

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ETP Nº 001/2024 – SEDUC – DAAF – DAE

Em conformidade com o artigo 18, §1º da lei 14.133/2021

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE PRODUTOS
HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA
MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL**

Unidade administrava responsável: Secretaria Municipal de Educação.
(unidade demandante/requisitante)

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR TREINAMENTO DE MERENDEIRAS

1. INTRODUÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar - ETP - tem como objetivo assegurar a viabilidade técnica e a razoabilidade, para contratar empresa para realizar o fornecimento in loco de produtos HORTIFRUTIGRANJEIROS para compor o cardápio da merenda escolar da rede municipal de Cajati – SP.

Servindo como base para a elaboração do Termo de Referência, de acordo com a lei nº 14133, de 1º de abril de 2021, tendo como norteadores os seguintes artigos: Dos Princípios - Art.5º, Das Definições - 6º inciso XIII, Do Processo Licitatório – Art.11, incisos de I a IV, Da Instrução do Processo Licitatório – Art. 18 e Art.23, 1º§, Das Modalidades de Licitação Art. 28, incisos de I a V , 1º§ e 2º§, Dos Critérios de Julgamento – Art. 33 a 39, Da Habilitação - artigos 62 e 68, Da Alocação de Riscos – Art.103, Da Duração do Contrato - artigos 105 a 114, Da Alteração dos Contatos e Dos Preços – Art. 124 a 136, Dos Pagamentos – Art. 141 a 146.

Secretaria/servidor responsável: Rafael Pires Lopes

Secretaria Municipal de Educação: Rodrigo Ribeiro de Andrade

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE

A contratação vigente para o fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros para a merenda escolar do município de Cajati/SP geralmente envolve um processo de licitação pública, onde empresas especializadas são convidadas a apresentar suas propostas. Aqui estão alguns pontos importantes que costumam ser analisados:

Objeto da Contratação: A especificação detalhada dos produtos hortifrutigranjeiros a serem fornecidos, incluindo tipos, quantidades e qualidade exigida.

Critérios de Seleção: As propostas são avaliadas com base em critérios como menor preço, qualidade dos produtos, capacidade de fornecimento contínuo e regularidade fiscal e trabalhista das empresas participantes.

Prazo e Condições de Entrega: A entrega dos produtos é geralmente feita de forma parcelada e sob demanda, conforme a necessidade das unidades escolares. O contrato especifica os prazos e as condições de entrega para garantir o frescor e a qualidade dos produtos.

Justificativa e Objetivo: A contratação visa garantir a oferta de uma alimentação saudável e balanceada para os alunos, contribuindo para o desenvolvimento e o desempenho escolar.

Documentação e Regularidade: As empresas devem apresentar toda a documentação necessária, incluindo certidões negativas de débitos e comprovação de regularidade fiscal e trabalhista

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art 18, §1º inciso I)

Conforme Lei nº 11.947/2009, o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

De maneira que o objeto em análise neste estudo técnico preliminar tem premissa de estabelecer as condições necessárias para aquisição de gêneros alimentícios para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica e dever do Estado como um programa complementar a educação, tornando este um ator importante no cumprimento da obrigação de prover, promover e garantir que os estudantes recebam alimentação durante o período em que estiverem na escola. O PNAE é um programa universal que tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de prática alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

O objetivo da ação proposta é executar o PNAE nas Unidades Escolares Municipais de Cajati-SP, garantindo assim o direito a alimentação adequada e saudável para atender todos os estudantes matriculados na educação básica pública.

Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

A composição da relação de alimentos foi elaborada por nutricionista habilitada, utilizando gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar a sazonalidade e a diversificação da alimentação. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art 18, § 1º, inciso II)

A despesa se encontra prevista na dotação orçamentária para o exercício de 2025.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art 18, §1º, inciso III)

A empresa licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

A empresa deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador da Secretaria Municipal de Educação, quando couber.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador quando couber.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.

