



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Processo Administrativo nº

Interessado: Departamento Municipal de Educação

Responsável pela formalização da demanda: Ivanilde Helena Spiguel Polizello

Objetivo: Contratação de empresa especializada para Alimentação escolar

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade especificada em tópicos próprios desse trabalho.

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.

Frente ao estudo relacionado ao ETP, deve-se registrar que embora o artigo 18, §1º, da NLL, traga o que deve ser compreendido por ele, há de se chamar a atenção ao §2º do mesmo artigo, o qual prevê os elementos mínimos que devem compor o referido documento, quais sejam:

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

[...]

IV - estimativas 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;

[...]

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

[...]

VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

[...]

XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

No caso da pretendida contratação, trata-se de objeto singelo, qual dispensa a observância da integralidade do rol legal previsto no artigo 18 da NLL, da Lei 14.133/2021, conforme acima demonstrado, ou seja, a obrigatoriedade recai apenas em relação aos incisos, I (*descrição da necessidade da contratação*), IV (*estimativas das quantidades para a contratação*), VI (*estimativa do valor da contratação*), VIII (*justificativas para o parcelamento ou não da contratação*), XIII (*posicionamento conclusivo*).

Dessa forma, passa-se a especificar os requisitos legais obrigatórios consoantes dispostos no artigo 18 e seguintes da Lei Federal de nº 14.133/2021, conforme segue.

A) DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (*inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021*)

A merenda escolar ou simplesmente merenda refere-se à refeição que os estudantes têm dentro das escolas, especialmente durante os intervalos, e está instituída nas escolas públicas do Brasil pelo PNAE.



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

O **Programa Nacional de Segurança Alimentar (PNAE)** é um programa do governo brasileiro que visa **garantir a segurança alimentar** por meio de ações de educação alimentar e nutricional para os estudantes de todas as redes públicas de ensino. O PNAE também contribui com o desenvolvimento escolar de aprendizagem e fomenta práticas de alimentação saudável.

Portanto, o Município de Morungaba, para executar suas atividades e programas na área da educação, necessita adquirir carnes e derivados para manutenção do programa e composição da alimentação escolar, tendo como objetivo principal oferecer uma alimentação de qualidade as crianças em idade escolar ajudando dessa forma o fortalecimento do aprendizado, bem como oferecer um atendimento diferenciado a população que frequentam as instituições de ensino. A aquisição faz necessária para atender as demandas mensais.

Estando o Município em plena tarefa de prestação de serviços públicos à população com o objetivo maior de atender os programas de governo e a população, torna-se indispensável à contratação da aquisição do objeto deste procedimento.

A contratação objetiva atender as necessidades operacionais dos serviços públicos. Assim, considerando todos os aspectos, há a necessidade da contratação descrita, sendo os gêneros alimentícios indispensáveis o atendimento ao interesse público.

1. Justificativa da necessidade da aquisição

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Morungaba/SP, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

2. DAS AMOSTRAS:

2.1 - Para a(s) empresa(s) proponente(s) classificada(s) em primeiro lugar dos itens de gêneros alimentícios, torna-se OBRIGATÓRIO entregar no prazo imprerível de 05 (cinco) dias úteis após ser declarado vencedor, no Setor de Alimentação (no endereço rua Araújo Campos, n 1079 - Centro, Morungaba - SP, 13260-015) das 8h até às 12h, devidamente identificadas, uma amostra de cada produto, idêntica ao produto ofertado em sua proposta comercial no momento da sessão pública do certame licitatório, em embalagem original e fechada.

2.2 - As amostras serão analisadas pela nutricionista responsável técnica e demais nutricionistas do quadro técnico, e também por representantes do CAE (Conselho de Alimentação Escolar) do município, conforme especificações deste termo, além de observadas a aceitabilidade do produto em testes anteriores de acordo com a Resolução do FNDE 38/2014.

2.3 - Para tanto, os produtos serão submetidos às análises abaixo e ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados.

