolares. Assim, todas as modificações são coerentes com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e necessárias para o adequado abastecimento da rede municipal.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

Considerando a existência de processo de Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, esclarece-se que os quantitativos previstos naquele procedimento foram considerados no planejamento da presente contratação.

Ressalta-se, contudo, que determinados gêneros alimentícios, como hortaliças e temperos naturais, apresentam produção sazonal e disponibilidade variável ao longo do ano, característica inerente à produção da agricultura familiar. Dessa forma, a oferta desses produtos pode não ocorrer de forma contínua durante todo o período letivo.

Assim, a previsão desses itens também no presente processo licitatório tem caráter complementar, visando garantir o abastecimento regular das unidades escolares nos períodos em que não houver disponibilidade de fornecimento pela agricultura familiar.

Ressalta-se que a presente contratação possui caráter complementar, sendo realizada sem prejuízo da priorização da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Foi elaborado quadro comparativo entre os itens contemplados na Chamada Pública e os itens previstos neste procedimento, evidenciando os quantitativos já atendidos e os quantitativos remanescentes necessários para o atendimento da demanda da rede municipal de ensino.

Item	Quantidade total estimada	Agricultura Familiar	Licitação Complementar	Justificativa
Cebola	2500 kg	500 kg	2000 kg	Complementação do abastecimento em razão da sazonalidade e disponibilidade variável da produção da agricultura Familiar.
Alho	160 kg	100 kg	600 kg	Complementação do abastecimento em razão da sazonalidade e disponibilidade variável da produção da agricultura familiar.
Colorífico (500g)	450 unid	250 unid	200 unid	Complementação da demanda da rede municipal
Repolho	2300 kg	1500 kg	800 kg	Produção sazonal e necessidade de garantia de fornecimento contínuo.
Tomate	2500 kg	500 kg	2000 kg	Produção sazonal e necessidade de suprimento complementar.

A definição dos quantitativos foi realizada com base em: Número atual de alunos matriculados por unidade escolar; Modalidade de ensino (integral ou parcial); Número de refeições ofertadas por turno; Faixa etária atendida; Calendário escolar composto por 200 dias letivos; Adequações nutricionais previstas nas normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A metodologia adotada observa os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento, que regem a Administração pública

A Rede Municipal de Ensino é composta pelas seguintes unidades:

### **Centro de Educação Infantil Professora Marlene Pereira Kamakura.**

Unidade em regime integral, atendendo 156 crianças (04 meses a 02 anos), com turmas de berçário I e II e maternal I e II e Jardim I.

Oferta diária:





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

- 03 refeições completas para todas as turmas;
- 02 mamadeiras para berçários.

Produção média diária:

- 476 refeições
- 50 mamadeiras

### **Centro de Educação Infantil Pequeno Príncipe.**

Unidade em regime integral, atendendo 102 crianças (01 a 04 anos), com turmas de maternal I e II e jardim I.

Oferta diária:

- 03 refeições completas para todas as turmas;

Produção média diária:

- 311 refeições

### **Centro de Educação Infantil Sítio do Pica-Pau Amarelo.**

Unidade em regime parcial (matutino e vespertino), atendendo 316 crianças (04 a 06 anos), com turmas de Pré I e II.

Oferta diária:

- 01 refeição completa por turno;

Produção média diária:

- 354 refeições

### **Escola Municipal Jardim Primavera.**

Unidade em regime parcial (matutino, vespertino e noturno), atendendo 1254 alunos (6 a 10 e  $\geq 15$  anos) com turmas de ensino fundamental I e EJA.

Oferta diária:

- 01 refeição completa por turno;

Produção média diária:

- 1268 refeições

### **Escola Municipal Jusemar Batista.**

Unidade em regime parcial (matutino, vespertino e noturno), atendendo 740 alunos (4 a 5 anos; 6 a 10 anos; 11 a 14 anos e  $\geq 15$  anos), com turmas da pré-escola, ensino fundamental I e II e EJA.

Oferta diária:

- 01 refeição completa por turno;

Produção média diária:

- 772 refeições

Ressalta-se que, além das unidades escolares da rede municipal de ensino, o município também realiza atendimento alimentar de estudantes vinculados a instituições parceiras que recebem recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE por meio do repasse do FNDE.

Nessa condição, estão incluídas o Centro Educacional Infantil Integral São Carlos Borromeo e a Escola Família Agrícola de Itaquirai, instituições que, embora não integrem administrativamente a rede municipal de ensino, são contempladas com o fornecimento de gêneros alimentícios no âmbito da execução do programa.

### **O Centro de Educação Infantil Integral São Carlos Borromeo.**

Unidade que atende creche em período integral e pré escola em período parcial, atendendo 131 crianças (de 1 ano a 5 anos), com turmas integral de maternal 1, maternal 2, Jardim e turmas parciais Pré 1 e Pré 2.

