



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021

I. Necessidade da Contratação:

A contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar se faz necessária para garantir o fornecimento contínuo e adequado das refeições destinadas aos estudantes da rede de ensino, em conformidade com as diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, regulamentado pela **Lei nº 11.947/2009** e demais normativas do **FNDE**.

A alimentação escolar constitui componente essencial do processo de aprendizagem, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis. A ausência ou irregularidade no fornecimento de gêneros alimentícios comprometeria diretamente a saúde e o desempenho dos alunos, além de descumprir determinações legais e normativas.

Portanto, a contratação é indispensável para assegurar o direito à alimentação escolar de qualidade, garantir o cumprimento da legislação vigente e promover a execução das políticas públicas voltadas à saúde, à educação e à sustentabilidade.

II. Previsão no Plano de Contratações Anual (PCA):

Não há Plano de Contratações Anual em vigência para este exercício. O Decreto Municipal nº 3.809, de 12 de março de 2025, regulamentou o PCA para início de vigência a partir do exercício de 2026.

III. Requisitos da Contratação:

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.

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.

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;

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



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

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

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.

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.

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

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.

PARA TODOS OS ITENS:

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.

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.

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.

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.

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

TRANSPORTE E CARREGADORES

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

REPOSIÇÃO DO PRODUTO

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).

ROTULAGEM

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

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

EMBALAGEM PRIMÁRIA:

- 1 - Identificação do produto, inclusive a marca;
- 2 - Nome e endereço do fabricante;
- 3 - Data de fabricação;
- 4 - Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- 5 - Peso líquido;
- 6 - Instruções de uso. Componentes do produto;
- 7 - Condições de armazenamento/ Instruções de conservação e consumo;
- 8 - Número do lote;
- 9 - Número de registro do produto no órgão competente;

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

- 1 - Identificação do produto, inclusive a marca;
- 2 - Nome e endereço do fabricante;
- 3 - Data de fabricação;
- 4 - Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- 5 - Peso líquido;
- 6 - Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo;
- 7 - Instruções de conservação e consumo;
- 8 - Número do lote;
- 9 - Número de registro do produto no órgão competente;

LOCAL DE ENTREGA DAS AMOSTRAS:

- **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**.

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.

É necessária a amostra de todos os itens de gêneros alimentícios presentes na tabela abaixo deste documento.