A) Análise Visual: Embalagem: Tipo e Peso;

B) Análise Sensorial: Aspecto; Textura; Cor; Odor; Sabor (quando for o caso); Cocção e Rendimento (quando for o caso). Consistência (quando for o caso);

C) Critérios de análise visual: Os gêneros alimentícios, deverão conter claramente as informações necessárias para sua real análise;

D) Critérios de análise sensorial: Os produtos, objeto da presente licitação, deverão ser avaliados conforme abaixo:

Exemplo: Aspecto: (___) Regular (___) Irregular;

2.4 - Não serão permitidas, em hipótese alguma, a substituição do produto que tenha sido reprovado.

2.5 - Caso o(s) licitante(s) vencedor(es) da fase de habilitação não apresente(m) as amostras o item dentro do prazo acima estipulado ou em caso de rejeição das mesmas, o mesmo perderá o direito a contratação, mediante a sua desclassificação quanto aos itens em questão e passará à análise, se for o caso, da amostra da proponente subsequente,



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

observada a ordem de classificação, até que seja classificada licitante cuja amostra atenda às exigências do Edital e seus Anexos.

2.6 - O exame das amostras tem por objetivo confrontar os produtos cotados com as especificações exigidas, em especial no que diz respeito à qualidade do produto e as especificações nutricionais.

2.7 - A equipe de nutricionista do Município terá o prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do prazo final para a entrega das amostras pela(s) proponente(s), para realizar os exames necessários para aceitação, de modo a comprovar o atendimento das especificações estabelecidas para cada item.

2.8 - As adjudicações dos itens somente ocorrerão após a análise das amostras.

2.9 - Após corrido os tramites das avaliações, a equipe técnica deverá encaminhar um parecer técnico referente às análises das amostras para o Sr. Pregoeiro para posterior ADJUDICAÇÃO.

3. PARA TODOS OS ITENS:

4.1 – O Setor de Alimentação poderá solicitar a qualquer momento laudo em laboratório oficial para análise físico-química, microbiológica, microscópica (histológica) e vitaminas, devendo a empresa fornecedora arcar com os custos.

4.2 - No caso do produto e/ou embalagem apresentarem alterações em suas características, estando dentro do prazo de validade, a contratada estará obrigada a substituí-los, devendo retirar no local onde se encontram, não gerando quaisquer ônus para o contratante, no prazo em que a Secretaria estabelecer.

4.3 - As entregas deverão ser efetuadas no dia da semana definido pelo Setor de alimentação. Sendo a solicitação de entrega do produto (parcelada) efetuada pelo Setor via e-mail.

4.4 - No caso de dúvidas em relação à qualidade do produto, será retirada uma amostra do lote entregue para análises, sendo os custos laboratoriais por conta da empresa ganhadora.



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

4.5 - Durante a validade do contrato, poderemos requerer, a qualquer momento, análise do produto, a custo do fornecedor.

4. TRANSPORTE E CARREGADORES

5.1 - Veículo de transporte em carroceria fechada, com Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (devendo obedecer aos parâmetros indicados na Portaria nº 6 /CVS de 10/03/99). O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Veículo de transporte em carroceria fechada e Certificado de Vistoria, concedido pela autoridade sanitária (Art. 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária) com data de expedição não anterior a 1996, de acordo com a NTA-76 (dec.12486 de 20/10/78) e (MA.2244/97

5. REPOSIÇÃO DO PRODUTO

6.1 - A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:

- a) Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.
- b) O produto não atender às especificações deste edital.
- c) O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).

6. ROTULAGEM

7.1 - O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

7. EMBALAGEM PRIMÁRIA:

- 8.1 - Identificação do produto, inclusive a marca;
- 8.2 - Nome e endereço do fabricante;
- 8.3 - Data de fabricação;
- 8.4 - Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- 8.5 - Peso líquido;
- 8.6 - Instruções de uso. Componentes do produto;
- 8.7 - Condições de armazenamento/ Instruções de conservação e consumo;
- 8.8 - Número do lote;
- 8.9 - Número de registro do produto no órgão competente;

8. EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

- 9.1 - Identificação do produto, inclusive a marca;
- 9.2 - Nome e endereço do fabricante;
- 9.3 - Data de fabricação;
- 9.4 - Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- 9.5 - Peso líquido;
- 9.6 - Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo;
- 9.7 - Instruções de conservação e consumo;
- 9.8 - Número do lote;
- 9.9 - Número de registro do produto no órgão competente;

9. LOCAL DE ENTREGA

10.1 - RELAÇÃO DAS UNIDADES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO:

Os bens objetos deverão ser entregues de forma parcelada e de acordo com pedido feito no: **SETOR DE ALIMENTAÇÃO** rua Araújo Campos, n 1079 - Centro, Morungaba - SP, 13260-015, das **8h às 12h**.



