

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

CONTRATANTE (UASG)
982333

OBJETO

Contratação de empresa, para aquisição de hortifrutigranjeiro, para suprir as necessidades da Secretaria de Educação, Esportes e Tecnologia referente à alimentação escolar, nas Creches e Escolas da rede municipal de Belo Jardim, garantindo uma alimentação mais nutritiva e que supra as necessidades físicas e biológicas de cada grupo etário, durante o período de 12 meses, conforme especificações e quantitativos estabelecidos neste instrumento.

Este procedimento será dividido em itens, conforme tabela constante no item 8 deste documento.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 3.851.100,95

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

2.1 O Estudo Técnico Preliminar definido pelo art. 6º, XX, da Lei nº 14.133/2021, é definido como documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

2.2 O Art. 2º, XI, da Instrução Normativa nº 1, de 04/04/2019, da Secretária de Governo Digital do Ministério da Economia, constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação (planejamento preliminar) e serve essencialmente para: assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; e embasar o termo de referência ou o projeto básico, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável.

2.3 Durante este Estudo, diversos aspectos foram levantados para que os gestores certifiquem-se de que existe uma necessidade de negócio claramente definida, há condições de atendê-la, os riscos de atendê-la são gerenciáveis e os resultados pretendidos com a contratação valem o preço estimado inicialmente

2.4 A pretendida contratação é necessária para a Secretária de Educação, Esportes e Tecnologia, tendo em vista, o novo cenário estabelecido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, onde este diploma legal estabeleceu novo marco das contratações públicas.

2.5 Assim, faz-se necessário a Contratação de empresa, para aquisição de hortifrutigranjeiro, para suprir as necessidades da Secretaria de Educação, Esportes e Tecnologia referente à alimentação escolar, nas Creches e Escolas da rede municipal de Belo Jardim, garantindo uma alimentação mais nutritiva e que supra as necessidades físicas e biológicas de cada grupo etário.

2.6 O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade subsidiar a Administração no tocante ao procedimento licitatório de contratação de empresa para o fornecimento de hortifrutigranjeiro nas Creches e Escolas da rede municipal de Belo Jardim, objetivando promover a saúde e o bem-estar dos alunos, além de

contribuir para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e conscientes.

2.7 Em caso de divergência na descrição do item do Termo de Referência e da pesquisa de preços, prevalece a descrição do Termo de referência.

3. Problema identificado

- 3.1 A ausência de hortifrutaneiros no cardápio escolar pode ter várias consequências negativas para a saúde e o bem-estar dos alunos, bem como para sua educação alimentar:
- 3.2 **Deficiências Nutricionais:** Sem frutas e vegetais, os alunos podem não receber nutrientes essenciais, como vitaminas A, C, K, e minerais como potássio e ferro. Essas deficiências podem afetar o crescimento, a imunidade e a saúde geral.
- 3.3 **Aumento do Risco de Doenças:** A falta de hortifrutaneiros pode contribuir para um aumento no risco de doenças crônicas, como obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardíacas. Esses alimentos são ricos em fibras e antioxidantes, que ajudam a prevenir tais condições.
- 3.4 **Problemas Digestivos:** Frutas e vegetais são fontes importantes de fibras, que ajudam na digestão e previnem problemas como constipação. Sem uma ingestão adequada de fibras, as crianças podem sofrer de desconforto digestivo e problemas intestinais.
- 3.5 **Desenvolvimento de Hábitos Alimentares Prejudiciais:** A ausência de hortifrutaneiros pode levar os educandos a desenvolver uma preferência por alimentos menos saudáveis e mais processados, que podem ser ricos em açúcares e gorduras saturadas, mas pobres em nutrientes.
- 3.6 **Impacto no Desempenho Cognitivo:** A falta de certos nutrientes encontrados em frutas e vegetais pode afetar negativamente a função cognitiva e a concentração dos alunos, impactando seu desempenho acadêmico e sua capacidade de aprender.
- 3.7 **Menos Educação Nutricional:** Sem a inclusão de hortifrutaneiros, as escolas perdem uma oportunidade importante de educar os alunos sobre a importância de uma alimentação balanceada e saudável, o que pode afetar suas escolhas alimentares futuras.
- 3.8 **Problemas de Peso e Metabolismo:** Dietas pobres em hortifrutaneiros e ricas em alimentos menos saudáveis podem contribuir para o ganho de peso e problemas metabólicos dos alunos, aumentando o risco de obesidade.
- 3.9 **Menos Variedade nas Refeições:** A ausência de frutas e vegetais pode resultar em refeições menos variadas e menos interessantes, o que pode reduzir o prazer dos educandos em comer e limitar seu consumo de alimentos saudáveis.
- 3.10 Portanto, a falta de hortifrutaneiros no cardápio escolar pode ter um impacto significativo na saúde física e mental dos alunos, além de influenciar negativamente seus hábitos alimentares e educação nutricional. É fundamental que as escolas e creches incluam uma variedade de frutas e vegetais em suas refeições para promover um desenvolvimento saudável e equilibrado.
- 3.11 Evidenciado o problema a ser resolvido, conforme art. 18, § 1º, da 14.133/2021.