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

IV. Estimativa de Quantidades:

SETOR NUTRIÇÃO

Planilha Gêneros Alimentícios - 2026

| | | | TOTAL |
|------|--|---------------|-------|
| Item | Especificações | Unid. | Qtde |
| 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. | cx | 129 |
| 2 | ACHOCOLATADO: Achocolatado em pó, embalagem de 350gr. 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. | pote | 6.070 |
| 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. | kg | 5.550 |
| 4 | AÇÚCAR MASCAVO Açúcar mascavo, aspecto, cor, cheiro próprio, acondicionado em embalagem de 500gr, validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | pct 500gr | 150 |
| 5 | 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. | Pcte 500gr | 430 |
| 6 | 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. | Pcte 5kg | 1.730 |
| 7 | 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. | kg | 1.160 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. N° | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|---|---------------|-------|
| 8 | 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. | pcte 500gr | 240 |
| 9 | AZEITE: tipo único, embalagem de vidro contendo 500ml | frasco | 340 |
| 10 | 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. | Litro | 8.230 |
| 11 | 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. | frasco | 7.340 |
| 12 | 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 1litro. | litro | 162 |
| 13 | BISCOITO ROSQUINHA: TIPO Rosquinha de coco ou chocolate. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermento químico: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja. Contem glúten, não contem lactose. Deve apresentar sabor característico de coco ou chocolate e agradável. Embalagem primária: pacotes de 400gr., devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. | Pcte | 7.930 |
| 14 | 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. | Pcte | 120 |
| 15 | BISCOITO DOCE: Tipo Maizena. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, fermento químico: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio, emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha, protease e metabissulfito de sódio e aromatizante. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes de 360g. líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. | Pcte | 8.430 |
| 16 | BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL: Embalagem de 150g. Ingredientes: Arroz integral e Sal. Não contém glúten. | pcte | 158 |
| 17 | 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 115g. Peso líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. | pcte | 193 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. N° | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|---|---------------|-------|
| 18 | BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Ingredientes: farinha integral resconstituída de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, açúcar, sal, extrato de malte, soro de leite, fermento químico: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, antioxidante TBHQ, melhoradores de farinha, protease de alfa amilase e aromatizante. Embalagem de 360gr. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar a partir da data de entrega. | Pcte | 9.470 |
| 19 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado tipo cream cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, extrato de malte, soro de leite, fermento químico: bicarbonato de sódio, melhorador de farinha, alfa amilase e protease, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes de 360g. Líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. | Pcte | 6.650 |
| 20 | 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. | pct 400gr | 152 |
| 21 | 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. | pcte | 3.780 |
| 22 | 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. | Pcte | 70 |
| 23 | CORN FLAKES: flocos de milho SEM açúcar, em embalagens de 1 kg. Ingredientes: milho, sal, complexo vitaminico. CONTEM GLUTEN. | Kg | 660 |
| 24 | 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). | cx | 800 |
| 25 | 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. | cx | 700 |
| 26 | 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 | Pcte | 180 |
| 27 | 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. | Pcte | 555 |
| 28 | 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. | unid | 200 |
| 29 | 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. | unidade | 1.320 |
| 30 | 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. | kg | 35 |
| 31 | 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 | Pcte 500gr | 190 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|--|---------------|-------|
| | embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. | | |
| 32 | FARINHA DE MILHO - Farinha de milho amarela tradicional. Embalagem com 500gr. | Pcte 500gr | 185 |
| 33 | 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. | kg | 1.200 |
| 34 | 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 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. | kg | 3.060 |
| 35 | 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. | kg | 380 |
| 36 | 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. | lata | 380 |
| 37 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO: Fermento seco instantâneo, embalagem de 10gramas. Ingredientes: fermento biológico seco (saccharomyces cerevisiae meyen) e emulsificante monoestearato de sorbitana. | Pcte | 700 |
| 38 | FORMULA INFANTIL: Formula Infantil de Seguimento para lactentes a partir do 6ª 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. | lata | 100 |
| 39 | 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. | pct 500gr | 1.900 |
| 40 | GELATINA EM PÓ: sem sabor, incolor. Embalagem com 2 saches de 24gr cada. | sache | 300 |
| 41 | GELÉIA DE FRUTAS —embalagem: potes de 230g, ingredientes: polpa de frutas, açúcar, estabilizante, pectina e acidulante ácido cítrico. Não contem glúten. Varios sabores. | pote | 500 |
| 42 | 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. | Pcte | 134 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|---|---------------|--------|
| 43 | GRÃO DE BICO: grão comestível, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos – embalagem 400 g | pct 400gr | 880 |
| 44 | IOGURTE NATURAL embalagem com 170gr cada. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. | unid | 700 |
| 45 | 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. | frascos | 2.020 |
| 46 | 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 | Unid. | 83 |
| 47 | IOGURTE SEM PROTEÍNA DE LEITE: iogurtes veganos feitos a base de vegetais (coco, arroz, soja e de amêndoas) para crianças com APLV (alérgica a proteína do leite de vaca). Embalagem 170 ml | Unid. | 83 |
| 48 | 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. | pcte 400gr | 17.200 |
| 49 | LEITE INTEGRAL: Leite UHT Integral. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Embalagem 1 Litro. | litro | 7.000 |
| 50 | 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 | Litro | 1.585 |
| 51 | 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. | unidade | 150 |
| 52 | MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO (500 grs): Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são 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. | Pcte | 2.900 |
| 53 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO (500 gramas) : Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são 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. | Pcte | 6.900 |
| 54 | MACARRÃO DE ARROZ PARAFUSO: pacote de 500g, farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. NÃO CONTÉM GLÚTEN. | Pcte | 140 |
| 55 | MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO: Sêmola de trigo durum e farelo de trigo. Embalagem de 500gr. CONTÉM GLÚTEN. | Pcte | 1.680 |
| 56 | MANJERICÃO: embalagem contendo 200 g. produto natural e desidratado | Pcte | 180 |
| 57 | 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 . | pote | 80 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|--|---------|--------|
| 58 | 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. | pote | 2.258 |
| 59 | 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. | pcte | 80 |
| 60 | MINI BOLO , farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, maltodextrina, farinha de soja, sal, umectantes glicerina, sorbitol, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de cálcio, fosfato monocalcico, conservadores propionato de cálcio e ácido sórbico e aroma natural de laranja ou chocolate ou baunilha. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem individual pesando de 30 a 50 grs. a unidade. SEM RECHEIO | unidade | 24.800 |
| 61 | MOLHO DE SOJA obtido da fermentação 100% natural de soja e do milho. 1 litro. Não contem glúten. | Frasco | 116 |
| 62 | MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate embalagem com 2 kg – tradicional, tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, salsa, alho. Não contem glúten | sachê | 1.800 |
| 63 | 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. | Litro | 1.500 |
| 64 | 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 culinária. | pcte | 140 |
| 65 | 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. | pcte | 109 |
| 66 | REQUEIJÃO CREMOSO - embalagem copo de plástico contendo 200 grs, INGREDIENTES: creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes pirofosfato tetrassódico, polifosfato de sódio, fosfato trissódico e conservadores ácido sórbico e nisina. | copos | 1.350 |
| 67 | 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 | kg | 1.030 |
| 68 | SELETA DE LEGUMES: ervilha, batata, cenoura. Embalagem com 2kg | sachê | 620 |
| 69 | 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 | Litro | 2.650 |
| 70 | 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. | Litro | 1.800 |
| 71 | 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. | Litro | 1.900 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. N° | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|--|--------|-------|
| 72 | 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. | Litro | 1.700 |
| 73 | 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. | Litro | 1.780 |
| 74 | 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. | Litro | 2.220 |
| 75 | 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 devesse realizar as entregas em veículo próprio, refrigerado em Boas Condições higiênicas sanitárias. O licitante vencedor devesse 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). | Galão | 2.960 |
| 76 | TRIGO PARA QUIBE: embalagem contendo 500gr. | pct | 70 |
| 77 | 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. | frasco | 1.010 |
| 78 | 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. | kg | 7.260 |
| 79 | POLVILHO AZEDO: Ingredientes: fécula de mandioca. SEM GLÚTEN. SEM LACTOSE. Embalagem de 500gr | pct | 130 |
| 80 | POLVILHO DOCE: Ingredientes: polvilho doce, derivado da mandioca. SEM GLÚTEN. SEM LACTOSE. Embalagem de 500gr | pct | 130 |
| 81 | Uva passa preta sem semente, pct de 200gr. | pct | 100 |