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

Pedidos via e-mail (nutricaomorungaba@gmail.com) e a entrega deverá ocorrer na quantidade solicitada, nesta cidade, nos horários mencionados acima, correndo por conta da Contratada todas despesas, inclusos: seguros, transporte, tributos e demais encargos decorrentes do fornecimento.

B) ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

DESCRIPTIVO PREGÃO – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2025

| LOTE 01 | | | |
|---------|---|---------|------------|
| Item | Especificações | qtidade | Unid. |
| 1 | ADOÇANTE DIETÉTICO PÓ (STÉVIA): Adoçante dietético, pó. Extraído da planta de stévia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem primária deverá conter 50 unidades de sachês. Embalagem cos dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | 22 | cx |
| 2 | ACHOCOLATADO: Achocolatado em pó, embalagem de 370gr. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (fumarato ferroso)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido Lascórbico), niacina (nicotinamida), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante. | 1.600 | pote |
| 3 | AÇÚCAR REFINADO Açúcar; obtido da cana de açúcar, refinado; com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99%p/p e umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em sacos de polietileno de 1kg, validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | 6.500 | kg |
| 4 | AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 500g. | 400 | Pcte 500gr |
| 5 | ARROZ: polido, tipo 1, longo, fino, embalagem com 5 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de até 01 ano, de acordo com as normas em vigor da ANVISA. | 1.700 | Pcte |
| 6 | ARROZ INTEGRAL , longo e fino, grãos inteiros , acondicionado em saco plástico contendo 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução Rdc 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. –Inf.Nutricional:porção de 50g: vlr calórico:167 a 182kcal, carboidratos: min 36g, proteínas: min 3g, gorduras totais: 1,1g, gorduras saturadas: 0,3g, gordura.trans: 0g, colesterol: 0 mg, fibra alimentar: até 2,5g, sódio: 0mg, fósforo: até 156mg, magnésio: 58mg. | 900 | kg |
| 7 | AVEIA EM FLOCOS FINOS – embalagem de 500 g. Aveia, cereal rico em fibras e proteínas, fonte de vitamina B1. Contém glúten. Informação Nutricional: porção de 30 g: valor energético 106 kcal, carboidratos 17g, proteínas 4,3g, gorduras totais 2,2 g, gorduras saturadas 0,5 g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 2,9g. | 170 | pcte |
| 8 | AZEITE: tipo único, embalagem de vidro contendo 500ml | 460 | frasco |



