



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da NLL).

A Diretoria Municipal de Turismo e Cultura da Estância de Morungaba/SP, em face da necessidade de contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios para o Departamento, por um período de 12 (doze) meses, justifica a abertura do presente procedimento licitatório para a aquisição de itens de gêneros alimentícios se faz surge a necessidade para a fabricação de lanches, tortas, bolos caseiros, etc que fazemos para utilização em eventos tipo em vernissagens, reuniões onde Morungaba participa como receptivo dos grupos de trabalho técnico que participa, eventos comemorativos onde recebemos apresentações teatrais, musicais, bandas, orquestras, personagens infantis, etc de outros municípios e a contrapartida é o fornecimento de lanche (refeição) ou outra maneira de alimentação solicitada pelos mesmos.

O fornecimento de itens de alimentação fica acordado e contribui para inúmeras atrações que a Estância recebe sem custo de cachê, acrescentamos os valores culturais e atrativos para nossos turistas e munícipes.

. O fornecimento dessas refeições não apenas atende às necessidades práticas das equipes em campo, mas também contribui para a manutenção de uma apresentação e um atrativo eficiente e para o cuidado com o elemento humano durante desafios significativos. A formação de registro de preços tem por finalidade garantir, pelo período de 12 (doze) meses, o atendimento dos eventos que ocorrem ao longo do ano, promovidos pelo Departamento de Turismo e Cultura sendo extremamente necessário para o bom andamento dos eventos e fluxo turístico da cidade.

A escolha pelo sistema de registro de preços se dá em virtude da sazonalidade da demanda ao longo do ano, não sendo prudente a contratação de quantidades fechadas sob o risco de realizar aquisição aquém da necessidade dentro do exercício financeiro. O SRP também é um instrumento eficaz de controle de gastos uma vez que a administração não é obrigada a contratar os itens registrados, o que lhe garante autonomia na contenção de gastos.



2. 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.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Para que a necessidade apresentada seja devidamente atendida, entende-se que a contratação deverá observar os seguintes requisitos:

3.1. Requisitos de Qualidade

Para gêneros alimentícios não perecíveis:

A). Devem apresentar composição nutricional consistente e equilibrada, livres de substâncias nocivas.

B). Estar isentos de contaminação microbiológica, química e física (ausência de bactérias, parasitas, vírus, metais pesados, pesticidas e outras impurezas).

C). Ser entregues em embalagens próprias, íntegras, sem perfurações ou sujidades.

D). As embalagens devem conter informações claras sobre origem, composição, lote, validade e registro sanitário.

E). Produtos fora do prazo de validade ou em desacordo com as especificações deverão ser substituídos no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a solicitação.

3.2. Requisitos de Sustentabilidade

A). Atender integralmente às normas da ANVISA e demais órgãos reguladores.

B). A empresa fornecedora deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental, observando o disposto no art. 3º da Lei nº 14.133/2021.

C). Cumprir legislação ambiental pertinente em todas as etapas: produção, transporte, armazenamento e descarte de resíduos.

3.3. Requisitos de Responsabilidade Social e Econômica



- A). A responsabilidade pelo fornecimento adequado dos alimentos recai sobre a contratada, garantindo condições que atendam às necessidades nutricionais dos usuários e trabalhadores da assistência social
- B). A aquisição deve contribuir para o fortalecimento da segurança alimentar, assegurando regularidade no fornecimento e qualidade no atendimento da assistência social

3.4. Requisitos Obrigacionais Gerais

- A) Os produtos deverão estar em conformidade com as normas da ANVISA e MAPA.
- B) A contratada deverá assumir todos os riscos e despesas decorrentes da execução do contrato.
- C) Responder civil e administrativamente por vícios, defeitos ou inconformidades dos produtos.
- D) Informar previamente ao setor responsável qualquer dificuldade de cumprimento de prazo.
- E) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, produtos em desacordo com as especificações.
- F) Responder por danos causados aos setores ou a terceiros decorrentes da execução contratual.
- G) Manter todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais em conformidade.
- H) Comunicar imediatamente ao fiscal do contrato qualquer ocorrência relevante durante a execução.
- I) Garantir que todas as condições de habilitação permaneçam válidas durante o contrato.
- J) Manter sigilo sobre informações obtidas durante a execução contratual.
- K) Não permitir a utilização de mão de obra infantil ou trabalho em condições proibidas pela legislação.
- L) Assegurar que os alimentos atendam a critérios de qualidade específicos:
- **Produtos industrializados:** conter informação nutricional clara, restrições de ingredientes, aditivos e fortificação, bem como integridade das embalagens.



- **Grãos:** integridade, tamanho, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de impurezas, larvas e parasitas.
- **Laticínios:** apresentar laudo de análise microbiológica e registro em órgão de inspeção sanitária.

3.5. Requisitos de Entrega e Critérios de Aceitação do Objeto

A) **Local da entrega:** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente no setor de CIT – CENTRO DE INFORMAÇÕES TURÍSTICAS à **Rua: Araujo Campos nº 953 - centro** ou em endereço que venha a ser indicado pela Administração em Ordem de Fornecimento.

B) **Prazos de entrega:** As entregas deverão ocorrer de forma **regular e programada**, conforme cronograma definido, garantindo o abastecimento contínuo das refeições. A solicitação será encaminhada com, no mínimo, 10 (dez) dias de antecedência.

