

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

---

### 1 - INTRODUÇÃO

---

**1.1** O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento da contratação, caracteriza o interesse público envolvido e evidência o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade da contratação, e dá base ao termo de referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

**1.2** O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

---

### 2 - IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

---

**2.1** O presente **Estudo Técnico Preliminar** trata da demanda para a aquisição de móveis escolares para o atendimento às Unidades Escolares do Departamento Municipal da Educação.

---

### 3 - CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

---

**3.1** O objeto deste ETP trata-se:

CHECK	OPÇÕES
<input checked="" type="checkbox"/>	Bens e Serviços Comuns (art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021)
<input type="checkbox"/>	Bens e Serviços Especiais (art. 6º, XIV, da Lei nº 14.133/2021)
<input type="checkbox"/>	Serviços e Fornecimentos Contínuos (art. 6º, XV, da Lei nº 14.133/2021)
<input type="checkbox"/>	Serviços Contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (art. 6º, XVI, da Lei nº 14.133/2021)
<input type="checkbox"/>	Serviços não contínuos ou contratados por escopo (art. 6º, XVII, da Lei nº 14.133/2021)
<input type="checkbox"/>	Serviços técnicos espec. de natureza predominantemente intelectual (art. 6º, XVIII, da Lei nº 14.133/2021)
<input type="checkbox"/>	Notória Especialização (art. 6º, XIX, da Lei nº 14.133/2021)
<input type="checkbox"/>	Locação (art. 51 e/ou art. 74, V, §5º, da Lei nº 14.133/2021)

---

### 4 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

---

---

**4.1** A Prefeitura Municipal de Ribeirão Bonito, por meio dos diversos departamentos que compõem a administração pública, necessita realizar a **aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis** para atender às suas demandas continuadas e essenciais ao longo de **12 (doze) meses**, visando suprir as necessidades alimentícias de servidores municipais e outras atividades institucionais, incluindo serviços educacionais, como a merenda escolar.

**4.2** A compra destes gêneros alimentícios será realizada por meio de **Registro de Preços**, instrumento legal que visa garantir a aquisição dos produtos de forma eficiente, econômica e conforme as necessidades da administração municipal, pelo período determinado de 12 meses, com entregas programadas e controle de qualidade. Esta medida assegura que o município tenha um fornecimento contínuo, adequado e dentro dos padrões exigidos, sem interrupções e com o melhor custo-benefício possível.

---

## **5 – ALINHAMENTO AO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL (PCA)**

---

**5.1** A Administração Pública do Município de Ribeirão Bonito não possui, ainda, Plano de Contratações Anual.

---

## **6 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

---

**6.1** Para atendimento às necessidades desta Administração, fixa como requisitos da contratação os seguintes:

**6.2.** A contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os produtos a serem entregues;

**6.3.** Os Gêneros Alimentícios serão entregues de forma parcelada, no(s) local(is) determinados pelos Departamentos Municipais.

**6.4.** Toda entrega que será feita sob demanda, será submetida à apreciação do produto para verificação se o mesmo está conforme a aquisição, sendo assim, em qualquer das entregas, se for notada qualquer divergência do produto entregue ao produto solicitado poderá ser rejeitado, e notificada a empresa para que seja resolvida a falha.

**6.5.** O prazo de entrega dos produtos **será de 05 (cinco) dias contados** a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, ou conforme o cronograma de fornecimento estabelecido pelos Departamentos Municipais.

**6.6.** A contratante rejeitará os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Se, Mesmo após o recebimento definitivo, constatar-se que os fornecimentos foram executados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, os responsáveis da contratante notificarão a empresa fornecedora para que a mesma providencie a correção necessária dentro do prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na legislação de licitações e contratos, aplicando-se ainda, no que couber o Código de Defesa do Consumidor - Lei n.º 8.078/90).

**6.7.** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas,

microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

**6.8.** Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo: Identificação do produto; embalagem original e intacta, data de fabricação, data de validade, peso líquido, Número do Lote, Nome do fabricante. Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

**6.9.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias uteis, após a entrega completa dos materiais objeto do documento fiscal, estando devidamente atestada pelo Gestor da Ata.