A estimativa de quantidades foi definida a partir do número de alunos regularmente matriculados na rede de ensino, multiplicado pelos dias letivos previstos no calendário escolar. Foram considerados os cardápios elaborados pela nutricionista responsável, respeitando as recomendações nutricionais do PNAE e a média de consumo per capita por faixa etária. Também se utilizou como referência o histórico de consumo dos últimos exercícios, com ajustes para a realidade atual e inclusão de margem técnica destinada a evitar desabastecimentos. Dessa forma, busca-se assegurar que os quantitativos previstos sejam suficientes para atender à totalidade dos estudantes durante todo o período letivo, sem excessos que possam gerar desperdício ou onerar desnecessariamente a Administração.



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

V. Levantamento de Mercado:

Para subsidiar a presente contratação, foram realizadas pesquisas em diferentes eixos: (i) levantamento da demanda de gêneros alimentícios, considerando o número de alunos atendidos, os dias letivos previstos e os cardápios elaborados pela nutricionista responsável; (ii) análise da composição nutricional exigida pelas diretrizes do PNAE; (iii) pesquisa de preços junto a fornecedores locais, regionais e em painéis oficiais, além do histórico de aquisições anteriores; (iv) verificação da disponibilidade de produtos, sazonalidade e condições logísticas de entrega e armazenamento; (v) análise de riscos relacionados a desabastecimento e variação de preços; e (vi) identificação de boas práticas ambientais e de atendimento às exigências legais, como a aquisição de produtos da agricultura familiar.

Foi realizada também pesquisa de mercado quanto a terceirização da alimentação escolar.

A terceirização da alimentação escolar apresenta **vantagens e desvantagens** que devem ser cuidadosamente avaliadas antes da contratação. Entre os **principais benefícios**, destacam-se a **especialização técnica**, já que as empresas do setor costumam contar com nutricionistas e equipes treinadas para elaborar cardápios balanceados e garantir a qualidade dos alimentos. Outro ponto positivo é a **redução de encargos administrativos**, pois a compra de insumos, o gerenciamento de pessoal e a manutenção dos equipamentos passam a ser responsabilidade da contratada. A **padronização dos cardápios e porções**, a **previsibilidade dos custos** e a possibilidade de **economia de escala nas compras** também são fatores favoráveis.

Por outro lado, a terceirização envolve **desafios importantes**. A escola ou órgão público tem **menor controle direto** sobre a execução do serviço, ficando dependente do cumprimento do contrato. Em caso de falhas, atrasos ou queda de qualidade, a solução pode ser demorada. Há ainda o risco de **descontinuidade do fornecimento**, caso a empresa enfrente problemas financeiros ou trabalhistas, e a possibilidade de **custos superiores** à gestão direta, especialmente em municípios de pequeno porte, como Morungaba. A **flexibilidade para mudanças de cardápio** também tende a ser reduzida, e a legislação exige **fiscalização permanente** para garantir o cumprimento das normas sanitárias e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Outro aspecto a considerar é o **impacto socioeconômico local**, já que, se não houver exigência contratual, a empresa pode deixar de priorizar produtos da agricultura familiar.