C) **Recebimento provisório:** Os produtos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, junto com a nota fiscal, mediante conferência pela equipe de fiscalização do contrato, apenas para efeito de registro inicial e verificação preliminar de conformidade.

D) **Rejeição de produtos:** Os gêneros alimentícios que estiverem em desacordo com as especificações deste Estudo, vencidos, avariados, em embalagens violadas ou com características inadequadas poderão ser recusados, total ou parcialmente, sendo a contratada obrigada a substituí-los no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, às suas expensas, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

E) **Recebimento definitivo:** O recebimento definitivo ocorrerá em até 10 (dez) dias úteis após a entrega, mediante verificação detalhada de qualidade, quantidade, validade, condições de higiene e conformidade com a proposta apresentada, sendo formalizado em termo específico.

F) **Responsabilidade da contratada:** O recebimento provisório ou definitivo não exime a contratada de sua responsabilidade civil, legal e profissional quanto à qualidade, segurança e integridade dos produtos fornecidos, permanecendo responsável por eventuais vícios, defeitos ou inconformidades que venham a ser identificados durante a vigência contratual.



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



4. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES:

Item	Especificações	Unid.	Qtade Anual
1	ACHOCOLATADO INDIVIDUAL DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Achocolatado individual enriquecido com ferro e zinco (quelato), vitaminas A, D e C, ser isento de gordura trans e apresentar no máximo 170 mg de sódio em 200ml EMBALAGEM: Tetra Pack de 200 ml com canudinho rotulado conforme legislação vigente. Prazo mínimo de 4 (quatro) meses da data de entrega do produto.	Unidade	300
2	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	120
3	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.	Unidade	5



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



4	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	24
6	BATATA PALHA Produto obtido à partir do processamento da batata descascada ralada tipo palha íntegra e frita em óleo vegetal isenta de ácidos graxos trans. Embalada em pacote de 1kg"	Unidade	6
7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado tipo cream cracker, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 360g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Pcte	100
8	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	Unidade	100



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



	legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.		
11	BISCOITO SALGADO, embalagem individual (24gr), Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas B3, B2 e B1, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio.	Unidade	200
12	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO classificado como Tipo Superior, conforme padrões da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) e legislação vigente.</p> <p>Matéria-prima: Grãos 100% café, isento de impurezas e de misturas com outros produtos.</p> <p>Classificação: Café 100% arábica ou blend de arábica e conilon de qualidade superior, com padrão de bebida mole a dura.</p> <p>Aparência do pó: Cor homogênea, moagem média a fina, livre de grumos.</p> <p>Aroma e sabor: Aroma característico de café fresco, sabor encorpado, sem amargor excessivo ou gosto estranho.</p> <p>Umidade máxima: 5% (conforme legislação vigente).</p> <p>Acidez volátil: Dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA e MAPA.</p> <p>Embalagem:</p>	Kg	150



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



	<p>Embalagem individual de 500 g ou 1 kg, em pacote laminado, selagem hermética e inviolável.</p> <p>Impressão externa contendo: identificação do fabricante, marca, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro nos órgãos competentes.</p> <p>Validade mínima na entrega: 12 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>Armazenamento: Produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, com embalagens intactas, isento de qualquer avaria ou contaminação. Observação: O café fornecido deverá atender às normas de qualidade e segurança alimentar vigentes, especialmente as normas da ABIC, ANVISA e MAPA, podendo ser solicitado laudo de conformidade ou certificado de pureza. Marca Pilão, Melitta ou 3 corações ou similar.</p>		
14	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	20
15	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.	Unidade	30
17	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	20



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



18	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	6
20	GELÉIA DE FRUTAS- embalagem: potes de 230g, ingredientes: polpa de frutas, açúcar, estabilizante, pectina e acidulante ácido cítrico. Não contem glúten.Varios sabores.	pote	20
21	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	6
22	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.	pote 400gr	12
23	LEITE INTEGRAL: Leite UHT Integral. A bebida deve ser preparada com ingredientes sãos e limpos e de 1ª qualidade. Embalagem 1 Litro.	Unidade	24
24	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	20



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



25	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.	pct 500g	10
26	Mini-bolo recheado, embalagem individual pesando de 40 a 50 grs. a unidade. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, fermento químico, leite, sal, conservador propionato de cálcio/sódio, aroma artificial, vários sabores. CONTÉM GLÚTEN. Renata, Pulmann ou similar	Unidade	300
27	MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate embalagem com 2 kg – tradicional, tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, salsa, alho. Não contém glúten	Sache	6
28	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.	Frasco	15
29	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	2



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



30	PÃO TIPO HAMBURGUER 50g, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, leite em pó, fermento biológico e sal. Não poderá conter aditivos e conservantes artificiais em sua composição. Isento de açúcares adicionados e gordura. Poderá conter glúten. O pão tipo hamburguer deve ter peso líquido de 50gramas. O produto deverá estar acondicionado em saco de polietileno ou polipropileno, transparente atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade 6 unidades	kg - unitário - 500 und	250
31	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	500
33	Purê de batata instantâneo, embalagem com 1kg	Unidade	6
34	Refrigerante 2 litros - sabores diversos	Unidade	60
37	SELETA DE LEGUMES: ervilha, batata, cenoura. Embalagem com 2kg	Lata	5
39	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 deverá realizar as entregas em veículo próprio, refrigerado em Boas Condições higiênicas sanitárias. O licitante	Galão	10



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



	vencedor deverá 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).		
40	Suco de fruta, embalagem com 200ml, 100% natural - Rico em vitaminas - Sem Glúten - Ingredientes: Suco reconstituído, sabores laranja, uva e maçã. NÃO CONTÉM GLÚTEN NÃO FERMENTADO NÃO ALCOÓLICO. Embalagem com canudo individual	Unidade	300

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções: (inciso V do § 1º do art. 18 da NLL)

Todos os itens são materiais comuns, encontrados usualmente no mercado e a sua escolha deverá levar em consideração a qualidade satisfatória de usabilidade e durabilidade dos mesmos, o que pode ser encontrado em determinado ramo do mercado.

Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução (inciso VII do § 1º do art. 18 da NLL)

I – O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, **não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;**

II – O SRP é uma alternativa viável e bem conhecida entre as empresas do ramo;



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



III – Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

IV - Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

V - A contratação dos serviços objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

VIII - Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

Conclui-se, portanto, que a aquisição de gêneros alimentícios para o Departamento de Turismo e Cultura da Estância de Morungaba/SP é viável, necessária e vantajosa, atendendo aos princípios da transparência, eficiência, sustentabilidade e economicidade.

Recomenda-se que a contratação seja realizada por meio da modalidade **Pregão Eletrônico**, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns amplamente disponíveis no mercado.

6. ESTIMATIVAS DE VALOR:

A estimativa de valor foi realizada utilizando-se fornecedores do ramo respectivo, bem como em pesquisa através de site pela internet. Todas as cotações obtidas foram:

NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 08.528.442/0001-17, com sede à Rua Wilk Ferreira de Souza, nº 251 – Distrito Industrial – São José do Rio Preto/SP. - CEP: 15.035-510 – Contato: (17) 3211-2030 – e-mail: suprimentos@nutricionale.com.br



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



GABEE FOODS COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº
26.742.152/0001-52, com sede à Rua João Mayer, nº 71 – sala 2 – Sítio do Morro –
São Paulo/SP. - CEP: 02.551-120

DANUTRI CONSULTORIA E COMÉRCIO EIRELI, inscrita no CNPJ sob nº
22.206.847/0001-60, com sede à Rua Mazel, nº 330 – Parque São George –
Cotia/SP. - CEP:06.708-235

<https://www.paodeacucar.com/>

<https://www.tendaatacado.com.br/>

<https://www.gimba.com.br/>

<https://www.lojahirota.com.br/>

<https://loja.festpan.com.br/>

As cotações de preços citadas encontram-se em anexo ao presente estudo
técnico preliminar;

Item	Especificações	Unid.	Qtade Anual	Valor médio unitário	Valor médio total
1	ACHOCOLATADO INDIVIDUAL DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Achocolatado individual enriquecido com ferro e zinco (quelato), vitaminas A, D e C, ser isento de gordura trans e apresentar no máximo 170 mg de sódio em 200ml EMBALAGEM: Tetra Pack de 200 ml com canudinho rotulado conforme legislação vigente. Prazo mínimo de 4 (quatro) meses da data de entrega do produto.	Unidade	300	R\$ 1,36	R\$ 408,00



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



Estância de
MORUNGABA

2	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	120	R\$ 4,42	R\$ 124,42
3	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 com 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.	Unidade	5	R\$ 9,22	R\$ 46,10
4	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	Pote	24	R\$ 15,20	R\$ 364,80



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



	(riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante.				
6	BATATA PALHA Produto obtido à partir do processamento da batata descascada ralada tipo palha íntegra e frita em óleo vegetal isenta de ácidos graxos trans. Embalada em pacote de 1kg"	Unidade	6	R\$ 25,81	R\$ 154,86
7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado tipo cream cracker, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 360g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Pcte	100	R\$ 5,42	R\$ 542,00



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



8	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.	Unidade	100	R\$ 7,98	R\$ 798,00
11	BISCOITO SALGADO, embalagem individual (24gr), Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas B3, B2 e B1, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio.	Unidade	200	R\$ 0,84	R\$ 168,00



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



12	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO classificado como Tipo Superior, conforme padrões da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) e legislação vigente.</p> <p>Matéria-prima: Grãos 100% café, isento de impurezas e de misturas com outros produtos.</p> <p>Classificação: Café 100% arábica ou blend de arábica e conilon de qualidade superior, com padrão de bebida mole a dura.</p> <p>Aparência do pó: Cor homogênea, moagem média a fina, livre de grumos.</p> <p>Aroma e sabor: Aroma característico de café fresco, sabor encorpado, sem amargor excessivo ou gosto estranho.</p> <p>Umidade máxima: 5% (conforme legislação vigente).</p> <p>Acidez volátil: Dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA e MAPA.</p> <p>Embalagem:</p> <p>Embalagem individual de 500 g ou 1 kg, em pacote laminado, selagem hermética e inviolável.</p> <p>Impressão externa contendo: identificação do fabricante, marca, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro nos órgãos competentes.</p>	Kg	150	R\$ 28,63	R\$ 4.294,50
----	---	----	-----	--------------	--------------



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



Estância de
MORUNGABA

	Validade mínima na entrega: 12 meses a contar da data de fabricação. Armazenamento: Produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, com embalagens intactas, isento de qualquer avaria ou contaminação. Observação: O café fornecido deverá atender às normas de qualidade e segurança alimentar vigentes, especialmente as normas da ABIC, ANVISA e MAPA, podendo ser solicitado laudo de conformidade ou certificado de pureza. Marca Pilão, Melitta ou 3 corações ou similar.				
14	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	20	R\$ 9,17	R\$ 183,40
15	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.	Unidade	30	R\$ 3,39	R\$ 101,70
17	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,	kg	20	R\$ 5,12	R\$ 102,40



