

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. IDENTIFICAÇÕES

1.1. PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL

1.2. SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO, DE EDUCAÇÃO E DE SAÚDE

1.3. TÍTULO DO ETP: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCIAL DE HORTIFRUTI, EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO, DE EDUCAÇÃO E DE SAÚDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL/MG

1.4. Numeração do ETP: Estudo Técnico Preliminar – ETP nº 0147/2026 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO, DE EDUCAÇÃO E DE SAÚDE.

2. FUNDAMENTO LEGAL

- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- Decreto Municipal nº 3.442/2025.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE OU DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO COM INDICAÇÃO DOS QUANTITATIVOS (ART. 18, § 1º, I e IV) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade da **Prefeitura Municipal de Congonhal/MG**, por meio da **Secretaria Municipal de Administração, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação, Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Saúde**, quanto ao fornecimento de hortifrutigranjeiros – frutas, verduras, legumes, hortaliças e demais produtos correlatos, destinados à utilização nas atividades e serviços públicos desenvolvidos pelas respectivas Secretarias e unidades municipais.

A necessidade decorre da utilização contínua de gêneros hortifrutigranjeiros na alimentação e no atendimento das demandas das unidades e serviços municipais, especialmente no preparo de refeições, lanches e complementação alimentar destinados aos usuários dos serviços públicos, alunos da rede municipal de ensino, participantes de programas e projetos sociais, servidores e demais pessoas atendidas pelas unidades municipais, conforme a finalidade específica de cada Secretaria.

No âmbito da **Secretaria Municipal de Educação**, os hortifrutigranjeiros são necessários para complementar e diversificar a alimentação fornecida nas unidades da

rede municipal de ensino, contribuindo para a oferta de refeições adequadas, variadas e compostas por alimentos in natura, de acordo com os cardápios e as necessidades nutricionais dos alunos atendidos.

Para a **Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação**, os produtos serão destinados às atividades e serviços socioassistenciais que demandem fornecimento de alimentação, lanches e refeições, bem como às ações, programas, projetos, oficinas e demais atividades desenvolvidas pela Secretaria e por suas unidades de atendimento.

No âmbito da **Secretaria Municipal de Saúde**, os produtos poderão ser utilizados nas unidades e serviços de saúde para atendimento das demandas alimentares relacionadas às atividades institucionais, ações de promoção da saúde, campanhas, eventos, programas e demais serviços que necessitem de gêneros alimentícios.

Quanto à **Secretaria Municipal de Administração**, a aquisição visa atender às necessidades alimentares e institucionais dos setores e unidades sob sua responsabilidade, incluindo situações em que sejam necessários alimentos para reuniões, eventos, atividades administrativas, ações institucionais e demais demandas devidamente justificadas.

A diversidade dos produtos relacionados é necessária em razão da variedade de alimentos utilizados pelas diferentes Secretarias e unidades municipais. A relação contempla frutas, verduras, legumes, hortaliças, raízes, tubérculos, temperos, produtos desidratados e outros hortifrutigranjeiros, com diferentes características, unidades de fornecimento e períodos de consumo.

Por se tratar de **gêneros alimentícios perecíveis**, existe a necessidade de que os produtos sejam fornecidos em condições adequadas de frescor, qualidade, higiene, conservação, maturação e integridade, de forma compatível com o consumo e com as condições de armazenamento e utilização das unidades municipais. A aquisição deverá observar as características específicas de cada item, especialmente quanto à aparência, coloração, textura, grau de maturação, ausência de deterioração, sujidades, parasitas, larvas, lesões, mofo, podridão e demais condições que possam comprometer a qualidade ou a segurança do alimento.

A ausência ou insuficiência desses produtos poderá comprometer a regularidade do fornecimento de refeições e lanches e, conseqüentemente, prejudicar o funcionamento das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, especialmente aquelas relacionadas à alimentação escolar e aos serviços de atendimento à população.

Considerando o **caráter perecível dos produtos, a diversidade dos itens, a variação da demanda e a necessidade de reposição periódica**, mostra-se inadequada a aquisição



de grandes volumes em uma única entrega, uma vez que o armazenamento prolongado poderá ocasionar perdas, desperdícios e redução da qualidade dos alimentos.

Nesse contexto, mostra-se adequada a utilização do **Sistema de Registro de Preços**, possibilitando que os produtos sejam adquiridos de forma **parcelada e conforme a necessidade efetiva da Administração**, permitindo maior flexibilidade no abastecimento das unidades municipais, redução de estoques, melhor conservação dos alimentos e racionalização dos recursos públicos.

Os quantitativos estimados foram definidos considerando as necessidades previstas das Secretarias participantes, o consumo esperado, a quantidade de unidades e serviços atendidos, os cardápios e atividades programadas, bem como a necessidade de manutenção de fornecimento regular durante o período de vigência do registro de preços.