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

| | | | |
|----|---|-------|---------|
| 9 | CANJICA DE MILHO BRANCA, pacote de 400gr Não contém glúten. Informação por 50 gramas: 173 calorias, 37 gramas de carboidrato, 3,6 gramas de proteína, 1,0 gramas de gorduras totais, fibra alimentar 1,1 gramas. | 150 | kg |
| 10 | CACAU EM PÓ 100 %: Ingredientes: Cacau em pó (PURO) Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Embalagem de 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. | 750 | pcte |
| 11 | CAFÉ TRADICIONAL , de sabor e aroma marcantes, obtido de um ponto de torra acentuado e uma moagem uniforme. Café torrado e moído à vácuo, Dimensão aproximada do produto com embalagem: 6 x 9 x 17,50 cm Peso aproximado do pacote: 505 gramas. Com selo ABIC. | 3.000 | pct |
| 12 | CANELA EM PÓ: embalagem com 50gr. Rótulo dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | 95 | Pcte |
| 13 | CORN FLAKES: flocos de milho SEM açúcar, em embalagens de 1 kg. Ingredientes: milho, sal, complexo vitamínico. CONTEM GLUTEN. | 1.500 | Kg |
| 14 | CHÁ DE ERVAS; hortelã/camomila/erva-cidreira, erva doce; acondicionados em saquinhos, saches de 10 gramas; embalado em caixa apropriada com 10 saquinhos; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 41(decreto 12.486 de 20/10/78). | 1.200 | cx |
| 15 | CHÁ MATE: Solúvel, tostado, em embalagem primária: Caixas com 250g. Prazo de validade não inferior a 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias, na entrega do produto. | 1.200 | cx |
| 16 | COCO RALADO: Produto de boa qualidade, sem adição de açúcar , isento de substâncias estranhas em sua composição, com embalagem de 100g. Com registro no ministério da saúde, data de empacotamento e prazo de validade aparentes. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses | 370 | Pcte |
| 17 | COLORAL: Colorífico, produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 100g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | 380 | Pcte |
| 18 | EXTRATO DE TOMATE (1,7 kg): Simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentações. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa, embalado em latas ou tetrapack com peso líquido de 1,7kg. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega. | 1.500 | unidade |
| 19 | FARINHA DE ARROZ: embalagem 1 kg, produto isento de gluten. Informação nutricional: porção de 50 gramas: valor energético 179 kcal, carboidratos 39g, proteínas 4,1 g, gorduras totais 0,7g, gorduras saturadas 0,5 g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0 g, sódio 0 mg. | 50 | kg |
| 20 | FARINHA DE MANDIOCA: TORRADA – tipo BIJU, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 500gr, com validade de no mínimo 6 meses. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. | 45 | Pcte |
| 21 | FARINHA DE MILHO - Farinha de milho amarela tradicional. Embalagem com 500gr ou 1kg | 45 | kg |
| 22 | FARINHA DE TRIGO (1kg): Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1, especial. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Obtido de grãos de trigoãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg .Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de fabricação de até 30 dias. | 1.400 | kg |
| 23 | FEIJÃO ESPECIAL: Carioca, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 | 3.200 | kg |



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

| | | | |
|----|--|-------|---------|
| | kg. devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias. | | |
| 24 | FEIJÃO PRETO: Preto, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 kg. devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias. | 330 | kg |
| 25 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Embalagem: com 250gr. Com embalagem primária. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. | 850 | lata |
| 26 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO: Fermento seco instantâneo, embalagem de 10gramas. Ingredientes: fermento biológico seco (<i>saccharomyces cerevisiae meyen</i>) e emulsificante monoestearato de sorbitana. | 450 | Pcte |
| 27 | FUBÁ: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, contendo peso líquido de 500 gramas , com prazo de validade de no mínimo 180 dias, com data de fabricação até 30 dias no ato da entrega. | 1.100 | kg |
| 28 | GELATINA EM PÓ: sem sabor, incolor. Embalagem com 2 saches de 24gr cada. | 300 | sache |
| 29 | GELÉIA DE FRUTAS _embalagem: potes de 230g, ingredientes: polpa de frutas, açúcar, estabilizante, pectina e acidulante acido cítrico. Não contem glúten.Varios sabores. | 800 | pote |
| 30 | GOMA DE TAPIOCA: embalagem de 500gr, ingredientes: farinha de mandioca, água, sal e conservador PIV. Não contem glúten. Valor nutricional para 20gr: valor energético 46 kcal, carboidratos 12 g , proteínas 0,5 g, gorduras totais 0,3 g, gorduras saturadas 0 g, gorduras trans 0, fibra alimentar 0,7, sódio 3 mg. | 80 | Pcte |
| 31 | GRÃO DE BICO: grão comestível, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos – embalagem 500 g | 240 | kg |
| 32 | LEITE DE COCO: _embalagem de 200ml. Ingredientes: leite de coco, água, conservadores INS 202, INS 211 e INS 223, Acidulante INS 330, Espessantes INS 466, INS 412 e INS 415. Estabilizante INS 460; Emulsificantes INS 435 e INS 471. Não contém glúten. Valor nutricional em 15g: 38 Kcal, gorduras totais 3g, gorduras saturadas 2,7g, gorduras trans 0g. | 150 | unidade |
| 33 | MANJERICÃO: embalagem contendo 200 g. produto natural e desidratado | 95 | Pcte |
| 34 | MILHO PARA PIPOCA: Tipo I, pacote de 500 gr. , não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. | 160 | pcte |
| 35 | MOLHO DE SOJA obtido da fermentação 100% natural de soja e do milho. 1 litro. Não contem glúten. | 80 | Frasco |
| 36 | MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate embalagem com 2 kg – tradicional, tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, salsa, alho. Não contem glúten | 1.200 | sachê |