---

## 7 – ESTIMATIVAS E QUANTIDADES

---

**7.1.** As quantidades a serem contratadas foram baseadas nas solicitações das secretarias municipais, departamentos e demais setores, levando em conta as demandas que necessitarão ao longo de um período de 12 meses:

Item	Quantidade	Unidade	Descrição
1	350	Pacotes (100g)	<b>Coco ralado</b> –procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Embalagem 100 gramas.
2	1.960	Pacotes (5kg)	<b>Açúcar cristal</b> – obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,3%, admitindo umidade máxima de 0,3%P/P, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Embalagem de 5 quilos. Prazo de validade mínima: 18 meses a partir da data de entrega.
3	1.700	Quilos	Mamão formosa – de 1º qualidade, tamanho médio, com grau de amadurecimento, sem rupturas e perfurações.
4	2.000	Pote (400g)	<b>Requeijão cremoso tradicional 400g</b> Ingredientes: creme de leite, leite desnatado, caseinato de cálcio, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. Isente de amido. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75. Pote contendo 400g. <b>Solicitação de amostra</b>
5	1.000	Quilos	<b>Pepino caipira-</b> produto de 1º qualidade, com a casca sã e sem rachaduras
6	1.060	Caixa	<b>Chá mate,</b> erva mate ,queimado ou tostado, composto de folhas e talos de erva mate; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem primária:

			plástico atóxico hermeticamente fechado em caixa de papelão com aproximadamente 250 gramas. Rotulado conforme legislação vigente com validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante
7	100	Pacotes (500g)	<b>Chocolate granulado</b> - embalagem 500g
8	3.500	Quilos	<b>FILE DE FRANGO CONGELADO</b> , sem pele e sem osso, tipo meio peito de frango, congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen), um a um, sem adição de sal e temperos. Deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção Federal (SIF) Aspecto: característico, não pegajoso, textura característica, cor: rósea, odor: característico de carne de frango. Embalagem 1 quilo, Saco plástico não tóxico contendo a validade do produto. Sem líquido em seu interior. <b>Solicitação de amostra</b>
9	11.300	Quilo	<b>Pão francês mini ou médio(50gramas)</b> . Produto feito diariamente e com entrega diária em horário estipulado por cada Departamento
10	2.050	Quilos	<b>SALSICHA</b> , tipo Hot Dog, Carne mecanicamente separada bovina, carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido e com no máximo 20% p/p de lipídeos. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Unidade com peso médio de 40 gramas Com registro no SIF ou SISP- embalagem de 3kg. <b>Solicitação de amostra</b>
11	7.700	Quilos	<b>Banana Nanica</b> , de 1º qualidade, com maturação de 2 dias, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas.
12	5.000	Quilos	<b>Maça nacional</b> - fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, e conformação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca deve ser livre de rachaduras e perfurações, sem sinais de podridão.
13	400	Quilos	<b>Mandioquinha ou batata baroa</b> - de 1º qualidade, produto com a casca sã, sem rupturas, graúda.
14	300	Quilos	<b>Beterraba</b> , de 1º qualidade, graúda, com casca sã e sem ruptura.
15	950	Quilos	<b>Cenoura</b> - de 1º qualidade, com casca sã, sem rachadura ou machucados e fresca
16	200	Quilos	<b>Chuchu</b> - produtos de 1º qualidade, fresco, com casca sã e sem ruptura.
17	660	quilos	<b>Sal refinado</b> , iodado, 1º qualidade, não apresentar sujidades. Embalagem de 1kg
18	2.240	Potes (500g)	<b>Margarina vegetal com sal</b> , sem gorduras TRANS, acima de 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos