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



Estância de
MORUNGABA

	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.				
18	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	6	R\$ 10,39	R\$ 62,34
20	GELÉIA DE FRUTAS- embalagem: potes de 230g, ingredientes: polpa de frutas, açúcar, estabilizante, pectina e acidulante acido cítrico. Não contem glúten.Varios sabores.	pote	20	R\$ 19,46	R\$ 389,20
21	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	6	R\$ 13,59	R\$ 81,54
22	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	12	R\$ 14,82	R\$ 177,84



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



Estância de
MORUNGABA

23	LEITE INTEGRAL: Leite UHT Integral. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Embalagem 1 Litro.	Unidade	24	R\$ 6,82	R\$ 163,68
24	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	20	R\$ 10,45	R\$ 209,00
25	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.	pct 500g	10	R\$ 5,02	R\$ 50,20
26	Mini-bolo recheado, embalagem individual pesando de 40 a 50 grs. a unidade. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, fermento químico, leite, sal, conservador propionato de cálcio/sódio, aroma artificial, vários	Unidade	300	R\$ 1,04	R\$ 312,00



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



Estância de
MORUNGABA

	sabores. CONTÉM GLÚTEN. Renata, Pulmann ou similar				
27	MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate embalagem com 2 kg – tradicional, tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, salsa, alho. Não contem glúten	Sache	6	R\$ 16,46	R\$ 98,76
28	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.	Frasco	15	R\$ 6,49	R\$ 97,35
29	ORÉGANO: Produtos naturais constituídos de folhas genuínas da espécie, sãs, limpas, desidratado e específico para culinária. Características organolépticas: - Aspecto: pó. Cor: amarela ou amarelo-esverdeada. Cheiro: característico. Sabor: picante. Características físicas e químicas de acordo com a legislação vigente. Embalagens com aproximadamente 200g. Para uso na culinário.	Pcte	2	R\$ 16,11	R\$ 32,22
30	PÃO TIPO HAMBURGUER 50g, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, leite empó, fermento biológico e sal. Não poderá conter aditivos e conservantes artificiais em sua composição. Isento de açúcares adicionados e gordura. Poderá conter glúten. O pão tipo hamburguer deve	kg	20	R\$ 25,33	R\$ 506,60



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



Estância de
MORUNGABA

	ter peso líquido de 50gramas. O produto deverá estar acondicionado em saco de polietileno ou polipropileno, transparente atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade 6 unidades				
31	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	30	R\$ 19,05	R\$ 571,50
33	Purê de batata instantâneo, embalagem com 1kg	Unidade	6	R\$ 26,09	R\$ 156,54
34	Refrigerante 2 litros - sabores diversos	Unidade	60	R\$ 8,04	R\$ 482,40
37	SELETA DE LEGUMES: ervilha, batata, cenoura. Embalagem com 2kg	Lata	5	R\$ 28,90	R\$ 144,50



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



Estância de
MORUNGABA

39	<p>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 deverá realizar as entregas em veículo próprio, refrigerado em Boas Condições higiênicas sanitárias. O licitante vencedor deverá 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).</p>	Galão	10	R\$ 39,99	R\$ 399,90
40	<p>Suco de fruta, embalagem com 200ml, 100% natural - Rico em vitaminas - Sem Glúten - Ingredientes: Suco reconstituído, sabores laranja, uva e maçã. NÃO CONTÉM GLÚTEN NÃO FERMENTADO NÃO ALCOÓLICO. Embalagem com canudo individual</p>	Unidade	300	R\$ 2,16	R\$ 648,00



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



41	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			
					R\$ 11.871.75

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

A contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento de gêneros alimentícios é essencial para garantir a qualidade e a segurança alimentar em nossas atividades. É fundamental atender à demanda de alimentação de nossos colaboradores/usuários, assegurando que sejam oferecidos alimentos seguros.

A empresa contratada deve atender a normas de segurança alimentar, possuindo certificações pertinentes que garantam a qualidade dos produtos fornecidos. Além disso, deve ter capacidade logística para garantir a entrega pontual e em conformidade com as especificações exigidas.

A contratação de uma empresa fornecedora de gêneros alimentícios se justifica pela necessidade de garantir a qualidade e a segurança alimentar, o cumprimento das legislações vigentes e o fortalecimento da economia local. Assim, a decisão de formalizar essa contratação é essencial para o funcionamento adequado da instituição.

8. PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

Em atenção ao disposto no art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e visando à observância dos princípios da economicidade, competitividade e eficiência, recomenda-se o parcelamento da contratação do fornecimento de gêneros



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



alimentícios em itens, de acordo com a natureza e as especificações técnicas dos a serem adquiridos.

