ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

1.1. Consoante disposto no art. 6º, inciso XX, c/c Art. 18, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, o presente Estudo Técnico Preliminar destina-se à formalização da primeira etapa do planejamento da contratação pública em apreço;

1.2. Os elementos que compõem o presente Estudo Técnico Preliminar, contemplam os requisitos estabelecidos no Art. 9º da Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022.

1.3. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, observando as normas vigentes, em especial a Lei nº 14.133/2021, e aos princípios que regem a Administração Pública.

1.4. Apresentaremos neste documento a caracterização do interesse público na contratação em tela, estando presentes as características do objeto e a indubitável necessidade da futura avença;

1.5. Como instrumento que antecede ao Termo de Referência, o Estudo Técnico Preliminar ora estatuído, demonstrará, ainda, que a contratação em comento constitui a melhor solução para a necessidade pública intentada pela Administração Municipal.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A contratação tratada neste Estudo Técnico Preliminar - ETP, tem por objetivo a futura aquisição de gêneros alimentícios, produtos provenientes da **AGRICULTURA FAMILIAR**, destinados a alimentação dos estudantes da rede municipal de educação do município de Itacuruba/PE, entregando os produtos fornecidos diariamente, conforme a quantidade e solicitações da nutricionista Helka Francelina Freire de Oliveira, rede de educação, atendendo às necessidades da Secretaria de Educação do presente Ente Federado.

2.2. A futura contratação atende as normas da Lei nº. 11.947, de 16 de junho de 2009, tratando-se o art.14 dos recursos financeiros que são repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, tendo em vista que no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, comunidade tradicionais indígenas, e quilombolas. Cabe ressaltar que, houve alteração no artigo anterior por meio da Lei nº.14.660, de 23 de agosto de 2023 incluindo grupos formais e informais de mulheres na agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher.

2.3. A compra de alimentos da Agricultura Familiar, conforme a Lei nº.11.947/2009, determina que no mínimo 30% (trinta por cento) do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE devem ser utilizados obrigatoriamente na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar.

2.4. Os alimentos deverão ser entregues conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, na sala da Secretaria Municipal de Educação, Av. Anibal Alves Cantarelli, S/N – Bairro Centro, Itacuruba, no horário das 08h00 às 11h00.

2.5. O pagamento do objeto licitado poderá ser efetuado ao final de cada mês, de acordo com as liberações do recurso, respeitando os quantitativos solicitados, a efetiva entrega dos produtos e a apresentação da nota fiscal.

2.6. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade sem alterações na cor, odor, aparência e textura, não apresentando manchas escuras, larvas ou fungos.

2.7. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, conforme estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – **ANVISA**, Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 ANVISA).

2.8. O objeto ora tratado é indispensável para viabilizar o cumprimento das demandas institucionais do Poder Executivo local. Visto isto, considerando a relevância da aquisição dos gêneros alimentícios para a complementação da merenda escolar, destaca-se que qualquer falha ou descontinuidade no fornecimento gerará consequências negativas que poderão implicar na paralisação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2.9. Dessa forma, a contratação do objeto é essencial para atender à demanda da alimentação escolar no período de 12 (doze) meses, ou seja, o presente ano letivo de 2025. A falta dos produtos pode comprometer a oferta de alimentação escolar e pode colocar em risco o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes que venham a procurar a rede pública municipal de Educação deste Município. Assim, tornará evidente a necessidade de contratar o objeto para assegurar uma merenda de qualidade nutricional, elaborada por nutricionistas, e capaz de suprir as necessidades nutricionais diárias dos alunos na rede escolar do nosso município.

2.10. Tendo em vista que os alimentos fornecidos pelos agricultores familiares são, em geral, mais frescos e menos processados, promovendo a disponibilização de uma alimentação mais balanceada, variada e em conformidade com os princípios da adequação nutricional preconizados pelas diretrizes de saúde pública para os alunos, melhorando o rendimento escolar e combatendo a desnutrição e a obesidade infantil.

