

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### PROCESSO Nº 125

#### MODALIDADE PE Nº 22

## 1 – DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 1.1 A presente contratação por meio do procedimento nº, modalidade registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (polpa de fruta, iogurte, queijo tipo muçarela, picolés água, leite e açaí) destinado à merenda escolar.
- **1.2.** O setor requisitante da aquisição de gêneros perecíveis que se apresenta necessidade é a Secretaria de Educação, neste ato representada pela Sra. Fátima Aparecida Gaia (gestora da pasta).
- **1.3.** A aquisição dos gêneros perecíveis trará solução ao problema destacado acima, de modo a implicar na necessidade no fornecimento de merenda escolar aos discentes matriculados na rede municipal.

## 2 – DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO

**2.1** – Destaca-se que a contratação em comento possui previsão junto ao plano anual de contratações através da Unidade – Secretaria de Educação, Ramo –

### 3 – DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1- Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:
- -Devem ser mantidos na temperatura adequada durante todo o trajeto de transporte;
- -Devem estar em embalagens adequadas para que a temperatura não se perca;
- -O produto também precisa estar embalado internamente em saco plástico à prova de vazamento;
- -Entregues dentro do prazo de validade.
- Os gêneros deverão ser embalados separadamente, constando todas as informações no rótulo de cada produto.
- A contratada deverá apresentar registro de rótulo, bem como Registro SIF/IMA/SIM.
- A contratada deverá apresentar Atestados de capacidade técnica, comprovando que já realizou venda desses itens no mínimo de 50% do quantitativo que estão sendo licitados.
- A contratada deverá apresentar registro dos órgãos de regulamentação para venda desses itens.
- A contratada deverá apresentar licença sanitária estadual ou Municipal;
- A empresa vencedora, deverá apresentar amostra dos produtos em até 7 (sete) dias úteis, 1 (uma) amostra dos itens que compõem o lote.
- A contratada deverá apresentar cópia autentica ou original do Certificado de Vistoria de Veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.



## 4 – DA ESTIMATIVA DA QUANTIDADE

4.1. Estima-se com a presente contratação as quantidades descritas abaixo:

	LOTE 1- POLPA DE FRUTA							
Ite m	Descrição	Quantidade necessária	Unidade	Valor unitário Médio Estimado	Valor Total			
1	POLPA DE FRUTA 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1 Kg, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	18.000	Kg	R\$	R\$			

## **LOTE 2 – IOGURTE**

Descrição	Quantidade necessária	Unidade	Valor unitário Médio Estimado	Valor Total
IOGURTE: Liquido pronto para beber sabores variados, constituído por leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, preparado de frutas e corante natural. Validade mínima de 30 dias na data de entrega. Deve conter na embalagem o número do SIF, IMA, SIM do fabricante. Embalada em garrafa plástica rígida com lacre de alumínio contendo 170 gramas.	20.000	Und.	R\$	R\$



IOGURTE ZERO LACTOSE para intolerantes a lactose. No seu rótulo deve conter informações sobre lactose. Iogurte liquido pronto para beber sabores variados, constituído por leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, preparado de frutas e corante natural. Validade mínima de 30 dias na data de entrega. Deve conter na embalagem o número do SIF, IMA, SIM do fabricante. Embalada em garrafa plástica rígida com lacre de alumínio contendo 170 gramas.	1.500	Und.	R\$	R\$
IOGURTE DIET, sem adição de açúcar. Iogurte natural, sabor morango, coco, abacaxi ou frutas vermelhas, rico em nutrientes, sem adição de açúcar na sua composição, somente açúcar proveniente dos próprios componentes, pode ser adoçado com adoçante. Não contém glúten. Deve conter na embalagem o número do SIF, IMA, SIM do fabricante. Embalagem de 170g	1.500	Und.	R\$	R\$

LOTE 3 – QUEIJO TIPO MUÇARELA						
Descrição	Quantidade necessária	Unidade	Valor unitário Médio Estimado	Valor Total		
QUEIJO TIPO MUÇARELA: muçarela fatiada: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, sem adição de glúten; embalado em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, o rotulo deve conter selo SIF, IMA ou SIM; data de fabricação, e validade, e informações sobre o fornecedor e o produto. A Embalagem Deve ser resistente ao Transporte e armazenamento, Contendo Peso Líquido De 1 Kg. Deverá Ter Validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: o produto	5.000	Kg	R\$	R\$		



não deverá ter data de fabricação anterior a 15		
(quinze) dias da data da entrega.		