A adoção do parcelamento justifica-se pelos seguintes motivos:

- **Maior competitividade:** Ao dividir a contratação em item, permite-se a participação de empresas de diferentes portes e especializações, ampliando o universo de fornecedores e fomentando a concorrência.
- **Melhoria na qualidade dos serviços:** Empresas que atuam de forma especializada tendem a oferecer produtos com melhor qualidade e menor custo unitário, refletindo diretamente na eficiência e eficácia da contratação pública.
- **Economia para a Administração Pública:** O parcelamento contribui para a obtenção de melhores preços, uma vez que cada item pode ser disputado por empresas com maior capacidade técnica e logística específica para aqueles itens. Isso reduz o risco de sobrepreço decorrente da tentativa de uma única empresa atender toda a demanda, mesmo em áreas onde não possui estrutura competitiva.
- **Aderência à realidade do mercado:** O setor de gêneros alimentícios é altamente diversificado e fragmentado. O parcelamento facilita a adequação do edital à realidade das empresas locais e regionais, incentivando maior participação e atendendo ao princípio da razoabilidade.
- **Flexibilidade na gestão contratual:** Com itens distintos, é possível acompanhar a execução de forma mais eficiente, facilitar eventuais substituições de fornecedores inadimplentes e minimizar impactos no caso de falhas pontuais na prestação do serviço.

Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento da contratação é técnica e economicamente viável, recomendável e vantajosa para a Administração Pública, atendendo aos princípios da isonomia, ampla concorrência, economicidade, eficiência e interesse público, conforme separação abaixo:

9. RESULTADOS PRETENDIDOS:

A contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento de gêneros alimentícios é essencial para garantir a qualidade e a segurança alimentar em



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



nossas atividades. É fundamental atender à demanda de alimentação de nossos colaboradores/usuários, assegurando que sejam oferecidos alimentos seguros.

A empresa contratada deve atender a normas de segurança alimentar, possuindo certificações pertinentes que garantam a qualidade dos produtos fornecidos. Além disso, deve ter capacidade logística para garantir a entrega pontual e em conformidade com as especificações exigidas.

A contratação de uma empresa fornecedora de gêneros alimentícios se justifica pela necessidade de garantir a qualidade e a segurança alimentar, o cumprimento das legislações vigentes e o fortalecimento da economia local. Assim, a decisão de formalizar essa contratação é essencial para o funcionamento adequado da instituição.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS:

Caberá à Administração Municipal de Morungaba, por meio da Diretoria Municipal de Turismo e Cultura, adotar todas as medidas necessárias para assegurar a boa execução do contrato, designando formalmente os fiscais e o gestor contratual, em conformidade com o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

A fiscalização será realizada por servidores designados, que acompanharão o recebimento dos gêneros alimentícios, verificando qualidade, quantidade, validade e conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência.

O gestor do contrato será responsável por coordenar e registrar todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, adotando providências administrativas quando necessárias, inclusive comunicando irregularidades à autoridade superior.

A Administração deverá assegurar que toda a documentação necessária à habilitação da contratada permaneça válida durante a execução, bem como manter registros atualizados sobre entregas, substituições, ocorrências e avaliações de desempenho.

Ao final do contrato, deverá ser elaborado relatório conclusivo com informações sobre o cumprimento das obrigações assumidas, a consecução dos objetivos



previstos e recomendações para futuras contratações, de forma a aprimorar a gestão dos processos de aquisição.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS:

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS:

A aquisição e o consumo de gêneros alimentícios podem gerar impactos ambientais relacionados à produção, transporte, armazenamento e descarte de embalagens e resíduos orgânicos.

Para mitigar tais impactos, recomenda-se:

- Priorizar fornecedores locais e regionais, reduzindo a emissão de gases no transporte.
- Adotar embalagens recicláveis ou retornáveis sempre que possível.
- Assegurar a correta separação e descarte de resíduos orgânicos e recicláveis no local, conforme normas ambientais vigentes.
- Manter controle de estoque eficiente, evitando desperdícios de alimentos e consequente aumento de resíduos.

Essas medidas contribuem para uma gestão mais sustentável, alinhada às políticas públicas ambientais e de saúde.

13. CONCLUSÃO:

A aquisição de gêneros alimentícios destinados ao consumo dos usuários e trabalhadores do Departamento Municipal de Turismo e Cultura da Estância de Morungaba/SP deve ser conduzida de forma criteriosa e transparente, garantindo a qualidade dos produtos e a utilização eficiente dos recursos públicos.

O processo licitatório deverá observar estritamente as normas legais e éticas, assegurando igualdade de condições entre os fornecedores e estimulando a



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



competitividade. Ressalta-se que a proposta mais vantajosa não se resume necessariamente ao menor preço, mas também à qualidade dos gêneros ofertados, que poderá ser comprovada por meio de amostras e análises técnicas.

A qualidade dos alimentos deve ser prioridade absoluta, de modo a garantir a segurança alimentar e nutricional dos usuários e trabalhadores do Departamento Municipal de Turismo e Cultura da Estância de Morungaba/SP, atendendo aos padrões sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes e assegurando a saúde e a integridade dos consumidores.

Outro ponto relevante é a promoção da sustentabilidade e o fortalecimento da economia local. A aquisição de produtos regionais contribui para reduzir custos logísticos, minimizar impactos ambientais do transporte e incentivar produtores da região.

Deve-se manter controle efetivo sobre todas as etapas do processo – desde a seleção dos fornecedores até a entrega final dos produtos – para evitar desperdícios, assegurar a eficiência administrativa e garantir que os recursos públicos sejam aplicados de forma responsável.

Conclui-se, portanto, que a aquisição de gêneros alimentícios para eventos e reuniões intermunicipais do Departamento Municipal de Turismo e Cultura da Estância de Morungaba/SP é **viável, necessária e vantajosa**, atendendo aos princípios da transparência, eficiência, sustentabilidade e economicidade.

Recomenda-se que a contratação seja realizada por meio da modalidade **Pregão Eletrônico**, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns amplamente disponíveis no mercado.