			mesmos e deverão estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de 500g. <b>Solicitação de amostra.</b>
19	360	Pacotes (500g)	<b>Amido de milho</b> - produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Embalagem: 6 meses a contar a partir da data de entrega.
20	300	Pacote (500g)	<b>Farinha de milho</b> – composição 100% milho, embalagem de 500 gramas
21	360	Pacote (500g)	<b>Fubá de milho simples</b> , do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, embalagem de 500g.
22	500	Quilos	<b>Mandioca</b> – de 1ª qualidade, com casca, produto fresco, sem manchas pretas
23	500	Pacote (1kg)	<b>Chocolate em pó</b> , com 50% de cacau. Embalagem de 1quilo.
24	500	Pacote (200g)	Bolacha cream cracker – tipo cream cracker. Embalagem 200 gramas.
25	268.000	Unidade (35 à 40g)	<b>Pão de leite macio mini</b> , peso unitário de 35-40g, elaborado diariamente, produto fresco, deverá ser feito de véspera em embalagem translúcida, atóxica. Produto sujeito à legislação vigente, da Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Entrega diária em horário estipulado por cada Departamento.
26	4.000	Quilos	<b>Laranja pera</b> - Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da fruta variedade, suculentas, graúdas, uniformidade no laranja no tamanho e na cor. Laranja pera - Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da fruta variedade, suculentas, graúdas, uniformidade no laranja no tamanho e na cor.
27	400	Pacote (1kg)	<b>Açúcar refinado</b> – Especial. Embalagem: 1 quilo, prazo de validade mínima: 10 meses a partir da data de entrega.
28	4.200	Quilos	<b>Tomate</b> - Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade e graúdos, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e corte
29	3.000	Quilos	<b>Batata Inglesa ou Ágata</b> , de 1ªqualidade, graúda, com casca sã, sem ruptura e sinal verde.
30	2.000	Pacotes (5 kg)	<b>Arroz tipo 1</b> – Agulhinha Tipo 1 longo e fino. Grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo, com menos de 2% de grãos gessados (brancos) do peso do pacote. Embalagem de 5 quilos. Prazo de validade mínima 6 meses a partir da data de entrega.

			<b>Solicitação de amostra</b>
31	3.100	Pés	<b>Alface crespa</b> , de 1º qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado.
32	3.500	Quilos	<b>Maracujá</b> - fruta de 1º qualidade, maduro, sem sinal de apodrecimento, com polpa em seu interior.
33	2.000	Quilos	<b>LINGUÇA CALABRESA DEFUMADA FATIADA</b> , preparada com carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, pimenta calabresa, extrato de arroz, fermentado, condimento natural, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, aroma natural e de pimenta preta e conservador nitrito de sódio, não contém glúten. Embalagem: saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente e transparente à vácuo de 1 à 2 kg cada, e discriminado a identificação do frigorífico e data de validade do produto (validade mínima de 2 meses). <b>Solicitação de amostras</b>
34	800	Pacote (2kg)	<b>Feijão preto</b> , tipo 1, de 1º qualidade, sem presença de grãos carunchados, com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem 1 quilo. <b>Solicitação de amostra</b>
35	2.000	Quilos	<b>FILÉ DE POLACA DO ALASCA CONGELADO</b> , livre de espinhas, pele, resíduos ou vísceras. Produto manipulado e armazenado a temperatura igual ou inferior a 18ºC. Aspecto: o produto deve apresentar consistência firme, não amolecida, nem pegajosa. Sem pele e sem osso em filés. Cor: própria, sem apresentar manchas esverdeadas ou escuras. Odor: característico Embalagem: de 2 a 5 kg constando a data de fabricação (com selo de Inspeção Federal). <b>Solicitação de amostra</b>
36	2.500	Quilos	<b>CARNE SUINA, TIPO PERNIL SEM OSSO EM CUBOS</b> , Carne suína, tipo pernil sem osso, cortada em cubos, congelada, com tecnologia IQF - individually quick frozen. Para congelamento. A carne suína não deverá ter quantidades significativas e gorduras e cartilagens. Embalagem original de 1 e 2 kg deve conter o selo do SIF (serviço de inspeção federal), do SISF (serviço de inspeção do estado de São Paulo), ou sim (serviço de inspeção municipal). Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e

