



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Departamento de Alimentação Escolar

Rua Joaquim Leonel, 103 - Centro – CEP- 18200-355

Telefone- 3275-1497

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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Insumos: ESTOCAVEIS

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

Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para a prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62 da Lei nº 14.133/2021.

O prazo de entrega, do objeto licitado deverá ser de acordo com a necessidade do Departamento de Alimentação Escolar.

Responsabilizar-se integralmente por todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente ata, entregar de qualidade, de acordo com a proposta apresentada, também deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo item demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

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

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade pregão eletrônico, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, para aquisição de estocáveis destinados ao preparo e distribuição de alimentação para as entidades atendidas pelo Departamento de Alimentação do município de Itapetininga, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Contratante.

O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam os requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência. No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros estocáveis, bem como possibilita que outros órgãos interessados participem do referido certame.

6. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

A definição da quantidade foi baseada em levantamento efetuado de acordo com as informações do mapa mensal enviados pelas entidades conveniadas atendidas ao departamento de alimentação, tomando-se como parâmetro o consumo médio anual, ajustando o consumo a um quantitativo um pouco acima da demanda dos meses anteriores, considerando que há uma oscilação no consumo do produto, tendo certo que desta forma não haverá o desabastecimento durante o período de vigência do contrato. A metodologia aplicada para calcular o quantitativo proposto foi a realização da pesquisa do consumo do ano anterior.

Dentro de um planejamento estratégico e, visando atender a escala da contratação e otimizar os recursos públicos, segue abaixo a demanda dos quantitativos:

ITENS-NÃO PERECÍVEIS		Unid.	Quant.
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.	kg	15.000
2	ARROZ AGULHINHA 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. 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 isenta 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.	Kg	15.000
3	ATUM SOLÍDO Atum sólido, óleo vegetal, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Deve ser preparada com atum em conserva, pré-cozido e salmouurado, livre de vísceras, pele, espinhas e carne escura, desintegrado e adicionado óleo de soja. Embalagem primária: Embalagem de 0,140g a 1 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.	Kg	500
4	ALHO PROCESSADO Alho em pasta (polpa) in natura sem sal, Água, Ácido Cítrico, benzoato de sódio e metabisulfito. Embalagem primária: Pote de polipropileno random, atóxico, resistente, vedado (selado), com peso mínimo de 300 g a 1 kg.	kg	300

	Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
5	BOLACHA ÁGUA E SAL SEM LACTOSE Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada, zero trans, açúcar, sal, fermento biológico, fermento químicos (Bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia) e estabilizante lecitina 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 0,300 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.	Kg	4.000
6	BOLACHA MAISENA SEM LACTOSE Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, sal, zero trans, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), 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 0,300 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	4.000
7	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. 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). Deve apresentar sabor característico de chocolate e agradável. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço Embalagem primária: mínimo de 0,300 kg a 1 kg. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente	Kg	1.500

	Validade – mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega.		
8	BOLACHA ROSQUINHA DE LEITE Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite em pó, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, aromatizante natural de leite e emulsificante lecitina de soja. Embalagem primária: mínimo de 0,300 kg a 1 kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.	kg	1.500
9	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.	Kg	6.000
10	Doce de leite sem Amido Leite integral e /ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado proteico de soro do leite e conservador sorbato de potássio, consistência Cremosa, SEM adição de amido Embalagem primária: pote de vidro ou plástico. Peso mínimo de 350g a 500g Embalagem Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.	kg	300
11	ERVILHA EM CONSERVA Ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersa em líquido apropriado (salmoura) Embalagem primária: Sache embalagem cartonada de multicamadas, ou lata. PESO: 280 g a 400 g, DRENADO 170g a 200g. 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.	Kg	250
12	EXTRATO DE TOMATE Tomates maduros, são e limpos. Opcional: Sal e ou açúcares. Isenta de Pele e sementes Embalagem primária: Cartonada, lata e/ ou sache, mínimo de 0,300kg a 0,520Kg	Kg	5.000

