



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Departamento de Alimentação Escolar

Rua Joaquim Leonel, 103 - Centro – CEP- 18200355

Telefone- 32751497

E-mail- nutrimrerenda@itapetininga.sp.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Insumos: ESTOCÁVEIS

1. Área requisitante

A presente demanda está sendo solicitada pelo Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Itapetininga – SP.

2. Descrição da necessidade

Esta solicitação se faz necessária para manter o abastecimento da alimentação nas entidades conveniadas pela Secretaria de Educação pelo Departamento de Alimentação Escolar do Município de Itapetininga. A aquisição do material solicitado visa atender às necessidades para o período de 01 (um) ano e serão utilizados nos atendimentos das entidades conveniadas.

A necessidade de aquisição de estocáveis para as entidades é vital para garantir a nutrição adequada e o desenvolvimento saudável da clientela atendida. A alimentação desempenha um papel fundamental no fornecimento de nutrientes essenciais, como vitaminas, minerais e proteínas, que são necessários para o crescimento, aprendizado e desempenho acadêmico das crianças e adolescentes.

Além disso, para muitas crianças, a alimentação pode ser a principal refeição do dia, especialmente para aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Portanto, é crucial garantir que os alimentos fornecidos sejam nutritivos, variados e de qualidade, atendendo às necessidades dietéticas específicas de cada faixa etária.

A oferta de uma alimentação de qualidade pode aumentar a frequência das crianças nas entidades, reduzir o absenteísmo e melhorar o desempenho acadêmico, uma vez que crianças bem alimentadas tendem a estar mais concentradas e alertas durante as atividades na entidade.

Portanto, a aquisição de estocáveis para a entidade não é apenas uma necessidade básica, mas também um investimento no futuro das crianças e jovens, promovendo saúde, bem-estar e educação de qualidade.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se de uma aquisição de estocáveis para entidades, a ser contratado mediante licitação na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A aquisição se refere a fornecimentos contínuos, a qual é realizada pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, cujo interrupção ocasionará prejuízos a pessoas e serviços essenciais.

A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

Na substituição de produtos defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante

4. Levantamento de Mercado

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda de gêneros alimentícios, não havendo, portanto, restrições de mercado.

5. Descrição da solução como um todo

O presente estudo, como já informado, sinteticamente, se refere à aquisição dos estocáveis para entidades conveniadas.

A aquisição destes se faz necessária para o atendimento da demanda apresentada. A necessidade foi demonstrada no presente Estudo Técnico Preliminar - ETP. Os requisitos da contratação também se encontram elencados no presente ETP.

6. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

Os quantitativos foram extraídos do levantamento dos mapas realizadas no primeiro semestre do ano de 2024. Dentro de um planejamento estratégico e, visando atender a escala da contratação e otimizar os recursos públicos, foi centralizada a demanda da secretaria nos quantitativos abaixo discriminados são para uma demanda por um período de 12 (doze) meses.

ITENS-NÃO PERECÍVEIS		UNIDADE	Quantidade
1	Açúcar Cristal Açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, livre de fermentação. Teor mínimo de sacarose no mínimo 99,0% p/p, resíduo mineral fixo máximo 0,2% p/p, isento de matérias terrosa, de parasitas e de detritos. Embalagem Primária: Saco polietileno atóxico – Embalagem de 2 a 5 kg Embalagem Secundária: Embalagem deverá ser plástica, reforçada, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA - Produto legalmente isento de registro. Validade - mínima de 01 ano a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias. OBS: apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.	kg	14.000
2	Arroz tipo 1 Grãos comestível de arroz “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa. Beneficiado, Polido, Longo Fino (“Agulhinha”), tipo 1, medindo 6 mm Procedência: Deve ser de procedência nacional Safrá: Corrente Teste e Cocção: Deve obter os seguintes resultados: Positivo: 100% dos grãos cozidos Volume: mínimo de 3,0 vezes Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente - Embalagem individual 5 Kg.	Kg	15.000