			validade visíveis. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras, ou se desfazer, não permanecendo os cubos. <b>Solicitação de amostra</b>
37	3.100	Pacote (300g)	<b>Bolacha doce</b> - tipo Rosquinha sabor chocolate. Embalagem: 300 gramas. <b>Solicitação de amostra</b>
38	1.800	Pacotes (350g)	<b>Bolacha doce</b> - tipo maisena. Embalagem: 350 gramas
39	260	Latas (1,7 quilos)	<b>Milho em conserva</b> , enlatado, imersos ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes e depois de hermeticamente fechados, embalagem de 2kg.
40	750	Cx.(114g)	<b>Caldo de carne</b> . Embalagem: 114 gramas
41	4.400	Quilos	<b>CARNE BOVINA MOÍDA COXÃO MOLE</b> , COXÃO MOLE congelada cortada moída. A carne bovina sem tempero, não deverá conter quantidades significativas de gorduras, no máximo 15%. A carne deve ser aparada, retirado o excesso de gordura e cartilagem. Embalagem primária original: embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo na etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos; pacotes de 2 kg deve conter o selo SIF (serviço de inspeção federal) ou do SISP (serviço de inspeção do estado de São Paulo). Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. Não será aceito carnes com odor e sabor fortes, ou seja, não característico do produto, assim como carnes duras. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras. <b>Solicitação de amostra.</b>
42	3.500	Quilos	<b>CARNE BOVINA, COXÃO MOLE, CUBOS 3X3X3CM</b> , congelada, Carne bovina coxão mole congelada cortada em cubo. A carne bovina sem tempero, não deverá conter quantidades significativas de gorduras. Embalagem primária original: embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo na etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos; pacotes de 2 kg deve conter o selo SIF (serviço de inspeção federal) ou do SISP (serviço de inspeção do estado de São Paulo). Características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com

			cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. Não será aceito carnes com odor e sabor fortes, ou seja, não característico do produto, assim como carnes duras. Será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras. <b>Solicitação de amostra.</b>
43	39.950	Litro	<b>Leite líquido integral</b> , esterilizado UHT(ultra high temperatura), homogeneizado e embalado em caixa de 01 (um) litro multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e microorganismos, tipo tetra pack. Com validade mínima de a partir 3 meses. <b>Solicitação de amostra - entrega ponto a ponto</b>
44	300	Litro	<b>Leite líquido integral sem lactose</b> , esterilizado uht (ultra high temperatura), homogeneizado e embalado em caixa de 01 (um) litro multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e microorganismos, tipo tetra pack.
45	200	Litro	<b>Bebida de soja com sabor</b> , elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Isento de lactose, sacarose e glúten. Sabores de uva, maracujá ou maçã. Apresentação em embalagem tetra pak de 1000 ml.
46	50	quilos	<b>Adoçante natural XILITOL</b> - 100% Xitol. Produto em pó ou cristal. Embalagem de 1 quilo.
47	600	Frasco (750ml)	<b>Vinagre de álcool colorido</b> . Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Embalagem de 750ml
48	2.300	Pacotes (300g)	<b>Bolacha doce</b> - tipo rosquinha sabor leite. Embalagem: 300 gramas <b>Solicitação de amostra</b>
49	200	Pacotes (500g)	<b>Colorau em pó ou colorífico</b> - pacote 500 gramas
50	300	Pote(250g)	<b>Fermento em pó Químico</b> , embalagem de 250g, contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monossódico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega do produto.
51	820	Potes (500g)	<b>Margarina vegetal com sal</b> , sem gorduras TRANS, acima de 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de 500g. <b>Solicitação de amostra.</b>
52	30	Pote (500g)	<b>Margarina vegetal sem sal</b> , sem gorduras TRANS, acima de 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de 500g.
53	3.000	Frasco (900ml)	<b>Óleo de soja</b> . Embalagem de 900ml. Validade de 06 meses a partir da data de entrega