	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.		
13	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA Farinha de mandioca biju, seca, de classe amarelada tipo único, com coloração odor e sabor característico próprios do produto, isento de umidade e sem material estranho à sua composição, que comprometam a qualidade do produto. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, deve conter de 0,500g a 1kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. ROTULAGEM: Deve atender a legislação vigente. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	kg	300
14	FARINHA DE MILHO AMARELA Obtido pela ligeira torração do grão de milho, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricado a partir de matérias primas sãs 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 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.	Kg	400
15	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.	Kg	2.500
16	FEIJÃO CARIOQUINHA ESPECIAL Grão comestível de feijão “in natura” Constituído de no mínimo 95% 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.	Kg	6.000

17	FEIJÃO PRETO ESPECIAL Grão comestível de feijão “in natura” tipo 1 de primeira qualidade, isento de sujidades, constituído de no mínimo 95% 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.	Kg	2.000
18	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Formado de substancias 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 secundaria: 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.	Kg	250
19	FERMENTO BIOLÓGICO SECO Tipo granulado seco instantâneo, composto de <i>saccharomyces cerevisiae</i> e agente e reidratação. Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de 10g. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deverão estar de acordo com a Resolução CNNPA 38/77, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, determinados pela ANVISA. Validade – mínima de 10 meses na data da entrega do produto.	CX	100
20	FUBÁ AMARELO 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%. 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.	Kg	1.000
21	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.	Kg	20.000

	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 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. Instrução: Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa n.º 11 de 09/09/99 – M.A.A.).		
22	MACARRÃO PADRE NOSSO Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isenta: de corantes artificiais, conservantes e estabilizantes. Embalagem primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico, termossoldado e resistente. Embalagem de 500 gramas. Embalagem secundária: fardo de filme plástico atóxico termossoldado, reforçado e resistente, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Nota: o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.	Kg	4.000
23	MACARRÃO PARAFUSO Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isenta: de corantes artificiais, conservantes e estabilizantes. Embalagem primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico, termossoldado e resistente. Embalagem de 500 gramas. Embalagem secundária: fardo de filme plástico atóxico termossoldado, reforçado e resistente, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Nota: o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.	Kg	4.000
24	MAIONESE DE LIMÃO Água, óleo de soja, vinagre, ovos, amidos modificados, sal, açúcar, Suco de Limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Não ter gorduras trans e glúten.	Kg	1.200

	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.		
25	MARGARINA 80% DE LIPÍDEOS com sal 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 Cúrcuma 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 a 1 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 06 meses a partir da data de fabricação, data de entrega não poderá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	Kg	5.000
26	MILHO PARA PIPOCA tipo 1 Milho, grãos de 1º qualidade, beneficiado. Limpo Embalagem primária: saco de polietileno, resistente, atóxico, selado. Embalagem de 0,400g a 1kg 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.	Kg	700
27	MILHO EM CONSERVA Grãos íntegros e não quebradiços previamente debulhados, cozidos ou pré-cozidos, imersa em líquido apropriado (salmoura), submetidos a processo tecnológicos adequados. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multicamadas e / ou lata, PESO: 280 g a 400 g, DRENADO 170g a 200g. 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	250
28	ÓLEO DE SOJA Óleo de soja refinado, antioxidante. 100% natural de qualidade Opcional: Ácido cítrico Isento: Mistura de outros óleos, gorduras e outras matérias estranhas ao produto	Frascos	5.000

	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.		
29	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. Instrução: Teor mínimo de cloreto de sódio sobre substancias seca = 98,5%	Kg	1000
30	SARDINHA Pescado em conserva; sardinha, elaborado com peixe descabeçado, e viscerado, livre de nadadeiras e submetido à esterilização comercial, inteiro e com espinha, composto de sardinha, óleo, água, sal e outros ingredientes permitidos, conservado em óleo comestível, com aparência, odor, sabor e textura próprios. Instrução: 1) Deve observar 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.	Kg	700
31	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 primária: 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.	Frascos	1000