3 Necessidade:

- 3.1 Suprir as necessidades da Secretaria de Educação, Esportes e Tecnologia.
- 3.2 Aqui estão alguns pontos-chave sobre a importância de hortifrutigranjeiros no cardápio escolar:
- 3.3 **Saúde e Nutrição:** Frutas e vegetais são ricos em vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes que são essenciais para o crescimento e desenvolvimento saudáveis dos alunos. Eles ajudam a fortalecer o sistema imunológico, melhorar a digestão e promover a saúde geral.
- 3.4 **Prevenção de Doenças:** A ingestão regular de hortifrutigranjeiros pode reduzir o risco de doenças crônicas, como obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares. Uma dieta rica em vegetais e frutas pode ajudar a manter um peso saudável e prevenir problemas de saúde a longo prazo.
- 3.5 **Desenvolvimento de Hábitos Saudáveis:** Introduzir alunos a uma variedade de frutas e vegetais desde cedo pode estabelecer hábitos alimentares saudáveis para a vida toda. Isso pode aumentar a aceitação e a preferência por esses alimentos conforme elas crescem.
- 3.6 **Educação Nutricional:** As escolas e creches podem utilizar a oportunidade de servir hortifrutigranjeiros para educar os educandos sobre a importância de uma dieta equilibrada. A educação alimentar é uma ferramenta poderosa para criar consciência sobre escolhas saudáveis.
- 3.7 **Melhora no Desempenho Acadêmico:** Estudos sugerem que uma dieta rica em frutas e vegetais pode melhorar a concentração e o desempenho cognitivo dos alunos. Nutrientes como vitaminas do complexo B e antioxidantes desempenham um papel crucial na função cerebral.
- 3.8 **Promoção da Sustentabilidade:** O consumo de alimentos locais e sazonais pode contribuir para a sustentabilidade ambiental. Além disso, incentivar o consumo de hortifrutigranjeiros pode apoiar a agricultura local e reduzir a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos.
- 3.9 **Redução de Desperdício de Alimentos:** A introdução de hortifrutigranjeiros nas refeições escolares pode ajudar a reduzir o desperdício de alimentos. Programas educacionais e atividades relacionadas à culinária podem ensinar as crianças a valorizar e aproveitar melhor os alimentos.
- 3.10 **Variedade e Prazer no Prato:** A inclusão de uma ampla gama de frutas e vegetais pode tornar as refeições mais interessantes e saborosas para as crianças, oferecendo uma maior variedade de texturas e sabores.
- 3.11 Incorporar hortifrutigranjeiros no cardápio escolar é, portanto, uma estratégia valiosa para promover a saúde e o bem-estar dos alunos, além de educá-los sobre a importância de escolhas alimentares saudáveis desde cedo.

3 Plano de Contratação Anual:

- 5.1 A presente contratação está prevista no plano de contratação anual da Prefeitura Municipal de Belo Jardim-PE.

4 Área requisitante

- 5.1 Secretaria de Educação, Esportes e Tecnologia.

5 Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 Os itens a serem licitados estão discriminados inicialmente no Documento Oficial de Demanda e detalhado no item 9.