LOTE 04 – PICOLÉS ÁGUA E LEITE				
Descrição	Quantidade necessária	Unidade	Valor unitário Médio Estimado	Valor Total
PICOLÉ, FRUTA À BASE DE ÁGUA E POLPA SABOR: MORANGO EMBALADOS INDIVIDUALMENTE COM PESO MÍNIMO DE 60 GRAMAS CADA. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COMPOSIÇÃO, LOTE E VALIDADE. ISENTOS DE COLORAÇÃO OU AROMATIZANTES NOCIVOS PARA CONSUMO HUMANO. EMBALADOS EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO QUE DEVERÁ TER A IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ SEGUIR AS ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA.	10.000	Unid.	R\$	R\$
PICOLÉ, FRUTA À BASE DE ÁGUA E POLPA SABOR: UVA EMBALADOS INDIVIDUALMENTE COM PESO MÍNIMO DE 60 GRAMAS CADA. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COMPOSIÇÃO, LOTE E VALIDADE. ISENTOS DE COLORAÇÃO OU AROMATIZANTES NOCIVOS PARA CONSUMO HUMANO. EMBALADOS EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO QUE DEVERÁ TER A IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE,		Unid.	R\$	R\$



PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ SEGUIR AS ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA.			
PICOLÉ COM LEITE SABORES VARIADOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE COM PESO MÍNIMO DE 60 GRAMAS CADA. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COMPOSIÇÃO, LOTE E VALIDADE. ISENTOS DE COLORAÇÃO OU AROMATIZANTES NOCIVOS PARA CONSUMO HUMANO. EMBALADOS EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO QUE DEVERÁ TER A IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ SEGUIR AS ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA.	10.000	Unid.	
PICOLÉ DE FRUTAS DIET E SEM LACTOSE.  NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR, LEITE OU DERIVADOS. SABORES VARIADOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE COM PESO MÍNIMO DE 60 GRAMAS CADA. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COMPOSIÇÃO, LOTE E VALIDADE. ISENTOS DE COLORAÇÃO OU AROMATIZANTES NOCIVOS PARA CONSUMO HUMANO. EMBALADOS EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO QUE DEVERÁ TER A IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ SEGUIR AS ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM DE	10.000	Unid.	



ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL		
ESPECÍFICA. NO RÓTULO DEVE ESTAR		
VISÍVEL A INFORMAÇÃO "DIET" OU "ZERO		
AÇÚCAR"		

LOTE 05 – GELADINHO AÇAI					
Descrição	Quantidad e necessária	Unidade	Valor unitário Médio Estimado	Valor Total	
AÇAI CREMOSO COM POLPAS DE MORANGO 55G CADA - POLPA DE AÇAÍ, ÁGUA, LEITE INTEGRAL, XAROPE DE GUARANÁ REDUZIDO EM AÇÚCARES (ÁGUA, AÇÚCAR, EXTRATO DE GUARANÁ, CORANTE CARAMELO IV (INS150D), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS330), ESTABILIZANTES CARBOXIMETILCELULOSE SÓDIA (INS466) E GOMA XANTANA (INS415), AROMATIZANTES, CONSERVANTES SORBAO DE POTÁSSIO (INS202)E BENZOATO DE SÓDIO (INS211) E EDULCORANTS SACARINA SÓDICA (INS954), ACESSULFAME DE POTÁSSIO (INS952(I))), MORANGO, AÇÚCAR, COMPOSTO LÁCTEO COM GLUCOSE E GORDURA VEGETAL, MALTODEXTRINA, AMIDO MODIFICADO, ESTABILIZANTES GOMA GUAR (INS412) E GOMA XANTANA (INS415), CORANTES AMARANTO (INS123) E AZUL BRILHANTE FCF (INS133) E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS330).	10.000	Unid.	R\$	R\$	
AÇAI CREMOSO COM POLPA DE BANANA 55G CADA POLPA DE AÇAÍ, ÁGUA, LEITE INTEGRAL, BANANA, XAROPE DE GUARANÁ REDUZIDO EM AÇÚCARES (ÁGUA, AÇÚCAR,	10.000	Unid.	R\$	R\$	