Oferta diária:

03 refeições completas para todas as turmas do integral;

01 refeição para as turmas do parcial

01 mamadeira para o maternal 1.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**Estado de Mato Grosso Do Sul**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

Produção média diária:

- 505 refeições
- 37 mamadeiras

**Escola Família Agrícola de Itaquiraí.**

Unidade que atende em regime de internato, 126 alunos (14 a 18 anos), com turmas de Ensino Médio e Profissionalizante.

Oferta diária:

05 refeições, sendo elas café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar.

Produção média diária:

- 315 refeições

Dessa forma, os estudantes atendidos por essas instituições também foram considerados na metodologia de cálculo utilizada para estimativa dos quantitativos de gêneros alimentícios, juntamente com os alunos das unidades escolares da rede municipal.

Considerando total de alunos matriculados, modalidade de atendimento, média diária de produção de cada unidade e calendário de 200 dias letivos. Apura-se a média diária de produção de: 3.181 refeições e 50 mamadeiras.

Tais dados constituem a base técnica para definição dos quantitativos licitados, sendo os cálculos realizados a partir da multiplicação do número médio de refeições pelo número de dias letivos, acrescido de margem técnica para cobertura de variações de matrícula e frequência escolar.

**V - Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar**

O levantamento de mercado é uma etapa crucial na contratação de soluções para a aquisição de produtos para a merenda escolar, pois busca identificar as alternativas disponíveis no mercado, bem como as condições técnicas e econômicas mais adequadas para atender às necessidades da rede municipal de ensino, garantindo que as compras sejam eficientes, sustentáveis e alinhadas com as necessidades. O levantamento de mercado, com base em uma análise criteriosa das alternativas, oferece uma visão clara sobre qual solução contratar para a aquisição de produtos para a merenda escolar.

**Solução 01- Adesão a ata de registro de preços:** Esta equipe de planejamento buscou em outros órgãos públicos, alguma Ata onde pudessemos aderir, a solução é eficaz e vantajosa, entretanto, não foi encontrada nenhuma Ata vigente que atendesse as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Itaquiraí/MS

**Solução 02- Contratação por meio de pregão de menor preço global;** buscando empresa que demonstre aliar nos gêneros alimentícios, um conjunto que une qualidade e preço acessível; o que garante a melhor aplicação e economicidade dos recursos públicos.

**Solução 03-Pregão para formação de ata de registro de preços:** para aquisição de produtos a preços predefinidos por um período determinado, pois, as entregas deverão acontecer durante o ano letivo para produção da merenda escolar da rede municipal de ensino.

**Solução 04 – Compra de alimentação preparada:** Esta solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas aos alunos da rede municipal de ensino. Embora essa alternativa possa reduzir a necessidade de estrutura física, equipamentos e mão de obra por parte da Administração Pública, apresenta limitações relacionadas ao controle da qualidade nutricional, logística de transporte das refeições e possível elevação dos custos operacionais. Além disso, pode haver comprometimento da qualidade e da temperatura adequada dos alimentos durante o transporte e distribuição.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

**Solução 05 – Terceirização da produção da merenda escolar:** Nesta alternativa, a Administração Pública contrata empresa especializada para realizar a produção da alimentação escolar nas próprias unidades escolares ou em local definido pela contratada. Embora possa reduzir encargos administrativos relacionados à gestão de pessoal e aquisição de insumos, a terceirização tende a apresentar custos mais elevados e menor controle direto da Administração sobre os processos de aquisição dos alimentos e preparo das refeições, podendo impactar na economicidade do contrato.

**Solução 06 – Credenciamento para fornecimento de hortifrutigranjeiros (mercado fluido):** O credenciamento permite a contratação de múltiplos fornecedores previamente habilitados para o fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros, caracterizados como itens de mercado fluido, com grande variação de oferta e preços. Essa solução pode ampliar a competitividade e facilitar o abastecimento especialmente para produtos perecíveis. Contudo, exige maior estrutura administrativa para gestão contratual, controle de fornecimento e fiscalização das entregas.

**Solução 07 – Central de Distribuição / Cozinha Compartilhada:** Esta alternativa consiste na implantação ou utilização de uma estrutura centralizada para recebimento, armazenamento, preparo ou distribuição dos alimentos destinados às unidades escolares. A centralização pode gerar ganhos logísticos, padronização dos processos e melhor controle sanitário e nutricional. Entretanto, requer investimento em infraestrutura, equipamentos, transporte adequado e planejamento logístico eficiente para garantir que os alimentos cheguem às escolas dentro das condições ideais de consumo.

Diante da análise realizada, a equipe de planejamento identifica que a Solução 03 – Pregão para formação de Ata de Registro de Preços apresenta-se como a alternativa mais adequada e vantajosa para a Administração Municipal. Além de permitir a contratação de produtos com preços previamente definidos por um período determinado, essa solução oferece uma série de benefícios diretamente alinhados às especificidades da merenda escolar.