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

| | | | |
|----|---|--------------|--------|
| 37 | ÓLEO DE SOJA: Alimentício. Embalagem de 900 ml. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml . Validade mínima de 4 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega. | 1.600 | Litro |
| 38 | ORÉGANO: Produtos naturais constituídos de folhas genuínas da espécie, sãs, limpas, desidratado e específico para culinária. Características organolépticas: - Aspecto: pó. Cor: amarela ou amarelo-esverdeada. Cheiro: característico. Sabor: picante. Características físicas e químicas de acordo com a legislação vigente. Embalagens com aproximadamente 200g. Para uso na culinário. | 140 | pcte |
| 39 | PROTEINA DE SOJA texturizada granulada, embalagem contendo 400 g. Informação nutricional: porção de 50 g: valor energético 132 kcal, carboidratos 10g, proteínas 25 g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0 g, fibra alimentar 10g, sódio 15mg. Não contem glúten. | 110 | pcte |
| 40 | SAL: Refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes com 1kg | 800 | kg |
| 41 | SELETA DE LEGUMES: ervilha, batata, cenoura. Embalagem com 2kg | 550 | sachê |
| 42 | SORVETE PICOLÉ DE FRUTAS: contém água, polpa de fruta, açúcar, dextrose, xarope de glicose, corante natural carmim, aromatizante, acidulante ácido cítrico e espessante goma guar. Sabores: limão, morango, abacaxi, uva. De 50 a 70gr a unidade | 2.500 | Litro |
| 43 | TRIGO PARA QUIBE: embalagem contendo 500gr. | 60 | pct |
| 44 | VINAGRE: Produzido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária: Frascos plásticos de aproximadamente 750 ml , devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega. | 470 | frasco |

| LOTE 02 | | | |
|---------|--|--------------|-------|
| Item | Especificações | qtidade | Unid. |
| 45 | BISCOITO ROSQUINHA: TIPO Rosquinha de coco ou chocolate a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico de coco ou chocolate e agradável. Embalagem primária: pacotes de 400g., líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. | 3.100 | Pcte |
| 46 | BISCOITO POLVILHO: Tipo caseiro, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE , isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 100 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. | 160 | Pcte |
| 47 | BISCOITO DOCE: Tipo Maisena ou Leite contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes de 400g. líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. | 3.800 | Pcte |
| 48 | BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL: Embalagem de 150g. Ingredientes: Arroz integral e Sal. Não contém glúten. | 120 | pcte |
| 49 | BISCOITO DOCE SEM LACTOSE: Tipo Maisena , a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE , opções de sabores maisena, chocolate ou coco, Deve apresenta sabor característico e agradável. Embalagem em pacotes de 110g. Peso líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. | 160 | pcte |



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

| | | | |
|----|---|--------|---------|
| 50 | BISCOITO SALGADO INTEGRAL: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, amido, açúcar, açúcar invertido, sal, soro de leite, extrato de malte, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, fermento biológico, emulsificante lecitina de soja, aromatizante. Embalagem de 400gr. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar a partir da data de entrega. | 2.300 | Pcte |
| 51 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado tipo cream cracker, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. | 3.800 | pcte |
| 52 | MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO (500 grs): Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega. | 2.100 | Pcte |
| 53 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO (500 gramas) : Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g, aproximadamente. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega. | 5.200 | Pcte |
| 54 | MACARRÃO DE ARROZ PARAFUSO: pacote de 500g, farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. NÃO CONTÉM GLÚTEN. | 160 | Pcte |
| 55 | MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO: Sêmola de trigo durum e farelo de trigo. Embalagem de 500gr. CONTÉM GLÚTEN. | 1.200 | Pcte |
| 56 | MINI BOLO, embalagem individual pesando de 40 a 50 grs. a unidade. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, fermento químico, leite, sal, conservador propionato de cálcio/sódio, aroma artificial, vários sabores. CONTÉM GLÚTEN. | 36.800 | unidade |
| 57 | PÃO TIPO HOT DOG 50 grs.- fresco com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme e boa apresentação, embalagem com no máx. 10 unidades e adequada para transporte. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. | 6.400 | kg |
| 58 | POLVILHO AZEDO: Ingredientes: fécula de mandioca. SEM GLÚTEN. SEM LACTOSE. Embalagem de 500gr Embalagem com 500gr | 120 | pct |