Diante desses fatores, a decisão de terceirizar deve ser baseada em **análise de viabilidade técnica e econômica**, com edital bem detalhado, cláusulas de penalidade e mecanismos de fiscalização rigorosa, além de exigências que assegurem a participação de produtores da agricultura familiar, conforme determina a legislação do PNAE.

Tais pesquisas permitem a definição da solução mais vantajosa e adequada, assegurando economicidade, eficiência, qualidade nutricional e sustentabilidade no fornecimento da alimentação escolar.

Após análise das alternativas de fornecimento da alimentação escolar, conclui-se que a manutenção do modelo centralizado de produção e distribuição, com gestão direta pelo município, apresenta maior aderência às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e oferece melhor relação custo-benefício para a administração pública. A gestão própria permite acompanhamento diário de todas as etapas de manipulação, preparo e transporte dos alimentos,



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

garantindo maior controle de qualidade e segurança sanitária, além de possibilitar correção imediata de eventuais não conformidades.

O sistema centralizado proporciona também maior flexibilidade operacional. Ajustes em cardápios, porções e preparações podem ser feitos de forma rápida para atender necessidades específicas, como restrições alimentares de alunos, eventos escolares ou variações sazonais de produtos, sem necessidade de aditivos contratuais. Além disso, o controle direto das compras assegura o cumprimento da exigência legal de destinar, no mínimo, 30% dos recursos do PNAE à aquisição de gêneros da agricultura familiar, fortalecendo a economia local e contribuindo para a sustentabilidade.

VI. Estimativa de Valor:

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 gêneros alimentícios, que é objeto desse Estudo Técnico Preliminar – ETP.

Os orçamentos realizados por sites de pesquisa, valores de referência médio e quantidades pretendidas para contratação estão disponíveis no **anexo I.**

VII. Prazos De Contratação E Entregas:

A contratação terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, período durante o qual deverão ser atendidas todas as obrigações pactuadas. A entrega dos produtos deverá ocorrer no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir do recebimento do pedido de compra/aquisição ou nota de empenho ou instrumento equivalente, observando-se rigorosamente os prazos estabelecidos.

O local de entrega será na Rua Araújo Campos, 1079 – Centro – Morungaba/SP – **Das 08h00m às 12h00m.**

VIII. Descrição da Solução:

A solução identificada para atender à necessidade da alimentação escolar consiste na **aquisição de gêneros alimentícios diversos**, destinados ao preparo das refeições servidas aos estudantes da rede municipal/estadual de ensino, em conformidade com o **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**.

A contratação abrangerá a compra de alimentos não perecíveis, conforme cardápios elaborados pela nutricionista responsável, observando as recomendações nutricionais do PNAE, as legislações sanitárias vigentes e os padrões de qualidade exigidos.



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

A solução contempla ainda a **entrega parcelada dos produtos diretamente no setor de alimentação escolar**, de acordo com cronograma previamente estabelecido, assegurando o abastecimento contínuo e evitando perdas decorrentes de armazenamento prolongado.

Além de garantir a regularidade do fornecimento e a qualidade nutricional das refeições, a solução proposta contribui para o **fortalecimento da economia local**, o incentivo à produção sustentável e a **redução dos impactos ambientais**, por meio da aquisição de produtos sazonais, regionais e de fornecedores que adotem boas práticas de logística e de utilização de embalagens.

Portanto, a solução de contratação apresentada mostra-se a mais adequada para garantir **economicidade, eficiência, qualidade e sustentabilidade**, assegurando o direito dos alunos a uma alimentação saudável e equilibrada, em conformidade com as normas legais e programáticas.

IX. Parcelamento ou Não da Contratação:

Considerando a natureza dos gêneros alimentícios e a diversidade de produtos necessários para a execução da alimentação escolar, entende-se que a forma mais vantajosa de parcelamento da contratação é a **licitação por item**, de modo a possibilitar maior competitividade entre os fornecedores e permitir que cada empresa concorra apenas nos itens de sua especialidade

X. Resultados Pretendidos:

Com a presente contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, pretendem-se alcançar os seguintes resultados:

Garantia de oferta regular de alimentação escolar: Assegurar que todos os estudantes da rede de ensino recebam refeições diárias, em conformidade com o calendário escolar e com as diretrizes do PNAE.

Promoção da saúde e do desenvolvimento dos alunos: Contribuir para o crescimento, a aprendizagem e o rendimento escolar, por meio de refeições nutricionalmente balanceadas e adequadas às necessidades das diferentes faixas etárias.

Formação de hábitos alimentares saudáveis: Favorecer a educação alimentar e nutricional no ambiente escolar.