Primeiramente, a merenda escolar exige fornecimento contínuo e parcelado, acompanhando o calendário do ano letivo. A formação de uma Ata de Registro de Preços possibilita que as entregas ocorram de forma programada, conforme a demanda das unidades escolares, evitando estoques excessivos, perdas de alimentos e riscos inerentes ao armazenamento prolongado de gêneros alimentícios.

Além disso, a Ata proporciona maior previsibilidade orçamentária, permitindo que a Secretaria Municipal de Educação planeje suas aquisições ao longo do exercício financeiro com base em valores previamente registrados, evitando oscilações abruptas de preços, especialmente em um mercado sensível como o de produtos alimentícios.

Outro ponto relevante é a eficiência operacional proporcionada por esta modalidade. Com a Ata registrada a Administração pode realizar pedidos de forma simplificada e ágil, garantindo o fornecimento regular dos itens e assegurando a continuidade da alimentação escolar, que é um serviço essencial oferecido diariamente aos alunos.

Ressalta-se ainda que essa solução traz maior competitividade ao certame, uma vez que amplia a participação de fornecedores e permite que a Administração selecione, de forma transparente, as melhores condições técnicas e econômicas disponíveis no mercado.

Dessa forma, considerando a necessidade de fornecimento contínuo, a previsibilidade de preços, otimização dos processos de aquisição e a garantia de atendimento ininterrupto às unidades escolares, a equipe de planejamento conclui que a formação de Ata de Registro de Preços é, inequivocamente, a opção mais viável, eficiente e vantajosa para atender às demandas da merenda escolar no âmbito da rede municipal de ensino.

**VI - 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.**

Foi considerado os orçamentos realizados, baseado por meio de consulta ao Banco de Preços, foram utilizados os parâmetros de Sistemas oficiais de governo, Contratações similares na Administração Pública

Avenida Treze de Maio, 408 - Centro - CEP - 79.965-000 - Itaquiraí - MS

Fone: (67) 3476-1310 - e-mail: [educacao@itaquirai.ms.gov.br](mailto:educacao@itaquirai.ms.gov.br)





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

Dados de pesquisa publicada em mídia especializada, tabela de referência e sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo e Pesquisa direta com no mínimo 3 fornecedores, onde apurou-se que, o valor total estimado da contratação corresponde a R\$: 1.063.863,40 (Um milhão, sessenta e três mil, oitocentos e sessenta e três reais e quarenta centavos). Anexo ao processo a Pesquisa detalhada.

Fonte:

Portal Nacional de Contratações R\$ Publicas 959.409,30

Contratações Similares(outros órgãos) R\$ 781.609,00

BLL Compras R\$ 470.832,40

Compras BR 509.293,50

Fornecedor A- Gracilene Peixoto da Silva Eireli-R\$ 995.016,40

Fornecedor B- Toniazzo & Toniazzo LTDA- R\$ 1.127.440,20

Fornecedor C- Fabricia Oliveira de Quevedo-ME- R\$ 1.319.252,90

Valor Global R\$ 1.063.863,40

### **VII - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e assistência técnica, quando for o caso.**

A descrição da solução como um todo contempla a aquisição de produtos para merenda escolar da rede municipal de ensino, para atender demanda da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer – SEMED.

VII.I. Da concessão de tratamento diferenciado às ME E EPP locais e regionais

Conforme o Decreto Municipal nº 5632/2025 e suas alterações, será concedido tratamento diferenciado simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido; visando garantir sua contratação, ser-lhe-á assegurado o direito de apresentar um último lance, exercido de forma expressa no prazo concedido pelo agente da contratação, pregoeiro ou pela comissão de licitação (art. 10, caput e parágrafo único).

#### **Qualificação Técnica**

Os produtos deverão atender as condições sanitárias exigidas de comercialização do produto. Documentação complementar a habilitação e deverá ser exigido da empresa vencedora apresentação do alvará da vigilância sanitária em plena validade.

#### **Justificativa para a Vedação à Participação de Consórcios**

Será vedada a participação de consórcios, tendo em vista que o objeto não apresenta complexidade técnica ou volume de investimento que justifique a atuação conjunta de empresas. A execução pode ser plenamente atendida por licitantes individualmente, razão pela qual a vedação contribui para a eficiência e a segurança da contratação.

### **VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação**

A Licitação se dará por item, conforme regramento legal.

#### **Da concessão do tratamento diferenciado as ME e EPP.**

A licitação será feita reserva destinada exclusivamente a participação de empresas enquadradas como ME/EPP, uma vez que todos os itens possuem valores abaixo de R\$ 80.000.

### **IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis**

A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

Logo, essa compra refere-se a uma missão educativa e social, visando oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional. Desta maneira, essa compra tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função estudante-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de macronutrientes, micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais.