A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

6. DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, INCISO IV)

Os quantitativos foram extraídos do levantamento das contratações realizadas no primeiro semestre do ano de 2024, com aumento de 10% considerando o percentual de matrículas de novos alunos tanto nos períodos parciais quanto em

escolas de tempo de integral e creche, onde serão oferecidos aos educandos mais de uma refeição diariamente o que nos leva a um aumento nos quantitativos que estão descritos no quadro abaixo, conforme demandas da Secretaria municipal de Educação para o ano de 200 dias letivos, conforme calendário escolar.

| ITEM | QTDE | UNID | DESCRIÇÃO |
|------|-------|------|--|
| 1 | 200 | Kg | Abacate, de primeira, tipo quintal ou geadá, tamanho (de 600 a 1.000g por unidade) e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Não pode apresentar defeitos graves como dano por praga, fermento, passado, podridão ou queimado do sol. |
| 2 | 4.000 | kg | Abacaxi pérola, gráudo. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega (acima de 12º Brix), em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Cada unidade deve pesar de 1,2 a 1,5kg (Tipo 12). |
| 3 | 1.500 | Kg | Abóbora paulista de 1ª qualidade, com peso médio de 1 kg cada unidade, madura e seca; tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; sem a presença de material terroso; sem defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). |
| 4 | 1.500 | Kg | Abobrinha italiana de 1ª qualidade, tipo Extra A (de 17 a 22 cm de comprimento); tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; material terroso; defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). |
| 5 | 800 | Kg | Acelga de 1ª qualidade, tipo extra (cerca de 2 kg por unidade), isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (folhas queimadas, cortadas). |
| 6 | 1.000 | Kg | Alface crespa, extra (cerca de 400g por unidade), fresca, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvida sem passar do ponto de colheita, isenta de enfermidades, material terroso |

| | | | |
|----|-------|----|---|
| | | | e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos (folhas queimadas, cortadas). |
| 7 | 1500 | kg | Alho inteiro descascado, acondicionado em pacotes plásticos atóxicos devidamente identificados pelo fabricante, apresentando informações de procedência, lote, validade e outras informações conforme a legislação vigente, lacrados, contendo 1 kg do produto. O produto não poderá apresentar grãos amolecidos, com mofo ou bolor, com sinais de apodrecimento ou brotamento. A validade mínima no momento da entrega deverá ser de 10 dias. |
| 8 | 6.000 | Kg | Banana tipo nanica; de 1ª qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com ponta verde, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo u10m dia depois. Gramagem mínima de 120g por unidade, 20cm de comprimento e 35mm de diâmetro. |
| 9 | 6.000 | Kg | Banana tipo prata; de 1ª qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com ponta verde, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois. Gramagem mínima de 100g por unidade, 16cm de comprimento e 32mm de diâmetro. |
| 10 | 3.000 | Kg | Batata baraka ou mundial, de 1ª qualidade, tipo Extra; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda (com diâmetro equatorial acima de 70 mm) e limpa. |
| 11 | 1.000 | Kg | Batata doce, de primeira, grupo rosada, extra AA (de 150 a 300 g por unidade), firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda. |
| 12 | 1.300 | Kg | Beterraba tipo Extra AA (de 91 a 110 mm de diâmetro equatorial) fresca, sem rama; compacta e firme; isenta de |

| | | | |
|----|-------|----|--|
| | | | enfermidade; material terroso e umidade externa anormal; tamanho uniforme, coloração viva, isenta de partes secas e esbranquiçadas, sem lesões mecânicas, devendo ser suficientemente desenvolvidas. |
| 13 | 300 | Kg | Brócolis comum (ramoso), tipo especial, com peso médio por maço de 1000g. Em boas condições de consumo; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; coloração verde escuro. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, sem flores e folhas amareladas. Maço com flores bem desenvolvidas. |
| 14 | 300 | Kg | Cará, de primeira, tipo extra (de 300 a 600 g por unidade), firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), sem podridão, sem deformações graves, devendo ser graúdo. |
| 15 | 3.000 | Kg | Cebola graúda (de 71 a 90 mm de diâmetro equatorial), subgrupo amarela; de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem brotamento, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. |
| 16 | 3.000 | Kg | Cenoura de primeira qualidade extra A (de 160 a 200 mm de comprimentos), sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Deve apresentar coloração viva, isenta de partes secas e esbranquiçadas, sem bolores e umidade, sem deformação grave ou ferimentos, não lenhosa e com a presença de ápice. |
| 17 | 400 | Kg | Cheiro verde (1/2 salsinha + ½ cebolinha) fresco, em maços com cerca de 250g. Deve ser fresco, de primeira qualidade, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, material terroso, folhas amareladas e murchas e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. |