5.2 As especificações dos itens são as consideradas mínimas e qualquer referência a marcas ou modelos são meramente referenciais, podendo ser aceitos produtos superiores ou similares aos especificados, contanto que possuam as características mínimas de desempenho. Também serão aceitos equipamentos com componentes em regime de OEM (*Original Equipment Manufacturer*, ou “Fabricante Original do Equipamento”)

5.3 Seguindo o entendimento do TCU de que *“é admissível a flexibilização de critério de julgamento da proposta, na hipótese em que o produto ofertado apresentar qualidade superior à especificada no edital, não tiver havido prejuízo para a competitividade do certame e o preço obtido revelar-se vantajoso para a administração”* (Acórdão 394/2013- Plenário, TC 044.822/2012-0, relator Ministro Raimundo Carreiro, 6.3.2013), se o produto ofertado atender os pressupostos elencados nesse Acórdão, ou seja, (a) o produto ofertado é superior, (b) não haver prejuízo à competitividade e (c) o preço resultante for vantajoso à Administração, comprovados por meio de diligências, estes poderão ser aceitos.

5.4 Os bens objeto da aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG.

5.5 Critérios de sustentabilidade:

5.5.1 Bens com menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água, dando preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

5.5.2 Bens com maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia e que possuam maior vida útil e maior capacidade de impressão;

5.5.3 Bens que utilizem inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais e possuam origem ambientalmente regular dos recursos naturais;

5.5.4 Bens que utilizem peças, componentes, acessórios ou qualquer outro material que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclável, atóxico e, quando for o caso, biodegradável;

5.5.5 Bens que utilizem de peças, componentes, acessórios ou qualquer outro material sustentável ou de menor impacto ambiental e que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres

difenil- polibromados (PBDEs);

6.6 Os bens deverão ser entregues nos endereços da Unidade Gestora Gerenciadora (UGG)e Participantes (UGP), se houver.

6 Levantamento de Mercado

6.1 Quanto ao Levantamento das Alternativas e a Análise de projetos similares realizados por outros órgãos da Administração, constatou-se que há alternativas viáveis no caso concreto, além de uma situação peculiar de localização da Unidade.

6.2 Análise das soluções existentes:

Requisitos	Opções	
Atende aos objetivos da Administração	SIM (X)	NÃO ()
Instaurar procedimento licitatório	SIM (X)	NÃO ()
Adesão de Ata SRP	SIM ()	NÃO (X)
Contratação direta por Dispensa de Licitação	SIM ()	NÃO (X)
Convênios ou parcerias	SIM ()	NÃO (X)

7 Descrição da solução como um todo

7.1 Solução Escolhida: Gerenciar procedimento licitatório modalidade Pregão Eletrônico.

7.2 Bens que compõe a solução:

7.2.1 Contratação de empresa, para aquisição de hortifrutigranjeiro, para suprir as necessidades da Secretaria de Educação, Esportes e Tecnologia referente à alimentação escolar, nas Creches e Escolas da rede municipal de Belo Jardim, garantindo uma alimentação mais nutritiva e que supra as necessidades físicas e biológicas de cada grupo etário.

7.3 Serviços que compõem a solução

7.3.1 Não é o caso.

8.4 Justificativa

A presente aquisição visa atender ao disposto da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em especial no que tange ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais.

O fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o

crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades de ensino do município de Belo Jardim, garante a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

9 Estimativa das Quantidades a serem contratadas

9.1 Conforme Documento Formalização de Demanda e detalhamento na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	CATMAT	UNIDADE	QUANT.	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	TOTAL
1.	ACELGA. Características mínimas: fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes suidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Unidade de 400g, armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463818	UND	5.000	R\$ 6,99	R\$ 34.950,00
2.	ABOBRINHA. Características mínimas: fresca, graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, suidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	463752	KG	2.560	R\$ 10,48	R\$ 26.828,80
3.	ALFACE. Características mínimas: lisa, fresca, graúda, folhas grandes, íntegras, sem manchas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, suidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Unidade média de 400g, armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463833	UND	12.000	R\$ 3,81	R\$ 45.720,00

4.	BATATA DOCE. Características mínimas: lisa, fresca, rosada, higienizada e firme, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com características sensoriais mantidas. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	617162	KG	25.900	R\$ 5,83	R\$ 150.997,00
5.	BATATA INGLESA. Características mínimas: fresca, graúda, consistência firme. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463754	KG	8.400	R\$ 10,11	R\$ 84.924,00
6.	BETERRABA. Características mínimas: fresca, graúda, coloração vermelha intensa, consistência firme. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463768	KG	5.100	R\$ 5,99	R\$ 30.549,00
7.	BRÓCOLIS. Características mínimas: fresco, coloração verde característica, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Peso médio 400 g.	463847	KG	4.180	R\$ 18,93	R\$ 79.127,40
8.	CARÁ. Características mínimas: liso, fresca,	463771	KG	6.250	R\$ 12,98	R\$ 81.125,00