2.11. A chamada pública garante que pequenos produtores tenham mercado certo para seus produtos, incentivando a produção local, a geração de renda no campo e a permanência das famílias no meio rural. Isso combate o êxodo rural e valoriza a agricultura de base familiar.

2.12. A presença de alimentos locais nas escolas estimula a educação alimentar, promovendo hábitos saudáveis desde cedo. Além disso, incentiva práticas sustentáveis e o respeito ao meio ambiente, pois reduz o uso de produtos ultraprocessados e o transporte de longas distâncias.

2.13. Diante de todo o exposto, destaca-se o papel relevante da iniciativa para a promoção da inclusão social no âmbito deste Município, revelando-se medida benéfica ao priorizar a aquisição de produtos oriundos de agricultores vinculados a cooperativas, associações e comunidades tradicionais (quilombolas, indígenas e assentados da reforma agrária), fomentando, assim, a equidade de oportunidades e a valorização da produção local.

2.14. As execuções das ações descritas serão de competência legal da **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITACURUBA.**

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A CONTRATADA será responsável pela observância de toda legislação pertinente direta ou indiretamente aplicável a execução do objeto.

3.2. A CONTRATADA será a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto deste Estudo Técnico Preliminar, isentando a CONTRATANTE de todas as reclamações que porventura possam surgir, ainda que tais reclamações sejam resultantes de atos dos seus prepostos ou de quaisquer pessoas físicas ou jurídicas, empregadas ou ajustadas na execução do objeto;

3.3. Fica expressamente estipulado que não se estabelece por força do fornecimento do objeto deste Estudo Técnico Preliminar qualquer relação de emprego entre a CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA;

3.4. A CONTRATADA se responsabiliza por todas as despesas decorrentes do fornecimento/execução do objeto deste Estudo Técnico Preliminar, tais como salários, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, seguros de acidentes, tributos, indenizações, vale-transporte, vale refeição e outros benefícios exigidos, e ou firmados em convenções ou acordos coletivos, legalmente firmados e registrados no MTE.

3.5. A inadimplência da CONTRATADA para com encargos, não transfere a CONTRATANTE à responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

3.6. A CONTRATADA deverá adotar todas as medidas para cumprimento das normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONTRATANTE;

3.7. Manter os seus empregados identificados por crachá, quando no recinto da CONTRATANTE, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE;

3.8. Acatar todas as orientações da CONTRATANTE, emanadas pelo fiscal do contrato, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

3.9. Manter, durante o fornecimento do objeto deste Estudo Técnico Preliminar, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

3.10. Fornecer os produtos, requisitados com observância aos critérios de qualidade, estabelecidos no edital e anexos, observando o registo nos órgãos competentes e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos e/ou insumos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

3.11. A CONTRATADA deverá garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo, quando solicitado, substituir prontamente o produto que porventura não atenda aos requisitos contratados, providenciando, também o produto que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento, por outro de igual ou superior qualidade, sob pena de aplicações das sansões cabíveis.

3.12. **Da Subcontratação**

3.12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

3.13. **Garantia da contratação**

3.13.1. Poderá ser exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Para a contratação em tela foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

4.2. Para a busca da solução mais viável de acordo com a necessidade especificada neste estudo, foi realizado um levantamento de mercado, ao qual de acordo com o Art. 6º da Lei 14.133/2021 inciso XIII – Bens e Serviços Comuns são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

4.3. Apresentada e caracterizada com o objetivo de suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, é a forma de sanar que melhor se adequa a realidade do Município de Itacuruba/PE, tendo em vista de já existir um quadro de servidores qualificados para a execução na produção das refeições.

4.4. Vale ressaltar que, a administração dispõe de profissional no campo da nutrição aplicada a serviços da saúde, nutricionista que auxiliam na composição dos ingredientes para que se mantenha um equilíbrio nutricional e saudável.