54	1.000	Quilos	<b>Limão Taiti</b> – produto de 1ª qualidade, sa , sem defeitos ou perfuraço es na casca, grau dos e suculento
55	4.900	Bandeja com 6 unidades	<b>Iogurte de frutas.</b> Bandeja com 6 unidades de 100 gramas cada. Com odor e aspecto característico. Entrega refrigerada com prazo de validade não inferior dos 30 dias. <b>Solicitação de amostra</b>
56	500	Pacote (50g)	<b>Açafrão da terra</b> (cúrcuma) em pó. Pacote 50 gramas
57	350	Quilos	<b>Abobrinha menina-brasileira</b> , 1ª qualidade, com casca, sem batidas e rupturas.
58	20	Unidades	<b>Achocolatado diet-</b> mistura para preparo de achocolatado, sem adição de açúcar destinado à pessoas com diabetes. Embalagem de 200 à 300 gramas
59	3.000	Quilos	<b>CARNE DE FRANGO, TIPO COXINHA DA ASA CONGELADA</b> embalagem plástica translúcida contendo 1 quilos, congelada com a tecnologia IQF, produto próprio para o consumo humano, e em conformidade com a legislação em vigor. <b>Solicitação de amostra</b>
60	1.600	Maços	<b>Cheiro-verde</b> - Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalagem: Maços contendo salsa e cebolinha.
61	380	Pacote (1kg)	<b>Farinha de mandioca Grossa</b> - Tipo Biju, seca, ligeiramente torrada, isenta de sujidades, parasitas e larvas, embalagem 1 kg
62	240	Frasco (200ml)	<b>Leite de coco</b> , natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma do coco. Embalagem de 200ml.
63	13.000	Quilos	<b>Melancia</b> – fruta de 1ª qualidade, madura, sem sinal de rachaduras e com casca sã, doce. Peso maior de 9 quilos cada unidade
64	1.400	Dúzias	<b>Ovos</b> – ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Apresentar prazo de validade na embalagem.
65	1.200	Quilos	<b>Repolho branco</b> - Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes. Não serão permitidos perfurações, rachaduras e cortes.
66	800	Maços	<b>Couve Manteiga</b> - de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado.
67	600	Quilos	<b>Pimentão verde</b> – produto de 1ª qualidade com casca sã, sem sinal de apodrecimento
68	4.100	Unidades	<b>Abacaxi Perola G</b> , Graúdo, maduro, 1ª qualidade com casca sã sem rupturas.

69	600	Pacotes (500g)	<b>Macarrão para sopa Tipo Ave Maria</b> , macarrão com ovos, isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. Embalagem 500g.
70	4.310	Pacote (500g)	<b>Pó de café torrado e moído</b> , - com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - Pct de 500g. <b>Solicitação de amostra com Avaliação sensorial.</b>
71	50	Pacote (6 à10g)	<b>Canela em pó</b> – Embalagem: 6 à 10 gramas
72	250	Pacote (100g)	<b>Orégano</b> – constituído de folhas sãs, limpas, e secas, aspecto de folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor característicos. Embalagem 85 gramas
73	1.300	Litro	<b>Suco concentrado de fruta – sabor caju.</b> Embalagem de garrafa PET 1 litro, com percentual de mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas, diluição mínima de ¼. Produzido e rotulado conforme legislação vigente. <b>Solicitação de amostra</b>
74	1.540	Pacote (1,8kg)	<b>Achocolatado em pó</b> –mistura para preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar, maltodextrina, cacau em pó, sal, vitaminas, minerais, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias primas selecionadas. <b>Embalagem: 1,8 quilos.</b> Prazo de validade: 6 meses a contar a partir da data de entrega. <b>Solicitação de amostra.</b>
75	1.200	Quilos	<b>Tangerina pokan</b> – fruta de primeira Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde, succulenta.
76	1.400	Pacote (40g)	<b>Queijo ralado</b> , com registro no SIF ou SISF, produto elaborado unicamente com leite de vaca, ralado, cheiro próprio, levemente salgado. Embalagem de 40 gramas. <b>Solicitação de amostra</b>
77	2.020	Pouch (1,08 à 1,1kg)	<b>Extrato de tomate</b> – sem aromatizante, sem conservante artificiais e conservantes. Embalagem: Pouch ou caixa tetrapack 1,08 à 1,1 quilo <b>Solicitação de amostra</b>
78	800	Quilos	<b>Farinha de trigo Especial</b> – embalagem de 1kg, com registro no Ministério da Agricultura
79	2.100	Litro	<b>Suco concentrado de fruta – sabor uva.</b> Embalagem de garrafa PET 1 litro, com percentual de mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas, diluição mínima de ¼. Produzido e rotulado conforme legislação vigente. <b>Solicitação de amostra.</b>
80	2.500	Quilos	<b>Cebola amarela</b> – de 1ª qualidade, graúda, com casca sã e sem rupturas e graúda.