Sustentabilidade e redução de impactos ambientais: Valorizar produtos sazonais e regionais, reduzir deslocamentos longos no transporte, minimizar desperdícios e estimular fornecedores que adotem práticas sustentáveis.

Regularidade e eficiência na gestão da alimentação escolar: Garantir segurança no abastecimento, com entregas programadas e de qualidade, reduzindo riscos de desabastecimento, perdas ou atrasos.

Atendimento às legislações vigentes: Cumprir integralmente a Lei nº 11.947/2009 e demais normativas do FNDE, assegurando a legalidade e a transparência do processo de contratação.



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. N° | Rubrica |
| | |

XI. Providências Prévias:

XII. Contratações Correlatas:

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

XIII. Impactos Ambientais:

A contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, além de atender às necessidades nutricionais dos estudantes e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), deve considerar os impactos ambientais associados à produção, transporte, acondicionamento e descarte dos produtos.

Nesse sentido, a adoção de critérios de sustentabilidade é fundamental para garantir a responsabilidade socioambiental da Administração Pública, em consonância com a legislação vigente e com as boas práticas de governança.

O impacto ambiental das embalagens deve ser observado. Recomenda-se dar preferência a fornecedores que utilizem **embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis**, reduzindo a geração de resíduos sólidos e incentivando a economia circular.

A logística de distribuição deve ser planejada de forma eficiente, de modo a **otimizar rotas e reduzir o consumo de combustíveis fósseis**, contribuindo para a mitigação das emissões de poluentes e gases de efeito estufa.

Ao integrar critérios ambientais na contratação de gêneros alimentícios, a Administração Pública contribui para a **redução dos impactos ambientais negativos**, incentiva práticas de produção mais sustentáveis e promove uma alimentação saudável e de qualidade para os estudantes. Assim, a contratação não apenas cumpre sua função alimentar e social, mas também fortalece o compromisso institucional com a **sustentabilidade e a preservação do meio ambiente**.

XIV. Posicionamento Conclusivo:

Diante das análises realizadas, conclui-se que a contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar é viável e necessária, garantindo o cumprimento das diretrizes do PNAE, a oferta de refeições adequadas e nutritivas aos estudantes e a continuidade das atividades escolares. Considera-se que a priorização de práticas sustentáveis representa a alternativa mais vantajosa para a Administração, por aliar qualidade, economicidade e responsabilidade socioambiental, recomendando-se, portanto, a continuidade do processo licitatório.

Morungaba, 09 de setembro de 2025.

Célia Regina D'Onofrio Vicente Ramalho



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. N° | Rubrica |
| | |

Diretor(a) Municipal de Educação

TERMO DE RESPONSABILIDADE DE FISCAL DE CONTRATO

Pelo presente Termo, *Caroline Gottardello Silva Dian*, nomeado(a) pela Portaria nº 1.390 de 14 de abril de 2025, na qualidade de Fiscal de Contrato, designado pela Prefeitura Municipal de



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. N° | Rubrica |
| | |

Morungaba, compromete-se a fiscalizar o(s) contrato(s) derivados do processo administrativo 14/04/2025, que tem por objeto *Aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar*.

Responsabilidades do Fiscal de Contrato:

- Acompanhar a execução do contrato, zelando pelo cumprimento integral de suas cláusulas.
- Verificar a entrega de produtos ou serviços de acordo com as especificações acordadas.
- Notificar qualquer irregularidade ou descumprimento das cláusulas do contrato.
- Encaminhar os relatórios à autoridade competente e tomar as providências necessárias em caso de descumprimento.

O fiscal de contrato exercerá suas funções a partir da data de assinatura do contrato até o término da vigência.

Este termo é firmado com o objetivo de garantir a execução adequada do contrato e assegurar que todas as partes envolvidas cumpram com as obrigações assumidas.

Caroline Gottardello Silva Dian
Fiscal de Contrato

Profª. Esp. Célia Regina D' Onófrio V.
Ramalho
Gestor de Contrato

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Art. 18, Inc. II c/c Art. 72, Inc. I, da Lei nº 14.133/2021



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

1. Do Objeto da Futura Contratação

- 1.1. Pretende-se que esta Prefeitura Municipal promova a contratação de empresa especializada em gêneros alimentícios, fornecimento contínuo e adequado das refeições destinadas aos estudantes da rede de ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado pela Lei nº 11.947/2009 e demais normativas do FNDE.