4.5. Comparando as soluções usualmente adotadas, com base no art. 11, inciso I, da Nova Lei de Licitações, dispõe que, dentre os objetivos do processo licitatório está a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto.

4.6. Logo, de acordo com o princípio da economicidade e a necessidade do município, com base no art. 5º da Nova Lei de Licitações e Contratos rege a busca de equilibrar a qualidade dos produtos com os recursos disponíveis, garantindo que o interesse público seja atendido de forma eficiente e econômica.

4.7. Por todo exposto, observa-se que a aquisição dos produtos ora mencionados no Estudo Técnico Preliminar - ETP, são plenamente eficazes e viáveis no cenário atual, pois são itens que frequentemente são adquiridos pela população do presente município.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. Para atendimento em questão, a solução mais viável é a aquisição de produtos alimentícios, tendo em vista o fator de práticas mais sustentáveis, como produtos de maior durabilidade e que gerem menor custo e redução de resíduos, essa decisão foi considerada a mais vantajosa para a Administração sob os aspectos do princípio da economicidade e eficiência, que constam no Art. 5º da Lei Nº 14.133/2021.

5.2. O levantamento da demanda para a aquisição dos produtos alimentares, leva em consideração a totalidade da demanda da agricultura familiar à disposição do Município, na consecução de atividades institucionais.

5.3. O objeto desta contratação não se enquadra nas vedações, previstas no Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

5.4. O fornecimento será efetuado de forma **PARCELADA** para a Secretaria Municipal de Educação.

5.5. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade dos produtos alimentícios.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1. Com base no Documento de Formalização de Demanda – DFD, elaborado pela Secretaria da Educação, chegou-se aos quantitativos a seguir alinhados, tendo presente os modelos e quantidades estimadas para a utilização no período de 12 (doze) meses nas unidades demandantes:

PLANILHA AQUISIÇÃO			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND.**	**QUANT.**
01	**ABOBORA,** 1ª qualidade, no grau normal de evolução, tamanho uniforme, fresca, sem rupturas e defeitos, livre de terra e corpos estranhos.	Kg	2.000
02	**ACEROLA**, fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	1.500
03	**ALFACE FRESCA**, com folhas íntegras, folhas novas, tamanho grande, acondicionada em embalagem limpa	Kg	100
04	**BANANA PRATA,** fruta in natura, espécie caturra. Carac- terísticas: ser frescos, aroma e cor da espécie e varie-dade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, trans- porte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade.	Kg	5.000

05	**BATATA DOCE**, limpa, lavada, sem carunchos, manchas, de boa qualidade, sem brotos, livre de resíduos e fertilizantes	Kg	1.000
06	**BATATA INGLESA,** legume in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intac- ta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos, sem manchas ou defeitos na casca.	Kg	1.000
07	**BETERRABA,** sem talos, com casca limpa e sem rupturas, tamanho médio, acondicionada em embalagem limpa	Kg	1.000
08	**CEBOLA**, com casca limpa e sem rupturas, tamanho médio	Kg	2.000
09	**CENOURA**, sem talos, tamanho médio, homogênea, nova acondicionada em embalagem limpa	Kg	500
10	**CHUCHU**, 1ª qualidade, limpo, tamanho médio, intactas, casca sã, sem rupturas.	Kg	100
11	**COENTRO**, deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas	Kg	1.000

12	**GOIABA** Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	2.000
13	**UVA**: in natura,1 ª qualidade, fresco, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	500
14	**MANGA**. Fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionados em caixas plásticas padrões.	Kg	2.000

15	**MAMÃO**, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	1.000
16	**MARACUJÁ**	Kg	2.000
17	**MACAXEIRA** , de 1ª qualidade, para consumo humano, raízes grandes, no grau normal de evolução, tamanho uniforme, fresca, sem casca, em pedaços, sem rupturas ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos.	Kg	300
18	**MELANCIA,** de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológico	Kg	18.000
19	**MELÃO**, de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos	Kg	18.000
20	**MILHO VERDE - Kg**. In natura livre de sujidades. Embalado conforme a legislação vigente. Espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	500