	Embalagem Secundária: Embalagem deverá ser plástica, reforçada, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente NOTA: Produto legalmente isento de registro Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. OBS: apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.		
3	Atum solido Atum solido, óleo vegetal, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Deve ser preparada com atum em conserva, pré-cozido e salmourado, livre de vísceras, pele, espinhas e carne escura, desintegrado e adicionado óleo de soja. Embalagem Primária: Embalagem de 0,2 a 0,5 kg Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente NOTA: Produto com registro. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. OBS: apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.	Kg	500
4	Bolacha água e sal sem lactose de qualidade Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, zero trans, amido, extrato de malte, sal, açúcar, fermento biológico e estabilizante lecitina de soja. Sem colesterol, sem lactose, e sem proteína do leite. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo mínimo de 0,14 Kg e máximo 1 kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. Validade – mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega. OBS: apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.	Kg	5.000
5	Bolacha maisena sem lactose Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja. Aditivos permitidos pela legislação, exceto os corantes artificiais e outros ingredientes desde que declarado no rótulo. Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína isolada ou proteína texturizada de soja) sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite, isento de produtos de origem animal. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo mínimo de 0,14 kg a 1kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. Validade – mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	5.000
6	Bolacha rosquinha de chocolate Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, cacau em pó, fermentos químicos, corante caramelo, emulsificante lecitina de soja. Deve apresentar sabor característico de chocolate e agradável. Opcional: Liquor de cacau, leite (ou soro), Aditivos permitidos, pela legislação, exceto os corantes artificiais, e outros ingredientes, desde que declarados no rótulo. Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) Embalagem Primária: mínimo de 0,5 kg a 1 kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Validade – mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	5.000
7	Bolacha rosquinha de leite	kg	3.000

	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, leite em pó, sal refinado, aroma natural de leite. Embalagem Primária: mínimo de 0,5 kg a 1 kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto		
8	Chocolate em pó 50% Cacau Obtido a partir cacau em pó solúvel (mínimo de 50%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose. Características organolépticas: aspecto: pó homogêneo; cor própria; cheiro: característico; sabor: doce, próprio. Opcional: Adição de ferro, vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente). Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Isenta de Lactose. Embalagem Primária: Saco de polietileno metalizado resistente e termossoldado de 1 kg. Embalagem Secundária – De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. Deve ser produto de procedência nacional. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.	Kg	10.000
9	Ervilha em conserva Ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersa em líquido apropriado (salmoura) Embalagem Primária: Saco embalagem cartonada de multi camadas, ou aluminizada, PESO: 280 g a 400 g, DRENADO 200g a 280g. Embalagem Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. NOTA: Produto legalmente isento de registro. Validade – mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto	Kg	500
10	Extrato de tomate Tomates maduros, são e limpos. Opcional: Sal e ou açúcares. Isenta de Pele e sementes Embalagem Primária: Cartonada, mínimo de 0,260kg a 0,520Kg Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. NOTA: Produto legalmente isento de registro Validade – mínima de 11 meses a contar a partir da data de entrega. NOTA – Apresentar Laudo de análise Físico Químicas e microbiológicas e microscópicas em alimentos. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto	Kg	5.000
11	Farinha de milho Obtido pela ligeira torração do grão de milho, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado e rançoso, para o preparo de cuscuz. Características organolépticas: Aparência: flocos Cor: própria Odor: característico, isento de odores estranhos Sabor: característico, isento de sabores estranhos Embalagem PRIMÁRIA – Saco de polietileno transparente -Embalagem de 1kg	Kg	600

	Embalagem SECUNDÁRIA – Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. ROTULAGEM – Deve atender a legislação vigente. Validade mínima de 08 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.		
12	Farinha de trigo Obtida do grão de trigo moído e beneficiado, sem fermento. Embalagem Primária: Saco plástico transparente e atóxico ou embalagem de papel. Embalagem de 1 kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 04 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.	Kg	2.500
13	Feijão carioquinha tipo 1 de 1ª qualidade Novo Grão comestível de feijão “in natura” Constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Classificação: Anão de cores, carioquinha – Tipo 1 Embalagem Primária: Saco de polietileno transparente. Embalagem individual 1 Kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. Validade – mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.	Kg	6.000
14	Feijão Preto tipo 1 Grão comestível de feijão “in natura” tipo 1 de primeira qualidade, isento de sujidades, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Embalagem Primária – Saco de polietileno transparente. Embalagem individual 1 Kg. Embalagem Secundária – Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. Validade – mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.	Kg	2.000
15	Fermento químico em pó Formado de substâncias que por influência do calor e ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, contendo em sua formulação bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Embalagem Primária: Embalagem de mercado – Peso líquido de 100g a 250g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. NOTA: Produto com registro no órgão competente. Validade – mínima de 12 meses da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.	Kg	250
16	Fubá Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, enriquecido com ferro e ácido fólico. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%.	Kg	1000

	Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Próprios; Com Ausência de Mofo e Ranço; Isento de Insetos, Odores Ou Sabores Estranhos Ou Impróprios. Embalagem Primária: Saco de polietileno transparente, atóxico. Embalagem de 1 kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação. Obs: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.		
17	Gelatina em pó (morango, abacaxi, uva) Gelatina em pó, açúcar e aromatizantes. Produto constituído de gelatina comestível em pó, sal, açúcar, aromatizantes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Aditivos permitidos pela legislação, assim como corantes nos sabores específicos e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, que deverão ser declarados no rótulo. Deve ser evitada a utilização do corante artificial amarelo tartrazina e vermelho bordeau. Embalagem Primária: Saco plástico Hermeticamente Fechado. Pacotes de 1 Kg Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. NOTA- Produto legalmente isento de registro. Validade: mínima de 10 meses na data da entrega. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto	Kg	800
18	Geleia (morango, uva) Fruta inteira ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta e açúcar. Opcional: Morango- Glicose, sacarose, frutose, xarope ou açúcar invertido, isoladamente ou em misturas adequadas; pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta; fragmentos da fruta (exceto pedúnculo e cascas) e os aditivos permitidos pela legislação. Uva- Glicose ou açúcar invertido, pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta; fragmentos da fruta (exceto pedúnculo e cascas) e os aditivos permitidos pela legislação. Isenta: Pedúnculos, cascas, matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, fermentações. Embalagem Primária: a) Pote de vidro com tampa de folha de flandres; b) Pote em polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco/branco, com tampa para contato direto com alimento, que mantenha a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura, com lacre plástico que garanta a inviolabilidade do produto. Embalagem deverá apresentar peso de 260 g a 310g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto legalmente isento de registro. Validade: mínima de 10 meses na data da entrega. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.	Kg	950
19	Leite em pó integral Produto obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequados, e que assegurem sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Poderá ser adicionado de emulsionante lecitina de soja dentro dos limites estabelecidos pela legislação específica. Isenta: Agente conservante. Embalagem Primária: Sacos de poliéster metalizado resistente e termos soldado – Embalagem de 1 kg Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto	Kg	20.000

	Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. NOTA: É obrigatório que o produto tenha REGISTRO do rótulo e do estabelecimento produtor no Ministério da Agricultura (SIF). Validade: mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto. Instrução: Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa n.º 11 de 09/09/99 – M.A.A.).		
20	Macarrão espagete Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Opcional: 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. Isenta: 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais. Embalagem Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Embalagem de 0,5kg a 1Kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto	Kg	2.000
21	Macarrão de padre nosso Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Opcional: 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. Isenta: 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais. Embalagem Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Embalagem de 0,5kg a 1Kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto	Kg	2.000
22	Macarrão de parafuso Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Opcional: 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. Isenta: 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais.	Kg	2.000

	Embalagem Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. Embalagem de 0,5kg a 1Kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto		
23	Maionese Óleo vegetal, água, ovos pasteurizados, vinagre, Suco de Limão, amido modificado e sal. Embalagem Primária: vidro, pote plástico ou plástico laminado com 150g a 500g. Embalagem Secundária: caixas de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 08 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.	Kg	1.500
24	Margarina 80% de lipídeos Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, leite ou seus constituintes ou derivados, sal, água, 15000 UI de Vitamina A por Kg, Estabilizante: Mono e Diglicerídios e Lecitina de soja. Corantes Naturais de Urucum. e Curcuma sem gordura trans. Com teor de lipídeos na margem de 80%. Instrução: Gordura Láctea, quando presente, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. Embalagem Primária: Pote polipropileno ou polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro. Pote de 500 g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, data de entrega não poderá ser superior a 20 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto. OBS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE PONTO A PONTO EM TRANSPORTE REFRIGERADO (ENTRE 5 E 16 ° C)	Kg	2.500
25	Milho para pipoca tipo 1 Milho, grãos de 1ª qualidade, beneficiado. Limpo Embalagem Primária: saco de polietileno, resistente, atóxico, selado. Embalagem de 0,5 kg Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.	Kg	600
26	Milho em Conserva Grãos íntegros e não quebradiços previamente debulhados, cozidos ou pré cozidas, imersa em líquido apropriado (salmoura), submetidos a processo tecnológicos adequados. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multi camadas, impressa 280 g líquido, 200 g drenado Embalagem Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. NOTA: Produto legalmente isentos de registro. Validade – mínima de 18 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.	Kg	500

	Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.		
27	Óleo Óleo de soja refinado, antioxidante.100% natural de qualidade Opcional: Ácido cítrico Isento: Mistura de outros óleos, gorduras e outras matérias estranhas ao produto Embalagem Primária: Frascos Plásticos transparentes. Embalagem PET de 900 ml. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto legalmente dispensado de registro. Validade: mínima de 12 meses a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto	Frascos	5.000
28	Sal Refinado Iodado Composto de Cloreto de Sódio e Sais de Iodo Embalagem Primária: Saco polietileno atóxico e resistente. Embalagem de 1kg Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto. Instrução: Teor mínimo de cloreto de sódio sobre substancias seca = 98,5%	Kg	900
29	Sardinha 1) sardinha em óleo comestível 2) Sardinhas em molho de Tomate Instrução: 1)Deve ser preparada com sardinha fresca, limpa, eviscerada,descabeçada, descamada e livre de nadadeiras, observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. 2)A carne de sardinha deve constituir no mínimo 70% do peso liquido declarado, ter por meio de cobertura óleo comestível e no Máximo 12% de água. A matéria prima deverá ser uma das espécies da família Clupeidae especificadas. Sardinella brasiliensis (sardinha verdadeira) ou outra autorizada pelo Ministério da Agricultura. Não serão permitidas as espécies Opisthonema oglinum (sardinha laje) e Cetrengaulis adenuliis (sardinha boca torta). Embalagem Primária: Lata hermeticamente fechada e esterilizada – DE 0,125 a 0,250 KG Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente NOTA: Produto com registro. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.	Kg	800
30	Vinagre de Maçã Fermentado acético de maçã, Água, conservante metabissulfito de potássio (aditivo alimentar, legalmente usado como conservante antioxidante de polpas de frutas e purês vegetais) Embalagem Primaria: Plástica atóxica transparente. Embalagem 750 ml. Embalagem Secundaria: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto com registro. Validade: mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.	Frascos	900

31	Trigo p/ Kibe integral de 1 qualidade Produto obtido a partir do cozimento, secagem e moagem do trigo em grãos. Isento de Insetos, Impurezas, Materiais e Odores Estranhos Ou Impróprios; Livre de Mofo Ou Fermentação; Embalagem Primária: Saco polietileno atóxico resistente termossoldado – mínimo de 0,5 kg Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA - Produto legalmente dispensado de registro. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias. Obs.: apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto	Kg	400
32	Tempero alho e sal Tempero obtido da mistura de alho e sal refinado, sem pimenta, sem cebola, sem salsa, sem cebolinha e outros condimentos. - Cor: branco, levemente amarelado; - Aspecto: pó, levemente úmido; - Cheiro e sabor: característico; Deverá conter 60% de sal e 40% de alho. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem Primária: Pote de polietileno atóxico, resistente, vedado (selado), com peso líquido de 300 g Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado e lacrado, adequado ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções vigentes como, a RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002, RDC n° 359 e n° 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Portaria INMETRO n° 157, de 19 de agosto de 2002. Primária: - identificação do produto e marca; - nome e endereço do fabricante; - prazo de validade; - número do lote; - ingredientes; - informação nutricional; - peso líquido; - Condições de armazenamento; - número de registro no órgão competente, quando exigido por lei. Secundária: - nome e marca do produto; - Prazo de validade e n° do lote; - Empilhamento máximo necessário para armazenamento; - Condições de armazenamento. OBS. Juntamente com as amostras, o licitante deverá entregar a ficha técnica, o laudo bromatológico com data não superior a 1 ano e o laudo técnico de inspeção (LTI), sendo que os documentos deverão ser originais ou autenticados, e estarem assinados pelo responsável técnico	kg	800

7. Estimativa do Valor da contratação

A estimativa prévia de valor foi calculada com base nos valores do pregão 230/2023 e através da ferramenta Painel de Preço. A estimativa do valor da contratação é em torno de R\$ 1.467.841,50 (Hum milhão quatrocentos e sessenta e sete mil e oitocentos e quarenta e um reais e cinquenta centavos).