| | | | |
|----|-------|----|---|
| 18 | 1.300 | Kg | Chuchu de 1ª qualidade, extra A (de 250 a 450g por unidade), liso, com polpa intacta e limpa, de coloração verde clara; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidos; sem brotos, manchas, bolores, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, manchas, bolores, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades, sem material terroso; isento de defeitos graves que alterem a conformação e aparência; de colheita recente. |
| 19 | 500 | Kg | Couve-flor, de 1ª qualidade, tipo Extra (cerca de 1200g por unidade). Em boas condições de consumo; isenta de enfermidade; sem material terroso, bolores, umidade externa anormal, não devendo estar amarelada. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Unidade bem desenvolvida, sem defeitos graves. Isenta de folhas externas |
| 20 | 800 | Kg | Couve-manteiga de 1ª qualidade, tipo especial com maços de 600 a 700g cada. Folhas bem desenvolvidas, frescas, bem verdes, isentas de enfermidades, sem material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (folhas queimadas, cortadas), não podendo estar amarelas ou passadas. |
| 21 | 600 | Kg | Escarola, extra (acima de 500g por pé), fresca, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos (folhas queimadas, cortadas). |
| 22 | 600 | Kg | Inhame, de 1ª qualidade, Extra A (raízes acima de 100g), firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), devendo ser graúdo. |

| | | | |
|----|-------|----|--|
| 23 | 200 | Kg | Kiwi, com cerca de 90g cada, grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido. |
| 24 | 2000 | Kg | Laranja Pêra, tipo 12 dúzias (caixa), pesando de 100 a 120g cada; fresca; livre de resíduos de fertilizantes, bolores, sujidades, material terroso, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura (sólidos solúveis acima de 10ºBrix), com polpa firme e intacta, deve ser rica em sumo (conteúdo de suco acima de 35%). |
| 25 | 50 | Kg | Limão tipo Tahiti. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, devendo estar rico em sumo; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. |
| 26 | 5.000 | Kg | Maçã nacional (gala ou Fuji), calibre 180 (de 96 a 104g por unidade). Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacta e firme; isenta de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. |
| 27 | 4.000 | Kg | Mamão Formosa, 1ª qualidade, com fruto maduro (100% da casca amarelada) pesando cerca de 1 kg por unidade. Em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Ponto de amadurecimento ideal para consumo no dia seguinte da entrega. |
| 28 | 1.000 | Kg | Mandioca tipo extra, firme. Suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; sem material terroso em excesso; isento de defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Polpa branco-amarelada isenta de manchas esverdeadas ou pontos escuros. As raízes deverão apresentar diâmetro equatorial de 40 a 50 mm. A embalagem deverá conter 1 kg do produto descascado . Rotulagem de acordo com a legislação vigente, |

| | | | |
|----|-------|----|--|
| | | | contendo nome do fornecedor, origem , validade, condições de armazenamento. |
| 29 | 150 | Kg | Mandioquinha, de 1ª qualidade, tipo extra AAA (raízes com mínimo de 200g por unidade), firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), devendo ser graúda. |
| 30 | 2.000 | Kg | Manga Tommy, de 1ª qualidade, categoria extra, pesando cada uma entre 500 e 800g. Em boas condições de consumo, no ponto ideal de amadurecimento, compacta e firme; isenta de enfermidade, resíduos de fertilizantes, material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. |
| 31 | 50 | Kg | Maracujá fresco, de 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. |
| 32 | 4.000 | Kg | Melancia comum, de 1ª qualidade, categoria extra. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacta e firme; isenta de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Polpa firme e intacta. Cada unidade deve pesar cerca de 7 a 10 kg. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. |
| 33 | 2.000 | Kg | Melão de 1ª qualidade. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Cada fruto deve pesar de 1100 a 1500g. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. |