EXTRATO DE GUARANÁ, CORANTE		
CARAMELO IV (INS150D), ACIDULANTE		
ÁCIDO CÍTRICO (INS330), ESTABILIZANTES		
CARBOXIMETILCELULOSE SÓDIA (INS466) E		
GOMA XANTANA (INS415),		
AROMATIZANTES, CONSERVANTES		
SORBAO DE POTÁSSIO (INS202)E BENZOATO		
DE SÓDIO (INS211) E EDULCORANTES		
SACARINA SÓDICA (INS954), ACESSULFAME		
DE POTÁSSIO (INS952(I))), AÇÚCAR,		
COMPOSTO LÁCTEO COM GLUCOSE E		
GORDURA VEGETAL, MALTODEXTRINA,		
AMIDO MODIFICADO, ESTABILIZANTES		
GOMA GUAR (INS412) E GOMA XANTANA		
(INS415), CORANTES AMARANTO (INS123) E		
AZUL BRILHANTE FCF (INS133) E		
ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS330).		
VALOR TOTAL ESTIMADO: <b>R\$</b> .		

### 5 - DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

- 5.1. Realizou-se pesquisa perante o mercado atual sobre as possibilidades existentes para sanar a necessidade apresentada. De tal levantamento, observou-se que a aquisição na modalidade registro de preços demonstrou como a mais vantajosa para administração, tendo em vista:
  - A variação na demanda ao longo do ano letivo, a qual exige flexibilidade na entrega dos produtos conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação;
  - A possibilidade de compras parceladas, conforme necessidade real e disponibilidade orçamentária, evitando o acúmulo de estoque e desperdícios;
  - A economia de escala proporcionada pela adesão de diversos itens em um único procedimento licitatório;
  - A otimização do processo administrativo, reduzindo o número de licitações e ampliando a eficiência na gestão da alimentação escolar;

A merenda escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, proporcionando nutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo e melhorando o desempenho escolar. Portanto, as refeições servidas nas escolas devem ser balanceadas e saudáveis, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos.



A segurança alimentar, bem como a qualidade dos produtos são as premissas da alimentação escolar do nosso município.

### 6 - ESTIMATIVA DE VALOR

6.1 Estima-se que o gasto com a presente contratação terá o valor médio de R\$ , conforme denota-se com a cotação realizada nos termos do art. 23, IV da Lei 14.133/2021.

## 7 – DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A merenda escolar vai além de simplesmente suprir a necessidade nutricional dos alunos; ela é um componente essencial para o desenvolvimento educacional e social, contribuindo assim para o rendimento escolar, contudo é necessário que se faça a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para a alimentação escolar, de alimentos variados e seguros que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias e de acordo com o cardápio elaborado pela nutricionista do município.

#### 8 – DOS RESULTADOS

- **8.1.** Pretende-se com a presente aquisição dos gêneros perecíveis garantir e prezar pela alimentação saudável e contribuir com a qualidade de vida, suprindo as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, além de apresentar a eles produtos ou alimentos que são pouco consumidos.
- **8.2** Quanto à aquisição pretende-se obter benefícios na economicidade, uma vez que o processo licitatório permite a contratação da empresa por menor preço competitivo de mercado, observando os requisitos estabelecidos em processo, contribuindo para melhor uso dos recursos financeiros, mantendo o produto frescos por mais tempo, menor número de perda e desperdício, redução da utilização de aditivos e conservante.

### 9 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- 9.1. De modo a resguardar a efetiva execução do objeto e, consequentemente, suprir a necessidade apresentada perante o presente procedimento de contratação, tem-se a nomeação do fiscal: Bethânia Cristina Silva Diniz Prado MAT. 150469 e a gestora Fatima Aparecida Gaia matrícula 9033.
- 9.2. Ainda, tem-se que os servidores nomeados aos cargos de gestão e fiscalização da presente contratação possuem nítido conhecimento na área, de modo que se tornam capazes de aferir a qualidade do produto a ser contratado.



## 10 – DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Ao presente não se faz necessário a realização de contratações correlatas de modo a viabilizar o alcance da necessidade apresentada.

### 11 – DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1 A aquisição dos itens não trará ao meio ambiente impactos ambientais, não ocorrendo qualquer degradação do solo, descarte de material de forma incorreta ou qualquer outra lesão que agrida o meio ambiente e enseje sua mitigação.

### 12 – DA CONCLUSÃO

12.1. Pelo exposto, com o presente estudo pretende-se realizar o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (polpa de fruta, iogurte, queijo tipo muçarela, picolés água, leite e açaí) destinado à merenda escolar, pois apresenta a mais adequada para o atendimento da necessidade apresentada, se apresenta a mais adequada sobre o ponto de vista econômico e técnico.

Mateus Leme/MG, 29 de abril de 2025.

Fátima Aparecida Gaia Secretária M. de Educação Matrícula 152322

Portaria 108 de 30/01/2025