Morungaba, 17 de outubro de 2025

Débora Frare

Diretora Municipal de Turismo e Cultura

Rua Araujo Campos, 953 Centro - Morungaba/SP. - Fone: 4014-44303- Pág.29/50

Departamento Municipal de Turismo e Cultura

www.morungaba.sp.gov.br / www.minhamorungaba.sp.gov.br



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura





DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

1. Do Objeto da Futura Contratação

A aquisição de itens de gêneros alimentícios se faz pelo atendimento de crianças, adolescentes e suas famílias através de diversos serviços, projetos e programas.

O fornecimento de itens de alimentação durante as atividades e atendimentos realizados constitui parte importante do processo de construção de vínculo com as famílias, além de garantir que pessoas em situação de vulnerabilidade tenham acesso a momentos de confraternização com os técnicos do departamento por um período de 12 meses

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 24 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 produtos mediante o aceite da Nota Fiscal Eletrônica pelo departamento solicitante.

2.4. Os serviços deverão ser realizados nas Unidades apontadas no Termo de Referência.

2.5. 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]

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

3.1 Em conformidade com o disposto no inciso I do §1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021, a aquisição de gêneros alimentícios é essencial para o Departamento Municipal de Turismo e Cultura, com o objetivo de garantir o fornecimento de alimentação adequada. A aquisição de itens de gêneros alimentícios se faz necessário para a fabricação de lanches, tortas, bolos caseiros, etc que fazemos para utilização em eventos tipo em vernissagens, reuniões onde Morungaba participa como receptivo dos grupos que participa, eventos comemorativos onde recebemos apresentações teatrais, musicais, bandas, orquestras, personagens infantis, etc de outros municípios e a contrapartida é o fornecimento de lanche (refeição) ou outra maneira de alimentação solicitada pelos mesmos. O fornecimento de itens de alimentação fica acordado e contribui para inúmeras atrações que a Estância recebe sem custo de cachê, acrescentamos os valores culturais e atrativos para nossos turistas e munícipes.

3.2 O Departamento Municipal de Turismo e Cultura, com a finalidade de retribuir adequadamente os artistas de outros municípios participantes das orquestras, apresentações teatrais, musicais dentre muitas outras, promove o fortalecimento de incentivando o turismo e a cultura da cidade, e a aquisição contínua de gêneros alimentícios é indispensável para complementar esse processo. Após a realização das apresentações, os alimentos (lanches, bolos, cafés) são fornecidos como um momento de socialização e reforço dos laços entre as cidades, além de garantir a saúde e o bem-estar dos participantes, proporcionando uma alimentação balanceada e nutritiva. Essa prática contribui para o alcance dos objetivos das políticas públicas de turismo e cultura.

3.3 Considerando a importância das atividades de convivência e fortalecimento de vínculos para a construção de uma sociedade mais justa e integrada, a manutenção regular do fornecimento de alimentos de qualidade é indispensável. Esses alimentos devem atender a padrões nutricionais e sanitários adequados, contribuindo para a efetividade das ações do Departamento Municipal de Turismo



e Cultura, e a qualidade adequada a as apresentações podendo sempre contar com diversos participantes em nossos festivais, feiras, eventos em geral de nosso município.

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.

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 aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos participantes das oficinas de convivência e fortalecimento de vínculos promovidas pelo Departamento Municipal Turismo e Cultura mostra-se adequada, necessária e justificada, devendo ser conduzida com transparência, responsabilidade e observância das normas legais vigentes.

7.2 O processo de contratação deverá respeitar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, garantindo ampla competitividade entre os fornecedores e assegurando que a proposta mais



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



vantajosa leve em consideração não apenas o preço, mas também a qualidade dos produtos ofertados, devidamente comprovada por meio de amostras e critérios técnicos.

7.3 A qualidade dos gêneros alimentícios é essencial para garantir a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários, contribuindo diretamente para o bem-estar e a dignidade dos participantes. O fornecimento de refeições ou lanches após as oficinas é uma prática consolidada que reforça o acolhimento e os objetivos socioeducativos dessas ações.

7.4 Sempre que possível, deve-se priorizar a aquisição de produtos regionais e de pequenos produtores locais, promovendo o desenvolvimento econômico da região, incentivando práticas sustentáveis e reduzindo custos logísticos e impactos ambientais.

7.5 O controle rigoroso de todas as etapas da contratação – desde a seleção dos fornecedores até a entrega e distribuição dos produtos – é fundamental para evitar desperdícios, garantir o uso eficiente dos recursos públicos e assegurar a qualidade e a continuidade das atividades desenvolvidas pelo departamento.

7.6 Conclui-se, assim, que a contratação para a aquisição de gêneros alimentícios é adequada ao fim a que se destina, atendendo aos princípios da administração pública e aos objetivos das políticas públicas de assistência social, promovendo inclusão, fortalecimento de vínculos e melhoria da qualidade de vida dos cidadãos atendidos.

7.7 Recomenda-se que a contratação seja realizada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns amplamente disponíveis no mercado.

Morungaba, 17 de outubro de 2025.