Suprir a demanda de aporte nutricional e atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar

Os resultados pretendidos com a aquisição de produtos para merenda escolar, incluem uma combinação de benefícios econômicos, operacionais, sociais, ambientais e educacionais. Esses resultados visam não apenas fornecer lanches de alta qualidade e nutritivos para os alunos, mas também apoiar a economia local e/ou regional, promover práticas sustentáveis e melhorar o ambiente escolar como um todo. A avaliação contínua desses resultados ajudará a ajustar estratégias e garantir que os objetivos sejam atingidos de forma eficaz.

### **X - Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato inclusive quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual**

10.1. Antes da celebração do contrato, a Administração deverá, quando necessário, capacitar os servidores designados como fiscais e gestor do contrato, assegurando que tenham pleno conhecimento de suas atribuições e estejam aptos a acompanhar e fiscalizar adequadamente a execução contratual.

10.1.1. A capacitação deverá contemplar, no mínimo, os seguintes aspectos:

- ✓ Atribuições legais previstas na nova Lei de Licitações;
- ✓ Procedimentos de fiscalização de contratos de fornecimento;
- ✓ Identificação de falhas ou descumprimentos contratuais;
- ✓ Elaboração de relatórios técnicos e comunicação de não conformidades;
- ✓ Capacitação prática sobre recebimento, armazenamento e controle de gêneros alimentícios, conferência sobre transporte dos produtos.

10.1.2. Equipe escolar (merendeiras e diretores):

- ✓ Capacitação prática sobre recebimento, armazenamento e controle de gêneros alimentícios;
- ✓ Noções de segurança alimentar, validade dos produtos e registro documental;
- ✓ Orientações sobre como comunicar irregularidades ou produtos inadequados;
- ✓ Verificação através do peso líquido aferido por balança dos hortifrutis;
- ✓ Apresente Comprovante de Recebimento assinado pelos responsáveis pelos locais das entregas;
- ✓ Observação das especificações dos produtos se estão de acordo com os contratados;
- ✓ Observação sobre o transporte dos alimentos para consumo humano está de acordo com os requisitos da Portaria CVS- 15, de 07/11/91 e RDC 216, de 15/09/2004 e disposições contidas no Estudo Técnico/Termo de Referência sobre o tema.

10.2. Adequação do Ambiente nas Unidades Escolares

Preparação dos espaços de armazenamento descentralizado: Cada unidade escolar será orientada a manter local próprio e adequado para recebimento e estocagem temporária dos produtos, com observância de requisitos mínimos como:

- ✓ Limpeza, ventilação e proteção contra umidade;
- ✓ Controle de pragas;
- ✓ Organização por tipo de item e validade;

**10.3. Rotinas padronizadas de recebimento:** As entregas serão realizadas diretamente nas escolas ficando o recebimento sob responsabilidade designada. Caberá a essa responsabilidade conferir os produtos quanto à quantidade, qualidade, integridade das embalagens e prazo de validade.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ

Estado de Mato Grosso Do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

**10.4. Registros obrigatórios:** Cada escola deverá manter ficha de controle de recebimento e consumo, devidamente assinada, para fins de prestação de contas e apoio à fiscalização.

### 10.5. Integração Institucional

Será promovida a articulação entre a Secretaria de Educação, a Vigilância Sanitária Municipal, CAE (Conselho de Alimentação Escolar) e demais setores envolvidos, para assegurar o suporte técnico necessário à fiscalização, especialmente quanto às condições sanitárias dos produtos entregues.

#### 4. Substituição do Fiscal ou Gestor do Contrato

Caso ocorra a necessidade de substituição do fiscal ou gestor do contrato, seja por motivo de afastamento, mudança de função, vacância do cargo ou qualquer outra razão administrativa, o órgão contratante adotará as seguintes providências imediatas:

- ✓ Designação formal de novo servidor por meio de portaria ou outro instrumento administrativo competente;
- ✓ Transmissão documental e operacional das informações pertinentes à execução contratual, garantindo a continuidade e rastreabilidade das ações de fiscalização;
- ✓ Realização de reunião de transição entre o fiscal/gestor substituído e o novo designado, com apoio da equipe técnica da Secretaria de Educação, quando possível;
- ✓ Capacitação do novo fiscal ou gestor, com orientação quanto às obrigações legais, documentos exigidos, relatórios de acompanhamento, comunicação com o fornecedor e registro de ocorrências;
- ✓ Atualização dos registros administrativos, comunicando oficialmente ao contratado a nova designação.

Essas medidas têm por finalidade garantir a continuidade do controle da execução contratual, preservar a integridade das ações de fiscalização e assegurar o interesse público.

### XI - contratações correlatas e/ou interdependentes

11.1. Registra-se que há processo administrativo em tramitação para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar. A referida contratação possui relação complementar com o presente processo, considerando que ambos visam ao fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das demandas institucionais. Contudo, tratam-se de processos distintos e autônomos, não havendo dependência direta para a execução do objeto desta contratação.