O resultado da pesquisa encontra-se detalhado no quadro abaixo:

PLANEJAMENTO ANUAL DE COMPRA			TABELA - ESTOCÁVEIS		
2024 - 2025					
ITENS-NÃO PERECÍVEIS		UNIDADE	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	Açúcar Cristal	kg	14.000	R\$ 15,00	R\$210.000,00
2	Arroz tipo 1	Kg	15.000	R\$ 4,50	R\$ 67.500,00
3	Atum solido	Kg	500	R\$ 41,57	R\$ 20.785,00
4	Bolacha água e sal sem lactose de qualidade	Kg	5.000	R\$ 10,88	R\$ 54.400,00
5	Bolacha maisena sem lactose	Kg	5.000	R\$ 10,88	R\$ 54.400,00
6	Bolacha rosquinha de chocolate com Cacau	Kg	5.000	R\$ 8,92	R\$ 44.600,00
7	Bolacha rosquinha de leite	kg	3.000	R\$ 8,92	R\$ 26.760,00
8	Chocolate em pó 50% Cacau	Kg	8.000	R\$ 15,32	R\$122.560,00
9	Ervilha em conserva	Kg	500	R\$ 13,50	R\$ 6.750,00
10	Extrato de tomate	Kg	5.000	R\$ 7,90	R\$ 39.500,00
11	Farinha de milho	Kg	600	R\$ 3,10	R\$ 1.860,00
12	Farinha de trigo	Kg	2.500	R\$ 2,47	R\$ 6.175,00
13	Feijão carioquinha tipo 1 de 1º qualidade Novo	Kg	6.000	R\$ 5,49	R\$ 32.940,00
14	Feijão Preto tipo 1	Kg	2.000	R\$ 7,20	R\$14.400,00
15	Fermento químico em pó	Kg	250	R\$ 21,65	R\$ 5.412,50
16	Fubá	Kg	1000	R\$ 1,95	R\$ 1.950,00
17	Gelatina em pó (morango, abacaxi, uva)	Kg	800	R\$ 16,88	R\$ 13.504,00
18	Geleia (morango, uva)	Kg	950	R\$ 36,90	R\$ 35.055,00
19	Leite em pó integral	Kg	20.000	R\$ 26,34	R\$ 526.800,00
20	Macarrão espaguete	Kg	2.000	R\$ 3,65	R\$ 7.300,00
21	Macarrão de padre nosso	Kg	2.000	R\$ 3,65	R\$ 7.300,00
22	Macarrão de parafuso	Kg	2.000	R\$ 1,82	R\$ 3.640,00
23	Maionese	Kg	1.500	R\$ 6,90	R\$ 10.350,00
24	Margarina 80% de lipídeos	Kg	2.000	R\$ 12,20	R\$ 24.400,00
25	Milho para pipoca tipo 1	Kg	600	R\$ 7,88	R\$ 3.940,00
26	Milho em Conserva	Kg	500	R\$ 14,87	R\$7.435,00
27	Óleo	Frascos	5.000	R\$ 5,50	R\$ 27.500,00
28	Sal Refinado Iodado	Kg	900	R\$ 1,05	R\$ 945,00
29	Sardinha	Kg	800	R\$ 29,43	R\$ 23.544,00
30	Suco de frutas para diluição (Maracujá, Manga e Caju)	L	6.000	R\$ 9,30	R\$55.800,00
31	Vinagre de Maçã	Frascos	900	R\$ 4,20	R\$ 3.780,00
32	Trigo p/ Kibe integral de 1 qualidade	Kg	400	R\$ 7,59	R\$ 3.036,00
33	Tempero alho e sal	kg	800	R\$ 4,40	R\$ 3.520,00

8. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao

melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente aquisição contratação encontra-se inclusa na previsão orçamentária anual 2025.

11.Resultados Pretendidos

Garantir o fornecimento adequado e diário de uma alimentação saudável as crianças e jovens matriculadas nas entidades conveniadas.

Auxiliar no desempenho e na aprendizagem das crianças através da manutenção da alimentação, contribuir para um adequado estado nutricional;

Contribuir com a permanência das crianças e jovens nas entidades, visto que muitos vivem em estado de insegurança alimentar, sendo dessa forma a alimentação um complemento esperado;

Impactar positivamente na saúde física e mental das crianças, assim como estimular o consumo de alimentos diversos e promover hábitos alimentares saudáveis.

12.Providências a serem adotadas

É cediço informar que, a presente contratação deverá ser precedida de processo licitatório, em observância a Lei nº14.133/2021.Igualmente, foi realizado o planejamento, tendo por base a necessidades e histórico de consumo.

13. Possíveis Impactos Ambientais

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico. Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área

de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos

14. Declaração de Viabilidade

O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, **declaro ser viável** a contratação pretendida.

15. Responsáveis:

Lucilena Correa de Campos
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Valdineia Rodrigues Ferreira
AUXILIAR ADMINISTRATIVO

Silmara A. Amaral
NUTRICIONISTA