| | | | |
|----|--------|---------|--|
| 34 | 250 | Bandeja | Milho em espiga. Espiga fresca, bem desenvolvida, com grãos suculentos e maduros. Livre da casca e do estigma. Em boas condições de consumo; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Em bandeja contendo de 05 (cinco) a 06 (seis) unidades. Na identificação do produto deve constar a data de manuseio e a data de validade do produto. |
| 35 | 600 | CX | Morango, de 1ª qualidade, categoria extra, com unidades acima de 35 mm de diâmetro equatorial (com diferença de tamanhos entre os frutos de acordo com a categoria), livre de sujidades, parasitas e larvas, bolor e umidade excessiva, com cálice e sépalas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, em bandeja contendo 250 a 300 gramas. |
| 36 | 60.000 | Unid. | Ovos de galinha; fresco; branco; grande; especial; pesando entre 55 (cinquenta e cinco) e 60 (sessenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. As cascas devem apresentar-se íntegras, sem rachaduras, deformidades e cores anormais. Deve apresentar câmara de ar fixa com no máximo 6mm (seis milímetros) de altura, apresentar gema translúcida, firme e consistente, ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido; a clara deve ser transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas. Acondicionado em bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades. Suas condições devem atender a Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990. Prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. A empresa produtora deve ser inspecionada por serviços oficiais. |
| 37 | 1.000 | Kg | Pepino comum de 1ª qualidade, categoria extra (frutos acima de 20 cm de comprimento); graúdo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). |

| | | | |
|----|-------|----|--|
| 38 | 1.000 | kg | Pepino japonês, categoria extra AA (frutos entre 20 e 25 cm) com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). |
| 39 | 400 | Kg | Pêra tipo argentina, de 1ª qualidade, tipo 135 (peso médio por fruto 148g), apresentando tamanho e conformação uniformes; deve ser bem desenvolvida e madura no momento da entrega, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. |
| 40 | 200 | kg | Pêssego nacional, de 1ª qualidade, com peso unitário entre 90 e 125g, de polpa branca apresentando tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura no momento da entrega (sólidos solúveis acima de 10º Brix), com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. |
| 41 | 200 | kg | Pimentão verde, com coloração uniforme, Extra A, com tamanho médio entre 12 e 15 cm, frutos sem podridão, sem fermentos , sem deformação grave, sem estarem murchos ou com doenças que comprometam a aparência, de aparência firme e intacto, sem excesso de material terroso ou umidade excessiva. Sem sujidades, parasitas ou larvas. |
| 42 | 2.000 | Kg | Repolho liso, fresco, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvido, compacto, firme e intacto, sem folhagens externas excessivas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, com unidades acima de 1500g. |
| 43 | 500 | Kg | Repolho roxo, fresco, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvido, compacto, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, com unidades acima de 1000g. |
| 44 | 4.000 | kg | Tangerina ponkan ou morgote de 1ª qualidade, com frutos apresentando diâmetro equatorial entre 70 e 80 mm, livre de sujidades, bolores, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, com conteúdo de sólidos solúveis acima de 9ºBrix. |

| | | | |
|----|-------|----|---|
| | | | |
| 45 | 4.000 | Kg | Tomate tipo Débora ou Pizzadoro, vermelho, com frutos coloridos (apresentando 90% da cor final), de 1ª qualidade; graúdo, com diâmetro equatorial mínimo de 60 mm; para salada, com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). Grau de maturação ideal para consumo um ou dois dias após a entrega. |
| 46 | 200 | Kg | Uva Itália ou rubi, de 1ª qualidade, categoria extra; em cachos bem desenvolvidos. Bagos graúdos, com polpa firme e intacta; bem ligados ao cacho, isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). |
| 47 | 1.000 | Kg | Vagem tipo macarrão de 1ª qualidade, categoria extra (vagem acima de 15 cm de comprimento), isenta de enfermidades, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). |

7. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO. (ART. 18, §1º, INCISO V)

Diante das necessidades identificadas neste estudo, a resolução efetiva dessas demandas requer a contratação de empresa(s) cujo ramo de atividade esteja alinhado com o objeto em questão.