### XII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluindo requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.

O consumo de alimentos gera impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens, ainda que procuramos trabalhar cada vez mais com alimentos orgânicos e com produtos que sigam uma política de preservação ao meio ambiente as unidades de ensino são orientadas a evitar o desperdício de alimentos desde a hora do preparo além de seguirem normas de descarte consciente de embalagens e resíduos considerados degradáveis.

### XIII – Gerenciamento de risco

<b>RISCO 1</b>	Propostas com preços inexequíveis
<b>ETAPA</b>	( ) Planejamento ( X ) Seleção do fornecedor ( ) Execução do Contrato
<b>Probabilidade</b>	( X ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**Estado de Mato Grosso Do Sul**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

<b>Impacto</b>	( ) alto ( ) muito alto ( ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio  ( X ) alto ( ) muito alto
<b>Medida (s)</b>	Analisar a exequibilidade das propostas. Exigir justificativa quando o preço for muito abaixo do estimado. Realizar pesquisa de preços adequada e atualizada.
<b>Responsável</b>	Comissão de Licitação / Pregoeiro.
<b><u>RISCO 2</u></b>	Atraso na entrega dos produtos
<b>ETAPA</b>	( ) Planejamento ( ) Seleção do fornecedor  ( X ) Execução do Contrato
<b>Probabilidade</b>	( ) Muito baixo ( X ) baixo ( ) médio  ( ) alto ( ) muito alto
<b>Impacto</b>	( ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio  ( X ) alto ( ) muito alto
<b>Medida (s)</b>	Notificação por inscritos aos responsáveis
<b>Responsável</b>	Fiscal de contrato
<b><u>RISCO 3</u></b>	Produtos entregues fora das especificações
<b>ETAPA</b>	( ) Planejamento ( ) Seleção do fornecedor  ( X ) Execução do Contrato
<b>Probabilidade</b>	( X ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio  ( ) alto ( ) muito alto
<b>Impacto</b>	( ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio  ( ) alto ( X ) muito alto
<b>Medida (s)</b>	Não aceitar e notificar a Contratada para que providencie produto de acordo com as especificações constantes neste documento.
<b>Responsável</b>	Fiscal de contrato
<b><u>RISCO 4</u></b>	Diagnóstico incorreto da demanda, com estimativa inadequada da quantidade e da variedade de gêneros alimentícios necessários, considerando escola, período de atendimento e faixa etária dos alunos.
<b>ETAPA</b>	( X ) Planejamento ( ) Seleção do fornecedor  ( ) Execução do Contrato
<b>Probabilidade</b>	( X ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio  ( ) alto ( ) muito alto
<b>Impacto</b>	( ) Muito baixo ( ) baixo ( ) médio  ( ) alto ( X ) muito alto
<b>Medida (s)</b>	Realizar levantamento detalhado da demanda junto às unidades escolares, considerando número de alunos, faixa etária, período de atendimento e cardápio elaborado por nutricionista, além de analisar dados de consumo de anos anteriores para estimativas mais precisas.
<b>Responsável</b>	Equipe de Planejamento e Nutricionista





**MAPA DE RISCO**

I M P A C T O	P R O B A B I L I D A D E					
		MUITO BAIXO	BAIXO	MÉDIO	ALTO	MUITO ALTO
	MUITO	Risco 3				
	ALTO	Risco 4				
	ALTO	Risco 1	Risco 2			
	MÉDIO					
	BAIXO					
	MUITO BAIXO					

LEGENDA: Vermelho: Risco extremo – Amarelo: Risco alto – Branco: Risco médio e Verde: Risco baixo.

**XIV - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina**

Assim, diante do exposto acima, a equipe de planejamento da contratação entende ser adequada e viável a contratação da solução demandada conforme as análises acima.

Itaquirai, MS, 20 de março de 2026

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

**Equipe Técnica de Planejamento**

**- Luzinel Socorro do Nascimento-** Matrícula 11558

Auxiliar de Serviços Técnicos - Técnico de Elaboração ETP / SEMED;

**- Maria Eduarda Telemberg Sell Capilé-** Matrícula 11060

Nutricionista- Técnica de Elaboração ETP / SEMED;

**- Vanderlei José Mayer-**Matrícula 1862

Técnico Administrativo - Técnico Elaboração ETP / SEMED;

**Aprovado por;**

**Silvia Patrícia Freire**

Avenida Treze de Maio, 408 - Centro – CEP - 79.965-000 – Itaquirai – MS

Fone: (67) 3476-1310 – e-mail: [educacao@itaquirai.ms.gov.br](mailto:educacao@itaquirai.ms.gov.br)

Assinado por 4 pessoas: LUZINEL SOCORRO DO NASCIMENTO, SILVIA PATRÍCIA FREIRE, MARIA EDUARDA TELEMBERG SELL CAPILÉ e VANDERLEI JOSE MAYER  
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://itaquirai.1doc.com.br/verificacao/5A71-C27F-770F-18FD> e informe o código 5A71-C27F-770F-18FD