Débora Frare

Diretora Municipal de Turismo e Cultura



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura





TERMO DE RESPONSABILIDADE DE FISCAL DE CONTRATO

TERMO DE RESPONSABILIDADE DE FISCAL DE CONTRATO

Pelo presente Termo, Mauro Vinicius de Moraes, nomeado pela portaria nº 1390 de 14/03/2025, na qualidade de Fiscal de Contrato, designado pela Prefeitura Municipal de Morungaba, compromete-se a fiscalizar o contrato derivado do processo administrativo 1587/10/2025, que tem por objeto Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, que tem por objeto a contratação de auditoria independente, conforme exigência expressa do Fundo de Desenvolvimento de Infraestrutura (FID), no âmbito do Chamamento Público nº 01 SJC/FID/2021.

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.

Débora Frare

Diretora Municipal de Turismo e Cultura

Mauro Vinicius de Moraes

Gestor do contrato



TERMO DE REFERÊNCIA

Departamento Municipal de Ação e Inclusão Social

Ao Departamento de compras, licitações e contratos

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para o Departamento Municipal de Ação e Inclusão Social por um período de 12 (doze) meses.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

2.1. Os produtos pretendidos foram quantificados com base em estudos realizados junto ao Departamento Municipal de Ação e Inclusão Social, e a estimativa das quantidades foram ajustadas de acordo com a demanda, apurou-se que para atender todos os setores será necessário adquirir os seguintes

Item	Especificações	Unid.	Qtade Anual
1	ACHOCOLATADO INDIVIDUAL DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Achocolatado individual enriquecido com ferro e zinco (quelato), vitaminas A, D e C, ser isento de gordura trans e apresentar no máximo 170 mg de sódio em 200ml EMBALAGEM: Tetra Pack de 200 ml com canudinho rotulado conforme legislação vigente. Prazo mínimo de 4 (quatro) meses da data de entrega do produto.	Unidade	300



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



2	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	120
3	ADOÇANTE DIÉTÉTICO 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 com 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.	Unidade	5
4	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	24
6	BATATA PALHA Produto obtido à partir do processamento da batata descascada ralada tipo palha íntegra e frita em óleo vegetal isenta de ácidos graxos trans. Embalada em pacote de 1kg"	Unidade	6



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



Estância de
MORUNGABA

7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado tipo cream cracker, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 360g e embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Pcte	100
8	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.	Unidade	100
11	BISCOITO SALGADO, embalagem individual (24gr), Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas B3, B2 e B1, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio.	Unidade	200
12	CAFÉ TORRADO E MOÍDO classificado como Tipo Superior, conforme padrões da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) e legislação vigente. Matéria-prima: Grãos 100% café, isento de impurezas e de misturas com outros produtos.	Kg	150



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



	<p>Classificação: Café 100% arábica ou blend de arábica e conilon de qualidade superior, com padrão de bebida mole a dura.</p> <p>Aparência do pó: Cor homogênea, moagem média a fina, livre de grumos.</p> <p>Aroma e sabor: Aroma característico de café fresco, sabor encorpado, sem amargor excessivo ou gosto estranho.</p> <p>Umidade máxima: 5% (conforme legislação vigente).</p> <p>Acidez volátil: Dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA e MAPA.</p> <p>Embalagem:</p> <p>Embalagem individual de 500 g ou 1 kg, em pacote laminado, selagem hermética e inviolável.</p> <p>Impressão externa contendo: identificação do fabricante, marca, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro nos órgãos competentes.</p> <p>Validade mínima na entrega: 12 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>Armazenamento: Produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, com embalagens intactas, isento de qualquer avaria ou contaminação. Observação: O café fornecido deverá atender às normas de qualidade e segurança alimentar vigentes, especialmente as normas da ABIC, ANVISA e MAPA, podendo ser solicitado laudo de conformidade ou certificado de pureza. Marca Pilão, Melitta ou 3 corações ou similar.</p>		
14	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	20



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



Estância de
MORUNGABA

15	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.	Unidade	30
17	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	20
18	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	6
20	GELÉIA DE FRUTAS- embalagem: potes de 230g, ingredientes: polpa de frutas, açúcar, estabilizante, pectina e acidulante ácido cítrico. Não contem glúten.Varios sabores.	pote	20
21	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	6
22	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	12



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



Estância de
MORUNGABA

23	LEITE INTEGRAL: Leite UHT Integral. A bebida deve ser preparada com ingredientes sãos e limpos e de 1ª qualidade. Embalagem 1 Litro.	Unidade	24
24	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	20
25	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.	pct 500g	10
26	Mini-bolo recheado, embalagem individual pesando de 40 a 50 grs. a unidade. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, fermento químico, leite, sal, conservador propionato de cálcio/sódio, aroma artificial, vários sabores. CONTÉM GLÚTEN. Renata, Pulmann ou similar	Unidade	300
27	MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate embalagem com 2 kg – tradicional, tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, salsa, alho. Não contém glúten	Sache	6
28	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.	Frasco	15



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



Estância de
MORUNGABA

29	ORÉGANO: Produtos naturais constituídos de folhas genuínas da espécie, sãs, limpas, desidratado e específico para culinária. Características organolépticas: - Aspecto: pó. Cor: amarela ou amarelo-esverdeada. Cheiro: característico. Sabor: picante. Características físicas e químicas de acordo com a legislação vigente. Embalagens com aproximadamente 200g. Para uso na culinário.	Pcte	2
30	PÃO TIPO HAMBURGUER 50g, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, leite em pó, fermento biológico e sal. Não poderá conter aditivos e conservantes artificiais em sua composição. Isento de açúcares adicionados e gordura. Poderá conter glúten. O pão tipo hamburguer deve ter peso líquido de 50gramas. O produto deverá estar acondicionado em saco de polietileno ou polipropileno, transparente atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade 6 unidades	kg - unitário - 500 und	250
31	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	500
33	Purê de batata instantâneo, embalagem com 1kg	Unidade	6
34	Refrigerante 2 litros - sabores diversos	Unidade	60
37	SELETA DE LEGUMES: ervilha, batata, cenoura. Embalagem com 2kg	Lata	5
39	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:	Galão	10