Para isso, foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, visando identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem melhor atender às necessidades da municipalidade. Não foram observadas variações significativas no que diz respeito à execução do objeto, especialmente no papel desempenhado pela empresa que se pretende contratar. A

diferenciação, nesse contexto, reside na modalidade de licitação aplicada a cada caso, conforme permitido pela normativa vigente.

Assim, a aquisição dos gêneros mencionados neste Estudo Técnico Preliminar se apresenta, no cenário atual, como uma necessidade frequente e prioritária para administração.

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo no inciso II do Art 3º do Decreto 7892/2013, e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, INCISO VI)

O valor da contratação se dará após cotação dos itens, com os acréscimos decorrentes do aumento de matrículas de novos alunos para o ano letivo de 2025.

Os valores estimados são referente a ata em vigência no município de cajati (ATA 01/2024 – SEQUENCIA. 124/2023 – DATA DE LICITAÇÃO: 13/12/2023).

| ITEM | QTDE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|-------|----------------|---------------|
| 1 | 200 | R\$ 7,95 | R\$ 1.590,00 |
| 2 | 4.000 | R\$ 8,65 | R\$ 34.600,00 |
| 3 | 1.500 | R\$ 4,80 | R\$ 7.200,00 |
| 4 | 1.500 | R\$ 3,95 | R\$ 5.925,00 |
| 5 | 800 | R\$ 6,90 | R\$ 5.520,00 |
| 6 | 1.000 | R\$ 5,95 | R\$ 5.950,00 |
| 7 | 1500 | R\$ 24,95 | R\$ 37.425,00 |
| 8 | 6.000 | R\$ 3,95 | R\$ 23.700,00 |
| 9 | 6.000 | R\$ 4,95 | R\$ 29.700,00 |
| 10 | 3.000 | R\$ 5,95 | R\$ 17.850,00 |
| 11 | 1.000 | R\$ 4,95 | R\$ 4.950,00 |
| 12 | 1.300 | R\$ 4,95 | R\$ 6.435,00 |
| 13 | 300 | R\$ 9,95 | R\$ 2.985,00 |

| | | | | | |
|----|--------|-----|-------|-----|-----------|
| 14 | 300 | R\$ | 10,96 | R\$ | 3.288,00 |
| 15 | 3.000 | R\$ | 6,97 | R\$ | 20.910,00 |
| 16 | 3.000 | R\$ | 5,97 | R\$ | 17.910,00 |
| 17 | 400 | R\$ | 17,96 | R\$ | 7.184,00 |
| 18 | 1.300 | R\$ | 4,97 | R\$ | 6.461,00 |
| 19 | 500 | R\$ | 9,97 | R\$ | 4.985,00 |
| 20 | 800 | R\$ | 5,97 | R\$ | 4.776,00 |
| 21 | 600 | R\$ | 6,97 | R\$ | 4.182,00 |
| 22 | 600 | R\$ | 8,70 | R\$ | 5.220,00 |
| 23 | 200 | R\$ | 24,00 | R\$ | 4.800,00 |
| 24 | 2000 | R\$ | 3,98 | R\$ | 7.960,00 |
| 25 | 50 | R\$ | 5,97 | R\$ | 298,50 |
| 26 | 5.000 | R\$ | 9,96 | R\$ | 49.800,00 |
| 27 | 4.000 | R\$ | 8,97 | R\$ | 35.880,00 |
| 28 | 1.000 | R\$ | 5,93 | R\$ | 5.930,00 |
| 29 | 150 | R\$ | 12,37 | R\$ | 1.855,50 |
| 30 | 2.000 | R\$ | 5,98 | R\$ | 11.960,00 |
| 31 | 50 | R\$ | 16,10 | R\$ | 805,00 |
| 32 | 4.000 | R\$ | 3,98 | R\$ | 15.920,00 |
| 33 | 2.000 | R\$ | 5,98 | R\$ | 11.960,00 |
| 34 | 250 | R\$ | 7,24 | R\$ | 1.810,00 |
| 35 | 600 | R\$ | 9,02 | R\$ | 5.412,00 |
| 36 | 60.000 | R\$ | 1,14 | R\$ | 68.400,00 |
| 37 | 1.000 | R\$ | 6,09 | R\$ | 6.090,00 |
| 38 | 1.000 | R\$ | 6,84 | R\$ | 6.840,00 |
| 39 | 400 | R\$ | 12,97 | R\$ | 5.188,00 |
| 40 | 200 | R\$ | 9,58 | R\$ | 1.916,00 |
| 41 | 200 | R\$ | 9,50 | R\$ | 1.900,00 |
| 42 | 2.000 | R\$ | 4,57 | R\$ | 9.140,00 |
| 43 | 500 | R\$ | 5,61 | R\$ | 2.805,00 |
| 44 | 4.000 | R\$ | 7,28 | R\$ | 29.120,00 |
| 45 | 4.000 | R\$ | 7,98 | R\$ | 31.920,00 |