21	**PIMENTÃO VERDE**: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme	Kg	2.000
22	**PIMENTA DE CHEIRO**, de boa qualidade, íntegro, firme, grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	100
23	**TOMATE**, sem podres, limpo e sem lesões de origem física ou mecânica	Kg	2.000

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Em pesquisa realizada nos bancos de preços: (www.bancodeprecos.com.br), Comércio Local em consonância com o disposto no **art. 25 da Lei nº 14.133/2021** e documentação respectiva, apensa, chegou-se aos seguintes valores médios:

PLANILHA AQUISIÇÃO					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNID**	**VALOR UNITÁRIO**	**QUANT.**	**VALOR TOTAL**
1	**ABOBORA**, 1ª qualidade, no grau normal de evolução, tamanho uniforme, fresca, sem rupturas e defeitos, livre de terra e corpos estranhos	Kg	R$ 3,15	2.000	R$ 6.300,00
2	**ACEROLA,** fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	R$ 5,80	1.500	R$ 8.700,00
3	**ALFACE FRESCA**, com folhas íntegras, folhas novas, tamanho grande, acondicionada em embalagem limpa	Kg	R$ 10,98	100	R$ 1.098,00
4	**BANANA PRATA**, fruta in natura, espécie caturra. Carac- terísticas: ser frescos, aroma e cor da espécie e varie- dade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, trans- porte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujida- des, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualida- de.	Kg	R$ 5,60	5.000	R$ 28.000,00
5	**BATATA DOCE**, limpa, lavada, sem carunchos, manchas, de boa qualidade, sem brotos, livre de resíduos e fertilizantes	Kg	R$ 3,99	1.000	R$ 3.990,00

6	**BATATA INGLESA**, legume in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intac- ta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos, sem manchas ou defeitos na casca.	Kg	R$ 7,00	1.000	R$ 7.000,00
7	**BETERRABA**, sem talos, com casca limpa e sem ruptu- ras, tamanho médio, acondicionada em embalagem limpa	Kg	R$ 5,00	1.000	R$ 5.000,00
8	**CEBOLA**, com casca limpa e sem rupturas, tamanho médio	Kg	R$ 6,75	2.000	R$ 13.500,00
9	**CENOURA**, sem talos, tamanho médio, homogênea, nova acondicionada em embalagem limpa	Kg	R$ 7,99	500	R$ 3.995,00
10	**CHUCHU**, 1ª qualidade, limpo, tamanho médio, intactas, casca sã, sem rupturas.	Kg	R$ 2,32	100	R$ 232,00
11	**COENTRO**, deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas	Kg	R$15,32	1.000	R$15.320,00

12	**GOIABA** Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca	Kg	R$ 4,60	2.000	R$ 9.200,00
13	**UVA**: in natura,1 ª qualidade, fresco, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	R$ 5,65	500	R$ 2.825,00
14	**MANGA**. Fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionados em caixas plásticas padrões.	Kg	R$ 3,98	2.000	R$ 7.960,00

	15	**MAMÃO**, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	R$ 4,16	1.000	R$ 4.160,00
	16	**MARACUJÁ**	Kg	R$ 4,70	2.000	R$ 9.400,00
	17	**MACAXEIRA** , de 1ª qualidade, para consumo humano, raízes grandes, no grau normal de evolução, tamanho uniforme, fresca, sem casca, em pedaços, sem rupturas ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos.	Kg	R$ 5,00	300	R$ 1.500,00
	18	**MELANCIA**, de 1ª qualidade, in natura: Com caracterís- ticas organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológico	Kg	R$ 3,83	18.000	R$ 68.940,00
	19	**MELÃO**, de 1ª qualidade, in natura: Com carac- terísticas organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos	Kg	R$ 3,40	18.000	R$ 61.200,00
	20	**MILHO VERDE** - Kg. In natura livre de sujidades. Embalado conforme a legislação vigente. Espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	R$ 5,17	500	R$ 2.585,00