1.2. Da estimativa dos Serviços/Materiais:

ANEXO I

2. Do Prazo da Contratação, Da Forma de Pagamento e Das Condições da Prestação dos Serviços, da Entrega dos Produtos ou da Realização da Obra

- 2.1. O prazo da contratação será de **12 (doze) meses**, a contar da data da assinatura do instrumento contratual, com a possibilidade de prorrogação sucessiva de até 60 meses, na forma do artigo 107, da Lei nº 14.133/2021.
- 2.2. O[a] contratado[a] deverá entregar os serviços ou produtos conforme especificados no termo de referência, garantir a qualidade e conformidade com os padrões acordados, cumprir os prazos estabelecidos no contrato, notificar a empresa contratante sobre quaisquer atrasos e tomar medidas corretivas, se necessário, relatar regularmente o progresso e resolver problemas prontamente.
- 2.3. O valor contratado será pago em até 30 (trinta) dias após a execução dos serviços e entrega dos materiais mediante o aceite da Nota Fiscal Eletrônica pelo departamento solicitante.
- 2.4. Os serviços deverão ser realizados nas Unidades apontadas no Termo de Referência.
- 2.4. No valor, a empresa deverá considerar todas as despesas que venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as tributárias e encargos sociais de seus colaboradores.

3. Da Necessidade da Contratação dos Serviços, dos Bens ou Produtos [Inc. I, §1º, art. 18, Lei nº 14.133/2021]

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 gêneros alimentícios para manutenção do programa e composição da



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

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.

4. Da Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual [Inc. II, §1º, art. 18, Lei nº 14.133/2021]

4.1. Não há no Município o Plano de Contratações Anual diante do fato de que tal exigência é recente, que dependerá de regulamentação, visto que a Lei nº 14.133/2021 foi publicada em 1 de abril de 2021. Contudo, isso não inviabiliza que a contratação em tela seja realizada pela Administração, por prazo determinado.

5. Dos Requisitos da Contratação [Inc. III, §1º, art. 18, Lei nº 14.133/2021]

- 5.1. O[a] contratado[a] deverá comprovar ser do ramo da contratação.
- 5.2. O[a] contratado[a] deverá comprovar sua regularidade jurídica, fiscal e trabalhista, na forma da Lei e demais exigências contidas no Termo de Referência e Edital.

6. Da Estimativa de Preços [Incs. IV, V e VI, §1º, art. 18, Lei nº 14.133/2021]

- 6.1. O setor de Licitações fará ampla pesquisa de preços entre empresas do ramo da contratação, limitando-se a contratar aquela que apresentar o menor preço, além de atender aos requisitos relacionados neste Termo de Referência.
- 6.2. É importante que o balizamento de preços seja feito também em consultas de contratações feitas por outros órgãos e entidades públicas na região, banco de dados governamentais e pesquisas pela Internet, conforme o caso.

7. Da Conclusão sobre a Adequação da Contratação para o Atendimento da Necessidade a que se destina [inc. XIII, §1º, art. 18, Lei nº 14.133/2021]

- 7.1. A contratação de serviços é uma necessidade preeminente do Departamento de **Educação** conforme justificativas constantes neste termo de referência.
- 7.2. Com a referida contratação será possível atender principal propósito de fornecimento de gêneros alimentícios para os alunos da rede municipal de ensino.



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. N° | Rubrica |
| | |

Morungaba, 09 de setembro de 2025.

Célia Regina D’Onofrio Vicente Ramalho

Diretor(a) Municipal de Educação

TERMO DE REFERÊNCIA

Departamento Municipal de **Educação**



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

Ao Departamento de compras, licitações e contratos

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para **Gêneros alimentícios**.