	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 deverá realizar as entregas em veículo próprio, refrigerado em Boas Condições higiênicas sanitárias. O licitante vencedor deverá 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).		
40	Suco de fruta, embalagem com 200ml, 100% natural - Rico em vitaminas - Sem Glúten - Ingredientes: Suco reconstituído, sabores laranja, uva e maçã. NÃO CONTÉM GLÚTEN NÃO FERMENTADO NÃO ALCOÓLICO. Embalagem com canudo individual	Unidade	300

Para que a necessidade apresentada seja devidamente atendida, entende-se que a contratação deverá observar os seguintes requisitos:

5.1. Requisitos de Qualidade

· **Para gêneros alimentícios não perecíveis:**

- A). Devem apresentar composição nutricional consistente e equilibrada, livres de substâncias nocivas.
- B). Estar isentos de contaminação microbiológica, química e física (ausência de bactérias, parasitas, vírus, metais pesados, pesticidas e outras impurezas).
- C). Ser entregues em embalagens próprias, íntegras, sem perfurações ou sujidades.
- D). As embalagens devem conter informações claras sobre origem, composição, lote, validade e registro sanitário.



E). Produtos fora do prazo de validade ou em desacordo com as especificações deverão ser substituídos no prazo máximo de 01 (um) dia útil após a solicitação do departamento

5.2. Requisitos de Sustentabilidade

- A). Atender integralmente às normas da ANVISA e demais órgãos reguladores.
- B). A empresa fornecedora deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental, observando o disposto no art. 3º da Lei nº 14.133/2021.
- C). Cumprir legislação ambiental pertinente em todas as etapas: produção, transporte, armazenamento e descarte de resíduos.

5.3. Requisitos de Responsabilidade Social e Econômica

- A) A contratada será responsável pelo fornecimento adequado dos gêneros alimentícios, devendo garantir produtos em conformidade com as exigências sanitárias e nutricionais, que atendam de forma segura e digna os participantes das oficinas, apresentações teatrais, shows e eventos promovidas pelo Departamento Municipal de Turismo e Cultura;
- B) A aquisição dos alimentos deve contribuir para a promoção da segurança alimentar e nutricional, assegurando a regularidade no fornecimento e reforçando o compromisso com o acolhimento, a inclusão social e o fortalecimento de vínculos comunitários, pilares fundamentais das políticas públicas de Turismo e Cultura.

5.4. Requisitos Obrigacionais Gerais

- a) Os produtos deverão estar em conformidade com as normas da ANVISA e MAPA.
- b) A contratada deverá assumir todos os riscos e despesas decorrentes da execução do contrato.
- c) Responder civil e administrativamente por vícios, defeitos ou inconformidades dos produtos.
- d) Informar previamente ao setor responsável qualquer dificuldade de cumprimento de prazo.
- e) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, produtos em desacordo com as especificações.
- f) Responder por danos causados ao local ou a terceiros decorrentes da execução



contratual.

g) Manter todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais em conformidade.

h) Comunicar imediatamente ao fiscal do contrato qualquer ocorrência relevante durante a execução.

i) Garantir que todas as condições de habilitação permanecem válidas durante o contrato.

j) Manter sigilo sobre informações obtidas durante a execução contratual.

k) Não permitir a utilização de mão de obra infantil ou trabalho em condições proibidas pela legislação.

l) Assegurar que os alimentos atendam a critérios de qualidade específicos:

- **Produtos industrializados:** conter informação nutricional clara, restrições de ingredientes, aditivos e fortificação, bem como integridade das embalagens.

- **Grãos:** integridade, tamanho, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de impurezas, larvas e parasitas.

- **Laticínios:** apresentar laudo de análise microbiológica e registro em órgão de inspeção sanitária.

3. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A descrição da solução como um todo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice/anexo deste Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os requisitos da contratação consubstanciam-se na apresentação dos documentos de capacidade técnica exigidos no Edital.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



6.1. O prazo de entrega dos produtos **serão de 10 (dez) dias**, contados a partir da ordem de fornecimento e deverá ser entregue das **08:00 às 17 horas**, no seguinte endereço: à Rua: Araujo Campos, 953 centro ou em endereço que venha a ser indicado pela Administração em Ordem de Fornecimento.

6.2. 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.

6.3. 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 Municipal de Turismo e Cultura, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado para Débora Frare diretora Municipal de Turismo e Cultura e fiscal de contrato **Mauro Vinícius de Moraes** para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, conforme **Portaria de Nomeação nº 1.390/2025**, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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

7.3. 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.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. 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.

8.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei 14.133, de 2021, deverão ser efetuados no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal.

8.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

8.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

8.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação,

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura



9.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

9.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

9.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

9.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio de declaração fornecida pela fabricante do produto.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 11.871,75 (onze mil, oitocentos e setenta e um reais e setenta e cinco centavos)

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos deste exercício.

Morungaba, 17 de outubro de 2025

Débora Frare

Diretora Municipal de Turismo e Cultura



Prefeitura de Morungaba

Departamento Municipal de Turismo e Cultura