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ**  
**Estado de Mato Grosso Do Sul**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER**

Secretária Municipal de Educação  
Decreto – Nº 4825/2021  
Gestora de Recursos – Decreto nº 4829





## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 5A71-C27F-770F-18FD

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ LUZINEL SOCORRO DO NASCIMENTO (CPF 802.XXX.XXX-91) em 25/03/2026 11:19:46 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ SILVIA PATRÍCIA FREIRE (CPF 958.XXX.XXX-34) em 25/03/2026 11:22:21 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ MARIA EDUARDA TELEMBERG SELL CAPILÉ (CPF 044.XXX.XXX-31) em 25/03/2026 11:38:40  
GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ VANDERLEI JOSE MAYER (CPF 784.XXX.XXX-34) em 26/03/2026 10:59:11 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://itaquirai.1doc.com.br/verificacao/5A71-C27F-770F-18FD>

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAQUIRAÍ/MS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO KAMAKURA - CRECHE (BERÇÁRIO)  
ZONA URBANA  
FAIXA ETÁRIA – 6 MESES A 1 ANO E 6 MESES  
PERÍODO INTEGRAL**

**Necessidades Alimentares Especiais: SIM (Adaptar as preparações conforme restrição alimentar, sob orientação da nutricionista)**

**2026 (1º semestre)**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>			
<b>CAFÉ DA MANHÃ 07H00</b>	Papinha de frutas da estação	Papinha de frutas da estação	Papinha de frutas da estação	Papinha de frutas da estação	Papinha de frutas da estação			
<b>COLAÇÃO 08H00</b>	Leite ou Fórmula para os ≤ 6 meses)	Leite ou Fórmula para os ≤ 6 meses)	Leite ou Fórmula para os ≤ 6 meses)	Leite ou Fórmula para os ≤ 6 meses)	Leite ou Fórmula para os ≤ 6 meses)			
<b>ALMOÇO 10H00</b>	Arroz, feijão carioca, carne moída e legumes Polenta (1x quinzena) ou Purê batata (1x quizena)	Sopa de macarrão com carne e legumes	Canjiquinha com frango, feijão carioca e legumes	Arroz com legumes, feijão carioca, carne em pedaço e legumes	Arroz, feijão carioca, bobó de frango e legumes			
<b>LANCHE DA TARDE 1 12H30</b>	Leite ou Fórmula para os ≤ 6 meses)	Leite ou Fórmula para os ≤ 6 meses)	Leite ou Fórmula para os ≤ 6 meses)	Leite ou Fórmula para os ≤ 6 meses)	Leite ou Fórmula para os ≤ 6 meses))			
<b>LANCHE DA TARDE 2 14H30</b>	Canja (arroz, frango desfiado e legumes)	Polenta com carne moída	Sopa de feijão (macarrão, feijão, carne moída e legumes)	Arroz e bobó de frango	Sopa de legumes com carne moída			
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
	g	g	g					
	%	%	%					

**Nutricionista: Maria Eduarda Sell Capilé, CRN 49384**

Assinado por 1 pessoa: MARIA EDUARDA TEBERBERG SELL CAPILÉ  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://itaquirai.1doc.com.br/verificacao/16DC-3F73-866B-0A71> e informe o código 16DC-3F73-866B-0A71





**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAQUIRAÍ/MS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO JARDIM PRIMAVERA – ENSINO FUNDAMENTAL I E EJA**

**ZONA URBANA**

**FAIXA ETÁRIA: 6 A 10 E ≥ 15 ANOS**

**PERÍODO PARCIAL**

**Necessidades Alimentares Especiais: SIM (Adaptar as preparações conforme restrição alimentar, sob orientação da nutricionista)**

**2026 (1º semestre) – SEMANA 1**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>PREPARAÇÃO</b>	Sopa de macarrão com carne moída e legumes Fruta da estação	Arroz, estrogonoffe de frango e salada de folhas Fruta da estação	Arroz, carne de panela com mandioca e salada Fruta da estação	Arroz, Feijão tropeiro e salada de folhas Fruta da estação	Canjica Fruta da estação
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
			g	g	g
			%	%	%

**Nutricionista: Maria Eduarda Sell Capilé, CRN 49384**



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAQUIRAÍ/MS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO JARDIM PRIMAVERA – ENSINO FUNDAMENTAL I E EJA  
ZONA URBANA  
FAIXA ETÁRIA: 6 A 10 E ≥ 15 ANOS  
PERÍODO PARCIAL**

**Necessidades Alimentares Especiais: SIM (Adaptar as preparações conforme restrição alimentar, sob orientação da nutricionista)**