SETOR NUTRIÇÃO

Planilha Gêneros Alimentícios - 2026

| | | | TOTAL |
|------|--|---------------|-------|
| Item | Especificações | Unid. | Qtde |
| 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. | cx | 129 |
| 2 | ACHOCOLATADO: Achocolatado em pó, embalagem de 350gr. 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. | pote | 6.070 |
| 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. | kg | 5.550 |
| 4 | AÇÚCAR MASCAVO Açúcar mascavo, aspecto, cor, cheiro próprio, acondicionado em embalagem de 500gr, validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | pct 500gr | 150 |
| 5 | 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. | Pcte 500gr | 430 |
| 6 | 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. | Pcte 5kg | 1.730 |
| 7 | 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 | kg | 1.160 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. N° | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|--|------------|-------|
| | 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. | | |
| 8 | 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. | pcte 500gr | 240 |
| 9 | AZEITE: tipo único, embalagem de vidro contendo 500ml | frasco | 340 |
| 10 | 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. | Litro | 8.230 |
| 11 | 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, corantes 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. | frasco | 7.340 |
| 12 | 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 1litro. | litro | 162 |
| 13 | BISCOITO ROSQUINHA: TIPO Rosquinha de coco ou chocolate. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermento químico: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja. Contem glúten, não contem lactose. Deve apresentar sabor característico de coco ou chocolate e agradável. Embalagem primária: pacotes de 400gr., devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. | Pcte | 7.930 |
| 14 | 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. | Pcte | 120 |
| 15 | BISCOITO DOCE: Tipo Maizena. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, fermento químico: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio, emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha, protease e metabissulfito de sódio e aromatizante. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes de 360g. líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. | Pcte | 8.430 |
| 16 | BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL: Embalagem de 150g. Ingredientes: Arroz integral e Sal. Não contém glúten. | pcte | 158 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|---|--------------|-------|
| 17 | 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 115g. Peso líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. | pcte | 193 |
| 18 | BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Ingredientes: farinha integral reconstituída de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, açúcar, sal, extrato de malte, soro de leite, fermento químico: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, antioxidante TBHQ, melhoradores de farinha, protease de alfa amilase e aromatizante. Embalagem de 360gr. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar a partir da data de entrega. | Pcte | 9.470 |
| 19 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado tipo cream cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, extrato de malte, soro de leite, fermento químico: bicarbonato de sódio, melhorador de farinha, alfa amilase e protease, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes de 360g. Líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses. | Pcte | 6.650 |
| 20 | 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. | pct 400gr | 152 |
| 21 | 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. | pcte | 3.780 |
| 22 | 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. | Pcte | 70 |
| 23 | CORN FLAKES: flocos de milho SEM açúcar, em embalagens de 1 kg. Ingredientes: milho, sal, complexo vitaminico. CONTEM GLUTEN. | Kg | 660 |
| 24 | 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). | cx | 800 |
| 25 | 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. | cx | 700 |
| 26 | 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 | Pcte | 180 |
| 27 | 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. | Pcte | 555 |
| 28 | 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. | unid | 200 |
| 29 | 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. | unidade | 1.320 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|--|------------|-------|
| 30 | 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. | kg | 35 |
| 31 | 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. | Pcte 500gr | 190 |
| 32 | FARINHA DE MILHO - Farinha de milho amarela tradicional. Embalagem com 500gr. | Pcte 500gr | 185 |
| 33 | 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. | kg | 1.200 |
| 34 | 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 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. | kg | 3.060 |
| 35 | 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. | kg | 380 |
| 36 | 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. | lata | 380 |
| 37 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO: Fermento seco instantâneo, embalagem de 10gramas. Ingredientes: fermento biológico seco (<i>saccharomyces cerevisiae</i> meyer) e emulsificante monoestearato de sorbitana. | Pcte | 700 |
| 38 | 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. | lata | 100 |
| 39 | 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. | pct 500gr | 1.900 |
| 40 | GELATINA EM PÓ: sem sabor, incolor. Embalagem com 2 saches de 24gr cada. | sache | 300 |
| 41 | GELÉIA DE FRUTAS- embalagem: potes de 230g, ingredientes: polpa de frutas, açúcar, estabilizante, pectina e acidulante ácido cítrico. Não contem glúten. Vários sabores. | pote | 500 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. N° | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|---|---------------|--------|
| 42 | 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. | Pcte | 134 |
| 43 | GRÃO DE BICO: grão comestível, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos – embalagem 400 g | pct 400gr | 880 |
| 44 | IOGURTE NATURAL embalagem com 170gr cada. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. | unid | 700 |
| 45 | 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. | frascos | 2.020 |
| 46 | 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 | Unid. | 83 |
| 47 | IOGURTE SEM PROTEINA DE LEITE: iogurtes veganos feitos a base de vegetais (coco, arroz, soja e de amêndoas) para crianças com APLV (alérgica a proteína do leite de vaca). Embalagem 170 ml | Unid. | 83 |
| 48 | 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. | pcte 400gr | 17.200 |
| 49 | LEITE INTEGRAL: Leite UHT Integral. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Embalagem 1 Litro. | litro | 7.000 |
| 50 | 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 | Litro | 1.585 |
| 51 | 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. | unidade | 150 |
| 52 | MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO (500 grs): Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são 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. | Pcte | 2.900 |
| 53 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO (500 gramas) :Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são 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. | Pcte | 6.900 |
| 54 | MACARRÃO DE ARROZ PARAFUSO: pacote de 500g, farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. NÃO CONTÉM GLÚTEN. | Pcte | 140 |
| 55 | MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO: Sêmola de trigo durum e farelo de trigo. Embalagem de 500gr. CONTÉM GLÚTEN. | Pcte | 1.680 |
| 56 | MANJERICÃO: embalagem contendo 200 g. produto natural e desidratado | Pcte | 180 |
| 57 | 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 | pote | 80 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. N° | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|--|---------|--------|
| | colesterol. Características: cor, odor, sabor e consistência característica. Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando 500 gramas . | | |
| 58 | 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. | pote | 2.258 |
| 59 | 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. | pcte | 80 |
| 60 | MINI BOLO , farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, maltodextrina, farinha de soja, sal, umectantes glicerina, sorbitol, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de cálcio, fosfato monocalcico, conservadores propionato de cálcio e ácido sórbico e aroma natural de laranja ou chocolate ou baunilha. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem individual pesando de 30 a 50 grs. a unidade. SEM RECHEIO | unidade | 24.800 |
| 61 | MOLHO DE SOJA obtido da fermentação 100% natural de soja e do milho. 1 litro. Não contém glúten. | Frasco | 116 |
| 62 | MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate embalagem com 2 kg – tradicional, tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, salsa, alho. Não contém glúten | sachê | 1.800 |
| 63 | 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. | Litro | 1.500 |
| 64 | 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 culinária. | pcte | 140 |
| 65 | 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 contém glúten. | pcte | 109 |
| 66 | REQUEIJÃO CREMOSO - embalagem copo de plástico contendo 200 grs, INGREDIENTES: creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes pirofosfato tetrassódico, polifosfato de sódio, fosfato trissódico e conservadores ácido sórbico e nisina. | copos | 1.350 |
| 67 | 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 | kg | 1.030 |
| 68 | SELETA DE LEGUMES: ervilha, batata, cenoura. Embalagem com 2kg | sachê | 620 |
| 69 | 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 | Litro | 2.650 |
| 70 | 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. | Litro | 1.800 |