81	2.000	Pacote (2kg)	<b>Feijão Carioca</b> , Tipo 1, de 1ª qualidade, sem presença de grãos carunchados, com registro no Ministério da Agricultura, embalagem 2 quilos <b>Solicitação de amostra</b>
82	340	Quilos	<b>Gelatina em pó</b> , sabor morango, <b>embalagem de 1kg</b>
83	3.800	Pacotes (500g)	<b>Macarrão tipo Parafuso</b> , macarrão com ovos, tipo Fusili, isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. Embalagem 500g. <b>Solicitação de amostra</b>
84	500	Lata(125g)	<b>Sardinha inteira em conserva com óleo comestível</b> . Embalagem de 130gramas.
85	120	Frasco (900ml)	<b>Óleo de canola</b> . Embalagem de 900ml. Validade mínima de 6 meses
86	2.300	Caixa c/15Un (25g)	<b>Suco em pó 25g -</b> Suco em pó 25g, preparado sólido sabor da fruta
87	320	Caixa (200ml)	<b>Bebida de soja com sabor</b> , elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Isento de lactose, sacarose e glúten. Apresentação em embalagem tetra pak de 200 ml.
88	800	Quilos	<b>Alho -</b> de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica. Com dentes grandes.

**8.1** O valor total estimado para a contratação dos itens especificados neste **Estudo Técnico Preliminar** é de aproximadamente **R\$ 2.516.156,40 (Dois milhões, quinhentos e dezesseis mil, cento e cinquenta e seis reais e quarenta centavos.)**

**8.2** Para a determinação do preço estimado para a contratação, foi adotada pesquisa de mercado, realizada através do PNCP, Cota preços e com os seguintes fornecedores

- a) **PADARIA SÃO JOSÉ** | CNPJ n.º 71.813.406/0001-31
- b) **COOPERATIVA AGROPECUÁRIA DESCALVADENSE - COAGRODES** | CNPJ n.º 49.390.035/0001-73 | E-mail: coagrodes@gmail.com | Telefone: (19) 98602-5188
- c) **OPINI E OPINI LTDA EPP** | CNPJ n.º 03.436.893/0001-00 | E-mail: opinimorumbi@gmail.com | Telefone: (16) 3344-3561

**8.4.** Para estabelecimento do **valor máximo aceitável**, foi utilizada a **média dos valores avaliados**, em vez da mediana, considerando que com tal cálculo implica em valor menor, e mais vantajoso, aos interesses desta Administração.

---

## **9 - PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA**

---

**9.1** Os custos da presente aquisição se darão por rubricas orçamentárias apontadas posteriormente pelo setor competente.

---

## **10 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

---

**10.1.** O objetivo deste ETP é proporcionar a escolha da melhor solução possível em termos de eficácia, efetividade e eficiência, além de economicamente viável, atendendo adequadamente às necessidades de negócio que motivaram a demanda.

**10.2.** Considerando as características de utilização, as quantidades de gêneros alimentícios necessários, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva Aquisição de gêneros alimentícios assim também pela boa qualidade e procedência de cada produto licitado.

**10.3.** Entre as soluções disponíveis no mercado, a única opção viável é a aquisição por item, por possuir características funcionais e técnicas compatíveis com cenário para a implementação e operacionalização da demanda, vez que tais itens se destinam a compor os estoques dos Departamentos Municipais.

**10.4.** Do ponto de vista qualitativo e econômico mostra-se viável o fornecimento parcelado conforme entrega de autorização de fornecimento. A aquisição integral apresenta desvantagens quanto ao acondicionamento dos alimentos bem como impacto no fluxo do recurso financeiro.

**10.5.** Os Itens em questão, objetivamente definidos, atendem às especificações usuais constantes no Mercado e destinam-se a utilização pelas secretarias municipais.

**10.6.** Esta Administração optou por realizar a presente Aquisição/Contratação, através da modalidade **PREGÃO** na sua forma **ELETRÔNICO**.