	higienizada e firme, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.					
9.	CEBOLA BRANCA. Características mínimas: fresca, cabeça graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463784	KG	11.500	R\$ 8,92	R\$ 102.580,00
10.	CEBOLA ROXA. Características mínimas: fresca, cabeça graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463780	KG	7.100	R\$ 11,95	R\$ 84.845,00
11.	CEBOLINHA VERDE. Características mínimas: fresca, molho com folhas de tamanhos médio a graúda, folhas não devem estar murchas ou amareladas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos às folhas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Unidade de 200g, armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463878	UND	5.300	R\$ 3,03	R\$ 16.059,00
12.	CENOURA FRESCA. Características mínimas: graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais	463773	KG	7.000	R\$ 7,08	R\$ 49.560,00

	mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.					
13.	CHUCHU FRESCO. Características mínimas: gráudo, higienizado, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463779	KG	4.385	R\$ 6,42	R\$ 28.151,70
14.	COENTRO VERDE. Características mínimas: fresca, molho com folhas de tamanhos médio a gráuda, folhas não devem estar murchas ou amareladas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos às folhas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade de 200g.	463876	UND	5.000	R\$ 3,13	R\$ 15.650,00
15.	COUVE FOLHA. Características mínimas: lisa, fresca, gráuda, folhas grandes, íntegras, sem manchas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade média de 250g.	463822	UND	10.000	R\$ 4,24	R\$ 42.400,00
16.	COUVE FLOR. Características mínimas: flores claras, grandes e lisas com folhas grandes, sem manchas pretas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e	463831	UND	15.000	R\$ 12,27	R\$ 184.050,00

	corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade média de 1 kg.					
17.	INHAME. Características mínimas: lisa, fresca, higienizada e firme, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463789	KG	10.000	R\$ 9,82	R\$ 98.200,00
18.	JERIMUM DE LEITE. Características mínimas: fresco, graúdo, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com características sensoriais mantidas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463746	KG	1.405	R\$ 7,58	R\$ 10.649,90
19.	MILHO. Características mínimas: em espiga, fresco, graúdo, consistência firme e verde. SEM A PALHA. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com características sensoriais mantidas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	463797	KG	10.000	R\$ 9,99	R\$ 99.900,00
20.	PEPINO. Características mínimas: fresco, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	463796	KG	3.465	R\$ 6,18	R\$ 21.413,70

	Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.					
21.	PIMENTÃO VERDE. Características mínimas: fresco, gráudo, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com características sensoriais mantidas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463809	KG	7.700	R\$ 11,02	R\$ 84.854,00
22.	QUIABO. Características mínimas: verde e peludo, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463792	KG	2.500	R\$ 12,80	R\$ 32.000,00
23.	REPOLHO BRANCO. Características mínimas: liso, fresco, gráudo, folhas grandes, íntegras, sem manchas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à folha. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade média de 1 kg.	467414	UND	3.000	R\$ 6,68	R\$ 20.040,00
24.	RÚCULA. Características mínimas: fresca, molho com folhas de tamanhos médio a gráuda, folhas não devem estar murchas ou amareladas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos às folhas. Deverá ser	463844	UND	5.000	R\$ 6,69	R\$ 33.450,00

	transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade média de 250g.					
25.	SALSA. Características mínimas: fresca, molho com folhas de tamanhos médio a graúda, folhas não devem estar murchas ou amareladas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos às folhas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade média de 100g.	463930	UND	2.450	R\$ 3,35	R\$ 8.207,50
26.	TOMATE FRESCO. Características mínimas: consistência firme, graúda, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	609442	KG	16.000	R\$ 9,01	R\$ 144.160,00
27.	ABACAXI. Características mínimas: pérola de primeira qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464375	KG	10.000	R\$ 15,00	R\$ 150.000,00
28.	BANANA COMPRIDA. Características mínimas: (banana da terra) graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros	464377	KG	12.000	R\$ 12,15	R\$ 145.800,00

	higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.					
29.	BANANA PRATA. Características mínimas: graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464381	KG	60.550	R\$ 6,68	R\$ 404.474,00
30.	GOIABA. Características mínimas: vermelha, graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464392	KG	12.000	R\$ 11,94	R\$ 143.280,00
31.	LARANJA CRAVO. Características mínimas: graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464435	KG	10.000	R\$ 12,33	R\$ 123.300,00
32.	LARANJA PÊRA. Características mínimas: graúda, consistência firme, grau intermediário de amadurecimento (por amadurecer). Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464393	KG	17.600	R\$ 5,58	R\$ 98.208,00
33.	MAÇA NACIONAL. Características mínimas: fresca, graúda, consistência firme, grau intermediário de	464400	KG	6.000	R\$ 12,39	R\$ 74.340,00

	amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.					
34.	MELANCIA FRESCA. Características mínimas: consistência firme, grande, grau intermediário de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464418	KG	150.125	R\$ 6,59	R\$ 989.323,75
35.	MELÃO AMARELO. Características mínimas: grão, consistência firme, grau intermediário de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464422	KG	3.000	R\$ 7,88	R\$ 23.640,00
36.	MELÃO VERDE. Características mínimas: grão, consistência firme, grau intermediário de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464423	KG	2.000	R\$ 9,01	R\$ 18.020,00
37.	MAMÃO FORMOSA. Características mínimas: grão, consistência firme, grau intermediário de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464405	KG	4.000	R\$ 6,90	R\$ 27.600,00

	casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.					
38.	MANGA ROSA. Características mínima: graúda, consistência firme, grau intermediário de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464410	KG	4.160	R\$ 10,27	R\$ 42.723,20

10 Estimativa do Valor da Contratação

10.1 O valor total da contratação está estimado em R\$ 3.851.100,95.

10.2 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Ou

10.3 A ata oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1 O objeto da licitação é necessário para as atividades ligadas a Secretaria de Educação, Esportes e Tecnologia, os objetos contemplados por este ETP são **passíveis de parcelamento** sem prejuízos à economia de escala, ou de natureza técnica. Desta forma não serão adotados grupos neste processo licitatório.

11.2 A súmula 247 do Tribunal de Contas da União é tácita ao afirmar: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

11.3 Sempre que possível, haverá o parcelamento da solução como forma de evitar erros decorrentes das operações de uma licitação exageradamente extensa e cujos itens sejam de segmentos diferentes.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1 As contratações decorrentes deste processo serão seguidas de novas licitações que contemplaram itens de diferentes segmentos dentro do setor da educação.

12.2 A contratação de empresa, para aquisição de hortifrutigranjeiro, para suprir as necessidades da Secretaria de Educação, Esportes e Tecnologia referente à alimentação escolar, nas Creches e Escolas da rede municipal de Belo Jardim, garantindo uma alimentação mais nutritiva e que supra as necessidades físicas e biológicas de cada grupo etário.

12.3 O presente ETP versará especificamente sobre contratação de empresa para o fornecimento de hortifrutigranjeiro nas Creches e Escolas da rede municipal de Belo Jardim, objetivando promover a saúde e o bem-estar dos alunos, além de contribuir para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e conscientes.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1 As aquisições têm por finalidade atender as necessidades elencadas e priorizadas em reunião com o Departamento de Compras e Ordenador de Despesas, além de levantamento de necessidades realizado.

13.2 O Planejamento da contratação está em conformidade com item 4 deste estudo.

14. Resultados Pretendidos

14.1 Atender a população do Município de Belo Jardim-PE;

14.2 Busca de resultados positivos para Administração atingindo a sua atividade finalística;

14.3 Manutenção dos padrões exigidos e almejados

15. Providências a serem adotadas

15.1 Não há necessidade de adequação do ambiente para execução da contratação.

16 Possíveis Impactos Ambientais

16.1 Possíveis impactos ambientais envolvidos na aquisição bem como emprego dos materiais contemplados neste ETP são de risco calculado, fiscalizações elencadas na execução do contrato e não constituem fator de inviabilidade para aquisição.

17 Declaração de Viabilidade

17.1 Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

18. Justificativa da Viabilidade

18.1 Com base no exposto acima, especialmente no que tange à solução de mercado escolhida, incorporar hortifrutanjeiros no cardápio escolar, inclui critérios e práticas que promovem a saúde e bem-estar dos alunos, além de educa-los sobre a importância de escolhas alimentares saudáveis desde cedo, sendo assim, a Equipe de Planejamento da Contratação considera que a contratação é viável, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Administração.

19. Responsáveis

CARMEN APARECIDA GUIMARÃES PEIXOTO CAVALCANTI

RAFAEL DA SILVA LOPES