| LOTE 03 | | | |
|---------|---|---------|---------|
| Item | Especificações | qtidade | Unid. |
| 59 | CREME DE LEITE: embalagem de 200gr. Ingredientes: creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. | 350 | unid |
| 60 | FORMULA INFANTIL: Formula Infantil de Seguimento para lactentes a partir do 6º mês de vida - á base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, vitaminas e minerais, isenta de glúten. Composição Nutricional aproximada por 100 gramas de pó: Kcal 480 a 500, proteínas 14 a 16g, carboidratos 58 a 60g e lipídios 20 a 22g. Embalagem de 400 gramas. | 200 | lata |
| 61 | IOGURTE NATURAL embalagem com 170gr cada. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. | 500 | unid |
| 62 | IOGURTE DE FRUTAS –embalagens de 1,25 litro. INGREDIENTES: Leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, preparado de morango(água, açúcar, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, espessante goma xantana, aromatizante, morango, amido modificado e corantes naturais carmim e cochonilha e urucum) e fermento lácteo. | 3.700 | frascos |



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

| | | | |
|----|---|-------|-------|
| 63 | iogurte Vegano Morango Natural 170g. Ingredientes: leite de coco, açúcar, amido de milho modificado, preparado de morango (água, açúcar, polpa de morango, aroma natural, acidulante ácido cítrico e conservante sorbato de potássio), fosfato tricálcico, fibra solúvel, estabilizante goma xantana, conservante sorbato de potássio, fermento, Bifidobacterium animalis subsp. lactis, BB-12® e corante beterraba. Não contem lactose, não contem gluten | 140 | Unid. |
| 64 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Embalado em latas ou sachê com aproximadamente 400 gramas. A embalagem deverá conter as informações do produto e do fabricante, conforme legislação vigente. | 5.000 | pcte |
| 65 | LEITE INTEGRAL: Leite UHT Integral. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Embalagem 1 Litro. | 6.200 | litro |
| 66 | LEITE SEM LACTOSE: Leite UHT Integral, ZERO LACTOSE. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Embalagem 1 Litro | 200 | Litro |
| 67 | MARGARINA OU CREME VEGETAL SEM LEITE: Ingredientes: água, óleos vegetais, sal, vitamina A, corante natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Sem gordura trans e colesterol. Características: cor, odor, sabor e consistência característica. Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando 500 gramas . | 80 | pote |
| 68 | MARGARINA CREMOSA: No mínimo 80% de Lipídeos, sem gorduras trans. Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Produzido e embalado dentro das normas que determina a legislação. Cremosa, com adição de sal, embalada em potes plásticos com 500g . Na embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. | 1.900 | pcte |
| 69 | REQUEIJÃO CREMOSO – embalagem copo de vidro ou plástico contendo 200 grs, Ingredientes: creme de leite, estabilizante polifosfatos, fermento lácteo e conservante sorbato de potássio. | 2.100 | copos |

| LOTE 04 | | | |
|---------|---|---------|--------|
| Item | Especificações | qtidade | Unid. |
| 70 | BEBIDA DE SOJA: Bebida à base de soja, Diversos sabores, Ingredientes mínimos: Extrato de soja, água, açúcar e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto. Deverá ser isento de lactose, colesterol e gordura trans. Deverá conter cálcio e fibra alimentar combinação da proteína da soja com suco. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem. 1 Litro. | 9.100 | Litro |
| 71 | BEBIDA DE SOJA, diversos sabores, embalagem tetra park contendo 200 ml. Composição mínima: água, açúcar, extrato ou proteína de soja, suco concentrado, acidulante ácido cítrico, espessante ou estabilizante pectina, aromatizante idêntico ao natural regulador de acidez: citrato de sódio, corante naturais: urucum e carmim, vitamina (C, E, B6, ácido fólico, D, B12) e minerais (ferro). Informação nutricional por 200ml no mínimo 62 calorias; 13g carboidrato, 1,2g proteína, 32mg de sódio e contendo 0,7g gorduras totais, 0g de gorduras saturadas, 0,2 de gorduras monoinsaturadas, 0,2 a 0,4 de gorduras poliinsaturadas, 0 colesterol. Sabores: pêssego, laranja, maçã, uva, abacaxi, manga. | 7.000 | frasco |
| 72 | BEBIDA VEGETAL DE ARROZ: Água, arroz, óleo vegetal de girassol, cálcio (fosfato tricálcico), sal marinho, vitamina A (palmitato de retinila), vitamina D2 (ergocalciferol), estabilizante natural goma gelana e aromatizante natural. Isento de glúten, soja, lactose, Embalagem de 1 litro. | 200 | litro |
| 73 | PÓ PARA PREPARO DE REFRESCO: composto de açúcar, polpa de fruta desidratada; antiemético, corante inorgânico; espessante, edulcorantes artificiais; contem fenilalanina; vitamina c; colorido artificialmente e outras substancia permitidas; diversos sabores; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco plástico, pesando 1 kg. | 850 | kg |