**10.7.** Considerou, ainda, o fato de que a referida modalidade possibilita um controle mais efetivo quanto à Distribuição dos Itens a serem adquiridos, traduzindo-se no estímulo ao Consumo Sustentável/Consciente.

**10.8.** Salienta-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades das secretarias municipais até o momento,

sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.

---

## **11 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

---

**11.1** O parcelamento dos itens foi considerado viável, pelos seguintes motivos:

- Adequação à demanda real, evitando excesso de estoque e desperdício.
- Redução de perdas e desperdício, com controle rigoroso de validade e armazenamento.
- Melhor gestão de recursos públicos, com pagamentos escalonados e melhor fluxo de caixa.
- Facilidade logística, facilitando o transporte, armazenamento e distribuição.
- Ajuste às necessidades de cada setor, permitindo adaptações conforme a demanda de diferentes departamentos.
- Garantia de qualidade e segurança alimentar, com monitoramento contínuo dos produtos.
- Cumprimento das normas de licitação, garantindo transparência e flexibilidade no processo.
- Possibilidade de diferentes empresas serem ganhadoras, visando maior economicidade

**11.2** Em resumo, o parcelamento de entrega proporciona uma gestão mais eficiente e sustentável, assegurando que os gêneros alimentícios sejam adquiridos e distribuídos de maneira adequada e dentro das necessidades reais do município.

---

## **12 – RESULTADOS PRETENDIDOS**

---

**12.1** Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a compra mais vantajosa para o Município.

**12.2** Com a Aquisição de gêneros alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que os serviços sejam realizados de forma rápida, econômica e sustentável.

**12.3** A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

---

## **13 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE PELA ADMINISTRAÇÃO**

---

**13.1** Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do Termo de Contrato.

---

## **14 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

---

**14.1** Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

---

## **15 – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS**

---

**15.1.** É necessário o desenvolvimento tanto quanto o resguardo do meio ambiente. Assim, o estímulo à inovação e à descoberta de alternativas mais eficientes, nos aspectos pecuniários e ambiental, é o norte pelo qual deve seguir o gestor público moderno, em face do alto consumo de bens e serviços proporcionados pela Administração Pública.

**15.2** Com efeito, inovação e sustentabilidade devem caminhar juntas, tarefa que competirá ao servidor público durante a construção do ETP.

**15.3** Portanto recomenda-se que:

- I- No caso de aquisição de bens para substituição de outros já existentes no órgão, os últimos deverão ser corretamente destinados para: reciclagem, doação ou desfazimento;
- II- Em nenhuma hipótese os mesmos serão descartados em locais que não sejam os identificados na legislação em vigor;

**15.4** Os produtos deverão ser de baixo impacto ambiental, em especial quanto à utilização de:

- a) materiais menos agressivos ao meio ambiente.
- b) produtos acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, fabricada em material reciclável ou biodegradável.

---

## **16 – VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

---

**16.1** O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) considerou a necessidade de aquisição dos itens, os requisitos técnicos, legais, ambientais e os do próprio negócio, o mercado em que o objeto se encontra inserido, bem como todos os demais requisitos necessários para a caracterização e quantificação da demanda identificada, bem como o processo de escolha da solução que melhor se adequa ao Município nesta oportunidade. Foram considerados ainda os requisitos ambientais e os aspectos legais.

**16.2** Desta forma, entende-se ser **VIÁVEL** a aquisição em comento, e, visando dar início à implementação do objeto aqui delineado, recomenda-se a elaboração de Termo de Referência com

base no presente estudo e o encaminhamento para o setor competente para o prosseguimento do feito.

Ribeirão Bonito/SP, 14 de maio de 2026.

**Maria Teresinha S. Manieri**  
Diretora Municipal de Educação

**Luiz Carlos de Oliveira**  
Almoxarife

**Maria Eliza L. Alboléia**  
Diretora Municipal de Saúde

**Alexandra Elias**  
Subdiretora Municipal de Cidadania,  
Assistência Social e Políticas Públicas

**Ricardo Perrone**  
Diretor Municipal de Esporte

**Marcelle Elias**  
Nutricionista