

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 398/2024

7.1. Do levantamento das soluções existentes no mercado

De acordo com a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE:

O CAPÍTULO I, DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, traz no Art. 5º “São diretrizes da Alimentação Escolar: I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica”, e, a SEÇÃO II, DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, traz no Art. 17 “Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade...”

A oferta de macarrão nas preparações se deve para atender a quantidade de Energia (Kcal) provenientes dos carboidratos, conforme estipulado para o PNAE na resolução, onde o macronutriente precisa compor entre 55% a 65% da composição dos cardápios escolares, o item é bastante utilizado principalmente na sopa e papinha dos bebês na forma de **macarrão tipo letrinhas** e **macarrão tipo conchinhas**. Com intuito de propiciar uma maior variedade alimentar, eventualmente, é ofertado também o **macarrão tipo espiral** como principal fonte de carboidratos no almoço, ao invés do arroz branco.

“§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.” O item **Macarrão integral sem glúten**, é um produto utilizado para atender os estudantes que possuem doença celíaca ou outra patologia restritiva ao consumo da farinha de trigo convencional (com glúten).

Dentre as modalidades de licitação previstas no Art. 28 da Lei 14.133/2021: I - pregão; II - concorrência; III - concurso; IV – leilão; e, V - diálogo competitivo, destacam-se as modalidades pregão e concorrência por possibilitar o sistema de registro de preços, adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme o Art.29. Quando pensamos na compra de alimentos, parece a opção mais vantajosa para compra.

Vanessa Laís C. Ferreira
Matrícula: 748306/1
Coordenadoria de Merenda Escolar

08/10/2024