32	TRIGO PARA KIBE 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 0,4 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.	Kg	600
33	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 nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.	kg	200
34	SUCO CONCENTRADO – MARACUJÁ Parte comestível da fruta que o compõe, sem aromatizante, sem refrigeração, sem açúcar. Diluição de 1 para 6 litros e/ou 1 para 7 litros. Sabor de maracujá. Suco natural da fruta. Sem adição de açúcar. Não será aceito misto. Embalagem primária: garrafa pet de 500 ml a 1 litro. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 6 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	L	4.000
35	SUCO CONCENTRADO – MANGA Parte comestível da fruta que o compõe, sem aromatizante, sem refrigeração, sem açúcar. Diluição de 1 para 4 litros. Sabor de manga. Suco natural da fruta. Sem adição de açúcar. Não será aceito misto. Embalagem primária: garrafa pet de 500 ml a 1 litro Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 6 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	L	2.000
36	SUCO CONCENTRADO – CAJU	L	2.000

	Parte comestível da fruta que o compõe, sem aromatizante, sem refrigeração, sem açúcar. Diluição de 1 para 8 litros e/ou 1 para 6 litros. Sabor de caju. Suco natural da fruta. Sem adição de açúcar. Não será aceito suco misto Embalagem primária: garrafa pet de 500 ml a 1 litro Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 6 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.		
37	SUCO CONCENTRADO – UVA Parte comestível da fruta que o compõe, sem aromatizante, sem refrigeração, sem açúcar. Diluição de 1 para 2 litros e/ou 1 para 3 litros. Sabor de UVA. Suco natural da fruta. Sem adição de açúcar. Não será aceito suco misto Embalagem primária: garrafa pet de 500 ml a 1 litro Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 6 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	L	2.000
38	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA ADOÇADO – Sabores: Uva, pêssego e maracujá Produto adoçado, pasteurizado e homogeneizado, sem refrigeração. Concentração desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO. No mínimo 30% de fruta, após diluição. Após aberto guardar sob refrigeração. Não será aceito suco misto. Embalagem primária: galão de 5 litros. Rendimento de 30 a 40 litros. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade - mínima de 6 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	L	2.000
39	PROTEÍNA TEXTURIZADA Obtida pelo processo de extrusão da soja. Soja. Embalagem primária: embalagem de 0,5 a 1 Kg 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.	kg	400

7. Estimativa do Valor da contratação

A estimativa do valor da contratação é em torno de R\$ 2.425.347,67 (Dois milhão quatrocentos e vinte cinco mil e trezentos e quarenta e sete reais e sessenta e sete centavos).

No entanto, o valor indicado acima serve apenas como parâmetro para identificar o custo total da contratação e obedeceu aos requisitos do art. 23, da Lei nº 14.133/2021.

Para fins de orçamentação e análise, a pesquisa de preços para a determinação do preço estimado para a aquisição, foi realizada através da ata de registro de preço do Pregão nº249/2024, similares de outros municípios e de cotação em anexo, conforme parâmetro previsto Inciso III e IV, do § 1º, do artigo 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Considerando a pesquisa de preços, juntada ao presente Processo Administrativo, foi utilizada como metodologia de cálculo para a obtenção dos valores de referência a MÉDIA dos valores

de compra unitários apresentados pelas empresas já descritos no item Levantamento de Mercado, conforme especificado abaixo:

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

PLANEJAMENTO ANUAL DE COMPRA TABELA - ESTOCÁVEIS					
2025 - 2026					
ITENS-NÃO PERECÍVEIS		Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	Açúcar Cristal	kg	15.000	R\$ 8,89	R\$ 133.350,00
2	Arroz Agulhinha	Kg	15.000	R\$ 16,67	R\$ 250.000,00
3	Atum sólido	Kg	500	R\$ 55,72	R\$ 27.858,33
4	Alho processado	kg	500	R\$ 22,50	R\$ 11.250,00
5	Bolacha água e sal sem lactose	Kg	4.000	R\$ 16,04	R\$ 64.140,00
6	Bolacha maisena sem lactose	Kg	4.000	R\$ 16,02	R\$ 64.080,00
7	Bolacha rosquinha de chocolate	Kg	1.500	R\$ 17,29	R\$ 25.927,50
8	Bolacha rosquinha de leite	kg	1.500	R\$ 16,45	R\$ 24.667,50
9	Chocolate em pó 50% Cacau	Kg	6.000	R\$ 32,62	R\$ 195.735,00
10	Doce de leite sem amido	kg	300	R\$ 19,50	R\$ 5.850,00
11	Ervilha em conserva	Kg	250	R\$ 16,43	R\$ 4.107,50
12	Extrato de tomate	Kg	5.000	R\$ 15,90	R\$ 79.500,00
13	Farinha de mandioca torrada	kg	300	R\$ 7,00	R\$ 2.100,00
14	Farinha de milho amarela	Kg	400	R\$ 7,52	R\$ 3.008,00
15	Farinha de trigo	Kg	2.500	R\$ 4,14	R\$ 10.337,50
16	Feijão cariquinho especial	Kg	6.000	R\$ 6,62	R\$ 39.690,00
17	Feijão Preto especial	Kg	2.000	R\$ 7,14	R\$ 14.280,00
18	Fermento químico em pó	Kg	250	R\$ 29,75	R\$ 7.437,50
19	Fermento biológico seco	CX	100	R\$ 68,25	R\$ 6.825,00
20	Fubá amarelo	Kg	1000	R\$ 4,90	R\$ 4.900,00
21	Leite em pó integral	Kg	20.000	R\$ 45,72	R\$ 914.350,00
22	Macarrão padre nosso	Kg	4.000	R\$ 5,81	R\$ 23.253,33
23	Macarrão parafuso	Kg	4.000	R\$ 5,20	R\$ 20.786,67
24	Maionese de limão	Kg	1.200	R\$ 8,58	R\$ 10.296,00
25	Margarina 80% de lipídeos com sal	Kg	5.000	R\$ 14,90	R\$ 74.500,00
26	Milho para pipoca tipo 1	Kg	700	R\$ 9,09	R\$ 6.363,00
27	Milho em Conserva	Kg	250	R\$ 17,08	R\$ 4.270,00
28	Óleo de soja	Frascos	5.000	R\$ 8,38	R\$ 41.875,00
29	Sal Refinado Iodado	Kg	1.000	R\$ 1,93	R\$ 1.933,33
30	Sardinha	Kg	700	R\$ 47,50	R\$ 33.246,50
31	Vinagre de Maçã	Frascos	1.000	R\$ 5,56	R\$ 5.560,00
32	Trigo p/ Kibe de 1 qualidade	Kg	600	R\$ 10,15	R\$ 6.090,00
33	Tempero alho e sal	kg	200	R\$ 7,10	R\$ 1.420,00
34	Suco concentrado – maracujá	L	4.000	R\$ 19,90	R\$ 79.600,00

35	Suco concentrado - manga	L	2.000	R\$ 18,00	R\$ 36.000,00
36	Suco concentrado - caju	L	2.000	R\$ 12,00	R\$ 24.000,00
37	Suco concentrado - uva	L	2.000	R\$ 12,46	R\$ 24.920,00
38	Suco concentrado de fruta adoçado galão de 5l	L	2.000	R\$ 107,75	R\$ 215.500,00
39	Proteína texturizada	kg	400	R\$ 21,50	R\$ 8.600,00

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 2026.

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 as necessidades e histórico de consumo.

13. Possíveis Impactos Ambientais

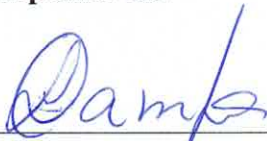
Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem

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

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Valdineia Rodrigues Ferreira

AUXILIAR ADMINISTRATIVO



Silmara A. Amaral

NUTRICIONISTA - RT