**2026 (1º semestre) SEMANA 2**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>PREPARAÇÃO</b>	Polenta com carne moida e salada de folhas Fruta da estação	Galinhada, e salada de folhas Fruta da estação	Arroz, Feijão tropeiro e salada de folhas Fruta da estação	Arroz, feijoada saudável e salada de folhas Fruta da estação	Arroz doce Fruta da estação
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		g	g	g	
		%	%	%	

**Nutricionista: Maria Eduarda Sell Capilé, CRN 49384**



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAQUIRAÍ/MS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO ESCOLA MUNICIPAL JUSEMAR BATISTA – PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL I E II E EJA ZONA RURAL  
FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS; 6 A 10 ANOS; 11 A 14 ANOS E ≥15 ANOS  
PERÍODO PARCIAL**

**Necessidades Alimentares Especiais: SIM (Adaptar as preparações conforme restrição alimentar, sob orientação da nutricionista)**

**2026 (1º semestre) – SEMANA 1**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>PREPARAÇÃO</b>	Sopa de macarrão com carne moída e legumes Fruta da estação	Arroz, estrogonoffe de frango e salada de folhas Fruta da estação	Arroz, carne de panela com mandioca e salada Fruta da estação	Arroz, Feijão tropeiro e salada de folhas Fruta da estação	Canjica Fruta da estação
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>		<b>CHO (g)</b>		<b>PTN (g)</b>
			<b>55% a 65% do VET</b>		<b>10% a 15% do VET</b>
			g	g	g
			%	%	%
				<b>LPD (g)</b>	
				<b>15% a 30% do VET</b>	

**Nutricionista: Maria Eduarda Sell Capilé, CRN 49384**



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAQUIRAÍ/MS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO ESCOLA MUNICIPAL JUSEMAR BATISTA – PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL I E II E EJA ZONA RURAL  
FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS; 6 A 10 ANOS; 11 A 14 ANOS E ≥15 ANOS  
PERÍODO PARCIAL**

**Necessidades Alimentares Especiais: SIM (Adaptar as preparações conforme restrição alimentar, sob orientação da nutricionista)**

**2026 (1º semestre) SEMANA 2**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>PREPARAÇÃO</b>	Polenta com carne moida e salada de folhas Fruta da estação	Galinhada, e salada de folhas Fruta da estação	Arroz, Feijão tropeiro e salada de folhas Fruta da estação	Arroz, feijoada saudável e salada de folhas Fruta da estação	Arroz doce Fruta da estação
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
			g	g	g
			%	%	%

**Nutricionista: Maria Eduarda Sell Capilé, CRN 49384**



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAQUIRAÍ/MS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO PEQUENO PRÍNCIPE - CRECHE (MATERNAL)  
ZONA URBANA  
FAIXA ETÁRIA – 1 A 4 ANOS  
PERÍODO INTEGRAL E PARCIAL**

**Necessidades Alimentares Especiais: SIM (Adaptar as preparações conforme restrição alimentar, sob orientação da nutricionista)**

**2026 (1º SEMESTRE)**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>			
<b>CAFÉ DA MANHÃ 08:00H</b>	Pão caseiro e chá	Bolacha e leite com cacau	Pão caseiro e chá	Bolacha e leite com cacau	Pão caseiro e chá			
<b>ALMOÇO 10:20H</b>	Arroz, feijão carioca, macarrão, carne moída, ovo cozido, legumes e salada de folhas	Arroz, feijão carioca, carne de panela com batata, legumes e salada de folhas	Arroz, feijão carioca, legumes e salada de folhas Frango ao molho (1x quinzena) Estrogonoffe de frango (1x quinzena)	Arroz, feijão carioca, frango assado, salada de batata com cenoura. legumes e salada de folhas	Arroz, feijão carioca, carne moída, polenta, legumes e salada de folhas			
<b>LANCHE DA TARDE 2 14H30</b>	Bolo de banana com aveia e uva passa	Biscoito de polvilho	Bolo de cacau com uva passa	Biscoito de polvilho	Bolo de laranja			
<b>FRUTA DO DIA</b>	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação			
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
	g	g	g					
	%	%	%					

**Nutricionista: Maria Eduarda Sell Capilé, CRN 49384**

Assinado por 1 pessoa: MARIA EDUARDA TELEMBERG SELL CAPILÉ  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://itiquira1.1doc.com.br/verifica-assinatura> e informe o código 16DC-3F73-866B-0A71



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAQUIRAÍ/MS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO KAMAKURA - CRECHE (MATERNAL)  
ZONA URBANA  
FAIXA ETÁRIA – 1 ANO E 7 MESES A 3 ANOS E 11 MESES  
PERÍODO INTEGRAL E PARCIAL**