21	**PIMENTÃO VERDE**: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme	Kg	R$ 5,00	2.000	R$ 10.000,00
22	**PIMENTA DE CHEIRO**, de boa qualidade, íntegro, firme, grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Kg	R$ 12,75	100	R$ 1.275,00
23	**TOMATE**, sem podres, limpo e sem lesões de origem física ou mecânica	Kg	R$ 8,99	2.000	R$ 17.980,00
TOTAL					**R$ 290.160,00**

7.2. O valor máximo para a contratação **R$ 290.160,00 (Duzentos e noventa mil, cento e sessenta reais.)**, considerando os relatórios das cotações, segue em anexo.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

8.1. Pelas características da contratação em tela, o objeto será licitado para fornecimento **PARCELADO**, tendo como critério de julgamento realizada por meio de um processo denominado **CHAMADA PÚBLICA**, desde que os produtos tenham a mesma qualidade, atendendo assim, a todas as prerrogativas legais pertinentes à matéria em apreço.

8.2. Considerando a especificidade do objeto a ser licitado, entendemos que o parcelamento dos itens se mostra uma opção viável, levando-se em consideração o mercado fornecedor, se verifica benefício no parcelamento da contratação.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

9.1. Não há a necessidade de contratações/aquisições correlatas ao objeto ora debatido.

10. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Os resultados pretendidos com a presente contratação são:

10.1.1. **Em relação à eficácia**: atendimento de todas as demandas das refeições das escolas do município de Itacuruba/PE, e garantindo um atendimento a todos os preceitos legais vigente.

10.1.2. **Quanto à eficiência**: assegurar a continuidade da prestação de tais serviços.

10.2. Com a contratação busca-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível que uma alocação de recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que os serviços sejam realizados de forma rápida, econômica e sustentável.

10.3. Adicionalmente, busca-se otimizar os recursos públicos, garantindo a aquisição de itens a preços competitivos, com base nas condições de mercado. Outro resultado esperado é a melhoria na gestão do fornecimento, com entregas realizadas dentro dos prazos e padrões de qualidade estabelecidos, contribuindo para o funcionamento eficiente das ações da agricultura familiar e para o cumprimento dos objetivos institucionais.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

11.1. Considerando que já houve contratações do objeto em exercícios anteriores, não há providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

12.1. Quanto a questão dos impactos ambientais, a contratação em tela, tem como base observar as informações contidas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União no sítio **http://www.agu.gov.br/page/content/detail/id_conteudo/400787**

12.2. Como forma de minimizar possíveis impactos ambientais gerados por produtos com especificações inadequadas, a contratação da(s) empresa(s) especializada para aquisição de produtos alimentícios é de suma importância que os materiais fornecidos tenham especificações ambientais sustentáveis em suas características, e, que assim possa ser realizado um bom andamento das atividades institucionais, conforme a exigência do inciso

XII do § 1° do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1. O Estudo Técnico Preliminar indica que esta forma de contratação é perfeitamente viável e que maximiza a probabilidade do alcance dos resultados pretendidos.

13.2. A contratação sob referência não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

13.3. Com esta contratação será possível realizar o fornecimento adequado para todas as unidades de ensino desse município.

13.4. Desta forma, declara-se viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII do § 1° do art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e Art. 7°, inciso XIII da IN 40/2020.

13.5. Ante o exposto, resta translúcido que a contratação em comento propicia ao Município além dos ganhos já elencados nos tópicos precedentes, a não exposição do gestor a quaisquer questionamentos que eventualmente possam ser suscitados por qualquer autoridade, de qualquer instância ou Poder.

Itacuruba/PE, 28 de março de 2025.

Anna Clara Freire Barros Carvalho
Responsável pela elaboração do ETP
Portaria nº 027/2025