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

| | | | |
|----|--|--------|-------|
| 71 | 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. | Litro | 1.900 |
| 72 | 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. | Litro | 1.700 |
| 73 | 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. | Litro | 1.780 |
| 74 | 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. | Litro | 2.220 |
| 75 | 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 devesse realizar as entregas em veículo próprio, refrigerado em Boas Condições higiênicas sanitárias. O licitante vencedor devesse 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). | Galão | 2.960 |
| 76 | TRIGO PARA QUIBE: embalagem contendo 500gr. | pct | 70 |
| 77 | 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. | frasco | 1.010 |
| 78 | 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. | kg | 7.260 |
| 79 | POLVILHO AZEDO: Ingredientes: fécula de mandioca. SEM GLÚTEN. SEM LACTOSE. Embalagem de 500gr | pct | 130 |
| 80 | POLVILHO DOCE: Ingredientes: polvilho doce, derivado da mandioca. SEM GLÚTEN. SEM LACTOSE. Embalagem de 500gr | pct | 130 |
| 81 | Uva passa preta sem semente, pct de 200gr. | pct | 100 |

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice/anexo deste Termo de Referência.



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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.

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.

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;

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

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

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.

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.

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

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.

PARA TODOS OS ITENS:

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.



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

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. 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.

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.

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

TRANSPORTE E CARREGADORES

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

REPOSIÇÃO DO PRODUTO

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).

ROTULAGEM

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:

EMBALAGEM PRIMÁRIA:

- 1 - Identificação do produto, inclusive a marca;
- 2 - Nome e endereço do fabricante;
- 3 - Data de fabricação;
- 4 - Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- 5 - Peso líquido;
- 6 - Instruções de uso. Componentes do produto;
- 7 - Condições de armazenamento/ Instruções de conservação e consumo;
- 8 - Número do lote;
- 9 - Número de registro do produto no órgão competente;

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

- 1 - Identificação do produto, inclusive a marca;
- 2 - Nome e endereço do fabricante;
- 3 - Data de fabricação;



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

- 4 - Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- 5 - Peso líquido;
- 6 - Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo;
- 7 - Instruções de conservação e consumo;
- 8 - Número do lote;
- 9 - Número de registro do produto no órgão competente;

LOCAL DE ENTREGA DAS AMOSTRAS:

- **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**.

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.

É necessária a amostra de todos os itens de gêneros alimentícios solicitados neste documento.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 5.1. O prazo de entrega dos produtos *é de 5 dias após o recebimento do pedido, no endereço: rua Araujo Campos, 1079, centro, Morungaba*, de segunda a sexta feira das 08:00 as 12:00 horas
- 5.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo da entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 5.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo determinado pelo Departamento de Educação , a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 5.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 4.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado para Gestor *Célia Regina D'Onofrio Vicente Ramalho* e fiscal de contrato *Caroline Gottardello Silva Dian*, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, conforme **Portaria de Nomeação nº 1.390** de 14 de abril de 2025, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 4.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

| Município de Morungaba | |
|------------------------|---------|
| Fls. Nº | Rubrica |
| | |

técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

4.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

5. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

6. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 962.175,70