**Necessidades Alimentares Especiais: SIM (Adaptar as preparações conforme restrição alimentar, sob orientação da nutricionista)  
2026 (1º SEMESTRE)**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>			
<b>CAFÉ DA MANHÃ 08:00H</b>	Pão caseiro e chá	Bolacha e leite com cacau	Pão caseiro e chá	Bolacha e leite com cacau	Pão caseiro e chá			
<b>ALMOÇO 10:20H</b>	Arroz, feijão carioca, macarrão, ovos cozidos, legumes e salada de folhas	Arroz, feijão carioca, carne de panela com batata, legumes e salada de folhas	Arroz, feijão carioca, legumes e salada de folhas Frango ao molho (1x quinzena) ou Estrogonoffe de frango (1x quinzena)	Arroz, feijão carioca, polenta, carne moída legumes e salada de folhas	Arroz, bobó de frango, legumes e salada de folhas			
<b>LANCHE DA TARDE 2 14H30</b>	Bolo de banana com aveia	Torta de frango com legumes	Bolo de cacau com uva passa	Torta de carne moída e legumes	Bolo de laranja			
<b>FRUTA DO DIA</b>	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação			
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
		g	g	g				
		%	%	%				

**Nutricionista: Maria Eduarda Sell Capilé, CRN 49384**



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAQUIRAÍ/MS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO CEI SÍTIO DO PICA PAU AMARELO – PRÉ ESCOLA**  
**ZONA URBANA**  
**FAIXA ETÁRIA: 4 A 6 ANOS**  
**PERÍODO PARCIAL**

**Necessidades Alimentares Especiais: SIM (Adaptar as preparações conforme restrição alimentar, sob orientação da nutricionista)**

**2026 (1º semestre)**

**SEMANA 1**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>PREPARAÇÃO</b>	Macarrão com carne moída e salada de folhas Fruta da estação	Arroz, feijão, farofa com couve e cenoura, ovos e legumes Fruta da estação	Arroz, estrogonoffe de frango e salada de folhas Fruta da estação	Arroz, feijão, carne de panela com mandioca e salada de folhas Fruta da estação	Bolo de chocolate Fruta da estação
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
			g	g	g
			%	%	%

**Nutricionista: Maria Eduarda Sell Capilé, CRN 49384**



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAQUIRAÍ/MS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO CEI SÍTIO DO PICA PAU AMARELO – PRÉ ESCOLA**

**ZONA URBANA**

**FAIXA ETÁRIA: 4 A 6 ANOS**

**PERÍODO PARCIAL**

**Necessidades Alimentares Especiais: SIM (Adaptar as preparações conforme restrição alimentar, sob orientação da nutricionista)**

**2026 (1º semestre)**

**SEMANA 2**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>PREPARAÇÃO</b>	Arroz, polenta com carne moída e salada de folhas Fruta da estação	Arroz, feijão, farofa com couve e cenoura, ovos e legumes Fruta da estação	Arroz, peito de frango ensopado, feijão e salada de folhas Fruta da estação	Arroz carreteiro, feijão e salada de folhas Fruta da estação	Bolo de fubá Fruta da estação
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
			g	g	g
			%	%	%

**Nutricionista: Maria Eduarda Sell Capilé, CRN 49384**







## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 16DC-3F73-866B-0A71

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ MARIA EDUARDA TELEMBERG SELL CAPILÉ (CPF 044.XXX.XXX-31) em 27/03/2026 08:20:04  
GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://itaquirai.1doc.com.br/verificacao/16DC-3F73-866B-0A71>



**PREFEITURA DE ITAQUIRAÍ/MS**  
**SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE**

**LAUDO DE IMPACTO AMBIENTAL E**  
**MEDIDAS MITIGADORAS**  
**Nº.: 055/2025**



**OBJETO DE LICITAÇÃO** – Aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar da Rede Municipal de Ensino do Município de Itaquirá- MS.

De acordo com Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, verificou-se e que este objeto não possui parâmetros de sustentabilidade para serem aplicados no processo licitatório em questão, além dos exigidos pelos Órgãos de Controle. Assim, ao se exigir que a contratada se responsabilize em estar em acordo com as exigências da agência reguladora, já satisfaz as condições de sustentabilidade aplicadas à essa questão, conforme abaixo:

- Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;

- Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

- Respeitar o Art. 6º da IN 01/2010;

- Estar a contratada regular quanto ao Alvará de Licença expedido pela Vigilância Sanitária;

- Os produtos deverão ser fornecidos em embalagens de materiais reutilizável, reciclável ou biodegradável, sempre que possível;

- A contratada deverá, junto a contratante, realizar a separação dos resíduos sólidos recicláveis, e dar a destinação ambientalmente correta dos mesmos.

Itaquirá, 26 de novembro de 2025.

Cristina Viana Sales

Fiscal de Meio Ambiente / CRBio 86172/01-D





## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: BE7F-DB76-BC53-C005

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ CRISTINA VIANA SALES (CPF 732.XXX.XXX-87) em 26/11/2025 13:38:22 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://itaquirai.1doc.com.br/verificacao/BE7F-DB76-BC53-C005>