| | | | | | |
|----|-------|-----|-------|-----|------------|
| 46 | 200 | R\$ | 16,47 | R\$ | 3.294,00 |
| 47 | 1.000 | R\$ | 10,19 | R\$ | 10.190,00 |
| | | | | | |
| | | | | R\$ | 589.940,00 |

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (ART. 18, §1º, INCISO VII)

A solução a ser contratada consiste na aquisição de Gêneros Alimentícios para compor cardápio, previamente elaborado por nutricionista, para os alunos da educação básica (creche, Educação infantil e ensino fundamental), matriculados no município de Cajati-SP. Devendo-se atender as especificações constantes na coluna descrição da tabela localizada no tópico 7 do presente ETP que trata da “Estimativa das Quantidades a Serem Contratadas”, podendo ser rejeitados, caso estejam em desacordo.

10. DAS JUSTIFICATIVAS PARA PARCELAMENTOS OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art 18§1º, inciso VIII)

O parcelamento da contratação justifica-se 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. Considerando que os itens são divisíveis além de tratar-se de alimentos com peculiaridades perecíveis e não perecíveis.

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

11. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (ART18, §1º, INCISO IX)

A aquisição de Gêneros Alimentícios proporcionará executar o PNAE no campus, garantindo assim o direito a alimentação e atendendo a diretriz do programa de

promover uma alimentação adequada e saudável para a atender todos os estudantes durante o período em que estivermos com aulas no Município de Cajati/SP

A compra de alimentos hortifrutigranjeiros em conformidade com o PNAE, regulamentada por Resolução do FNDE, é um instrumento firmado no âmbito da estratégia de compras públicas sustentáveis, preconizada pelo Ministério do Planejamento, que visa o processo de aquisição de alimentos para o PNAE, ao passo em que assegura o cumprimento dos princípios constitucionais da legalidade e da eficiência, bem como possibilita a veiculação de diretrizes governamentais importantes, relacionadas ao desenvolvimento sustentável, ao apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional.

12. DAS PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (ART 67, §5)

Para a celebração do contrato não serão necessárias a adoção de providências prévias, tendo em vista que o espaço físico existente já comporta os serviços a adquirir e, no que se refere à fiscalização de contratos, os servidores já possuem qualificação para recebimento, conferência e atesto, não sendo o objeto atual específico a ponto de exigir capacitação diferenciada.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (ART18, §1º, INCISO XI)

Não se verificam contratações correlatas e nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (ART18, §1º, INCISO XII)

(descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;)

Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados.

Dessa forma, a aquisição de alimentos hortifrutigranjeiros, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além de suas vantagens nutricionais já mencionadas anteriormente nesse documento.

É comum, que os materiais enviados venham envolvidos em caixas de papelão, isopores, e plásticos para a devida proteção contra avarias. Desta forma, as respectivas embalagens devem ser descartadas em local adequado, evitando danos ao ambiente.

15. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (ART.18, §1º, INCISO XIII)

Os estudos preliminares indicam que esta forma de contratação é perfeitamente viável e que maximiza a probabilidade do alcance dos resultados pretendidos. Diante do exposto o responsável declara ser viável a contratação da solução pretendida, com base neste Estudo Técnico Preliminar. Diante de todos os elementos expostos no presente Estudo Técnico Preliminar a Secretaria Municipal de Educação defere a viabilidade técnica da aquisição aqui proposta.