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

| | | | |
|-----|--|--------------|-------|
| 74 | SUCO CONCENTRADO ABACAXI – suco concentrado , preparado líquido com polpa de fruta (de 90 a 100%) e água, para refresco disponível no sabor abacaxi,não necessita de refrigeração, embalagem pet de 500ml ou 1 litro. | 2.000 | Litro |
| 75 | SUCO CONCENTRADO CAJU – suco concentrados , preparado líquido com polpa de fruta (de 90 a 100%) e água, para refresco disponível no sabor caju , não necessita de refrigeração, embalagem pet de 500ml ou 1 litro. | 1.500 | Litro |
| 76 | SUCO CONCENTRADO MARACUJÁ – suco concentrados , preparado líquido com polpa de fruta (de 90 a 100%) e água, para refresco disponível no sabor maracujá , não necessita de refrigeração, embalagem pet de 1 litro. | 1.800 | Litro |
| 77 | SUCO CONCENTRADO GOIABA – suco concentrados , preparado líquido com polpa de fruta (de 90 a 100%) e água, para refresco disponível no sabor goiaba, não necessita de refrigeração, embalagem pet de 1 litro. | 1.200 | Litro |
| 78. | SUCO CONCENTRADO UVA – suco concentrados , preparado líquido com polpa de fruta (de 90 a 100%) e água, para refresco disponível no sabor uva, não necessita de refrigeração, embalagem pet de 1 litro. | 2.000 | Litro |
| 79 | SUCO DE LARANJA INTEGRAL PASTEURIZADO: Galão de 3 Litros, Produto pronto para beber, não fermentado e não alcoólico, produzido pela extração mecânica da fruta, pasteurizado por trocador de calor e acondicionado em galões, personalizadas com a logomarca da empresa, contendo somente como ingrediente: Suco de laranja integral, com prazo de validade: mínimo de 30 dias após a data de fabricação. Embalagem primária: galão de 4,5 litros. Informações no rótulo da embalagem primária: deverão constar Suco de Laranja integral pasteurizado, composição, informação nutricional, conteúdo líquido, fabricação, validade, conservação, dados do fabricante, registro no MAPA, não contém glúten, Indústria Brasileira. A empresa devesa realizar as entregas em veículo próprio, refrigerado em Boas Condições higiênicas sanitárias. O licitante vencedor devesa apresentar amostra do item solicitado, e juntamente com a amostra apresentar FICHA TÉCNICA assinada por Responsável Técnico , registro do produto no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento). | 3.800 | Galão |

C) ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: 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 (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

No tocante a estimativa de preços, importante ressaltar também que foram realizadas pesquisas de preços em sites de internet, mercados e fornecedores para informar e formalizar o suporte financeiro para execução. Ante esse levantamento do quantitativo e definição do objeto ao qual foi devidamente descrito e caracterizado em referência.



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

Valores de referência encontrado por meio de pesquisas de internet em sites específicos, de fornecedores de produtos para merenda escolar, de aquisições realizadas pela prefeitura de Morungaba a menos de 1 ano, conforme **documentos em anexo.**

Em que pese a presente estimativa, considerando a possibilidade de alterações de preços decorrentes de variáveis não rotineiras, como fatos supervenientes de consequências incalculáveis, deverá o departamento encarregado das licitações públicas e contratos proceder nova pesquisa de preços conforme artigo 23 da Lei Federal de nº 14.133/2021 buscando aferir o valor médio de mercado atual para carnes e derivados que é objeto desse Estudo Técnico Preliminar – ETP.

D) JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO:

O objeto será ser fornecido sempre que solicitado, por até 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato. Deverão ser entregues **PARCELADAMENTE** no local e data determinado pelo setor de alimentação, as quais poderão ser **semanal ou quinzenal ou mensal**, conforme cronograma a seguir:

| Item | Frequência de entrega | Dias da Semana |
|---|---|----------------------------------|
| Todos os itens em anexo descritos neste termo de referencia | Semanal ou quinzenal ou mensal, conforme necessidade. | Segunda a sexta das 8hr as 12hrs |

3.2 - As entregas deverão ser feitas das 8h às 12h no Setor de Alimentação.



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

3.4 - As marcas dos produtos cotados não poderão ser substituídas no decorrer do contrato, sem a solicitação prévia da contratante e autorização desta prefeitura, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.

3.5 - No ato da entrega os produtos (gêneros alimentícios sejam, recusados, os mesmos serão devolvidos, devendo haver reposição, pela própria empresa em 24 horas.

3.6 - Na falta de um ou mais itens solicitados, o fornecedor poderá consultar o Órgão Gestor quanto à substituição por um produto similar. Esta consulta deverá ser acompanhada de justificativa e encaminhada com antecedência ao Órgão Gestor, que deliberará sobre a aceitação ou não do pedido formulado.

3.7 - O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura Municipal de Morungaba o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.

3.8 - No caso de entrega ou quantidade inferior ao estabelecido pela Prefeitura, a empresa deverá também, em 24 horas responsabilizar-se pela complementação.

3.9 - A licitante vencedora deverá cumprir obrigatoriamente o prazo e o cronograma de entrega, salvo em caso de alterações solicitadas pelo Órgão Gestor, que deverão ser comunicadas num prazo não inferior a 48h.

3.10 - As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do Órgão Gestor.

3.11 - Para todos os produtos, considerar que o peso e a unidade são pré-requisitos para o recebimento.

3.12 - O transporte e a descarga dos materiais correrão por conta das firmas vencedoras, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

3.13 - O prazo para a entrega dos objetos é de no máximo de 05 dias uteis a partir do Cronograma de Fornecimento expedido pelo Setor de Alimentação, através de seus nutricionistas responsáveis, constantes em anexo podendo ser prorrogado desde que plenamente justificado, atendendo ao interesse e conveniência públicos.

3.14 - As empresas estarão sendo constantemente avaliadas quanto à qualidade dos produtos entregues e dos serviços prestados.



Município de Morungaba

Departamento Municipal de Educação

E) VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Ante o exposto, declaramos que o Município de Morungaba, para executar suas atividades e programas na área de alimentação escolar, necessita adquirir gêneros alimentícios para manutenção do programa e composição da alimentação escolar, tendo como objetivo principal atender à população e alunos matriculados nas unidades escolares, oferecendo uma alimentação de qualidade, fortalecendo e reforçando o aprendizado. A aquisição faz necessária para atender as demandas semanais ou quinzenais ou mensais, conforme necessidade do Setor para atender todo o ano letivo de 2025. Por ser produtos perecíveis ou não e com data de validade específicas, é necessário que as entregas sejam parceladas ao longo do contrato vigente.

Por fim, considerando a natureza do objeto, identificou-se tratar-se de bem comum que possui padrão de desempenho e qualidade que pode ser objetivamente definido pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, sendo obrigatória, portanto, a adoção da **MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO** conforme art. 6º, XLI da NLL.

Quanto ao critério de julgamento, verifica-se que é aplicável ao caso o **MENOR PREÇO**, sendo o modo de disputa **ABERTO**, visando a seleção da proposta apta a gerar o melhor resultado.

Morungaba, 21 de novembro 2024.

SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE MORUNGABA

CAROLINE GOTTARDELLO SILVA DIAN MARINA MIGUEL GIOVANELLI DE MORAES

Nutricionista CRN3 11156

Nutricionista CRN3 33498

Responsável Técnica da Alimentação Escolar

Quadro Técnico da Alimentação Escolar