A estimativa de quantitativos contempla, entre outros, os seguintes produtos:

Item	Descrição	UN	Quant.
1.	ABACATE DE TAMANHO REGULAR E GRANDE, DE BOA QUALIDADE, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. EMBALADO EM CAIXA PRÓPRIA.	KG	120
2.	ABACAXI PÉROLA OU HAVAI DE 1ª QUALIDADE, COM COROA, TAMANHO MÉDIO (ENTRE 1 E 1,4KG), O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AROMA E COR TÍPICOS. LIVRE DE ODOR DESAGRADÁVEL, PODRIDÕES, RACHADURAS, PARASITAS, CORTES, PERFURAÇÕES, QUEIMADURAS DE SOL, MANCHAS ANORMAIS, SUJIDADES, BATIDAS, EXSUDAÇÕES E ATAQUE DE INSETOS. GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO.	UN	2.000
3.	ABÓBORA CABOTIÁ : ABÓBORA, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, TAMANHO MÉDIO, LISA, COM POLPA INTACTA, COM COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE. LIVRES DE MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	300
4.	ABÓBORA ITALIANA OU ABÓBORA VERDE , LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, TAMANHO MÉDIO, LISA, COM POLPA INTACTA, COM COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE. LIVRE DE MACHUCADURAS,	KG	500



	BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.		
5.	ABÓBORA PAULISTA OU CAIPIRA: ABÓBORA VERDE, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, TAMANHO MÉDIO, LISA, COM POLPA INTACTA, COM COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE. LIVRE DE MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	300
6.	ACELGA: FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	UN	500
7.	AGRIÃO IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FOLHAS VERDES ESCURAS, FRESCAS, FIRMES, ÍNTEGRAS E NOVAS, TALOS FIRMES E ÍNTEGROS. ISENTO DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS, LESÕES, ODORES E SABOR ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO E MANCHAS.	MÇ	200
8.	ALFACE CRESPA OU LISA: IN NATURA, FRESCA, FOLHAS VERDES E SÃS, BEM FIRMES, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO, SEM RUPTURAS, INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SEM PARASITAS OU LARVAS. PESO: ENTRE 0,4 A 0,6 KG A UNIDADE. PREFERENCIALMENTE ORGÂNICO.	UN	1.000
9.	ALFACE AMERICANA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	UN	1.000
10.	ALHO ROXO, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE COM A CASCA FIRME, COR UNIFORME, SEM PARTES APODRECIDAS, EM CABECAS.	KG	500
11.	ALHO-PORÓ DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM DIÂMETRO EQUATORIAL DO TALO MENOR QUE 20MM; APRESENTANDO FOLHAS LONGAS, LARGAS, SUCULENTAS E VERDES; COM CAULE BRANCO COMESTÍVEL; DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO AMARELADO OU PARTES APODRECIDAS.	UN	50
12.	AMEIXA IN NATURA COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS AO CONSUMO.	KG	500





13.	AMEIXA SECA; PRETA SEM CAROÇO, SIMPLES, SELECIONADA, GRÃO UNIFORME, TAMANHO MÉDIO (EMBALAGEM DE 1 KG)	KG	60
14.	BANANA NANICA: BANANA NANICA GRANDE COM MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, PROCEDENTE DE ESPÉCIE SADIA, FRESCA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA NÃO ESTAR GOLPEADA E DANIFICADA POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. ESTAR ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS.	KG	1.000
15.	BANANA PRATA: EM PENCAS, COM MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, PROCEDENTE DE ESPÉCIE SADIA, FRESCA, BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM CORTES NA CASCA, SEM RACHADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO.	KG	5.000
16.	BATATA DOCE: BATATA DOCE DE CASCA ROXA, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	500
17.	BATATA DOCE ROXA: LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	200
18.	BATATA INGLESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, TAMANHO GRANDE, CASCA LISA. LIVRE DE DEFEITOS APARENTES COMO ESVERDEAMENTO, ARROXEAMENTO, BROTEAMENTO, RACHADURA, PODRIDÃO, E OS DEFEITOS INTERNOS, COMO CORAÇÃO OCO, NEGRO E MANCHA DE CHOCOLATE, DEVE ESTAR ISENTA DE EXCESSO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA, PARASITAS E LARVAS.	KG	4.000
19.	BERINJELA: FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA,	KG	100





	FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
20.	BETERRABA: FRESCA, FIRME E INTACTA, BEM DESENVOLVIDA. LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAL TERROSO E DE DEFEITOS INTERNOS E EXTERNOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO COMO: DANO PROFUNDO, MURCHO, PASSADO, PODRIDÃO.	KG	700
21.	BRÓCOLIS: FRESCO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME (VERDE ESCURO), LIVRE DE MANCHAS, SUJIDADES, INSETOS. EMBALADOS EM UNIDADES.	UN	1.000
22.	CAQUI DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, CAQUI DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA OU CAIXA DE PAPELÃO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO.	KG	200
23.	CEBOLA: BRANCA, IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, PRODUTO FRESCO, BULBOS DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA COMPACTA, FIRME, SEM RUPTURAS, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA. COLORAÇÃO AMARELO DOURADO. DEVE ESTAR ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E BROTEAMENTO.	KG	700
24.	CENOURA IN NATURA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM TAMANHO MÉDIO ENTRE 10 A 17 CM DE COMPRIMENTO, COLORAÇÃO LARANJA INTENSA E COM CASCA SÃ. ISENTA DE LESÕES, PIGMENTAÇÃO VERDE OU ROXA NA PARTE SUPERIOR, FOLHAS, RACHADURAS, PODRIDÃO, CORTES NA CASCA, TERRA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO ENTRE 0,070 A 0,140 KG A UNIDADE.	KG	1.200
25.	CHEIRO VERDE: SEM DEFEITOS, DE BOA APARÊNCIA E COLORAÇÃO. SALSINHA APRESENTANDO FOLHAS VERDES E SEM FOLHAS MURCHAS; E A CEBOLINHA DEVERÁ SE APRESENTAR BEM VERDE E SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, FIRME, INTACTA E BEM DESENVOLVIDA. SEM UMIDADE EXCESSIVA EXTERNA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CADA MAÇO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 200G.	MAÇO	800
26.	CHICÓRIA: IN NATURA, FRESCA, FOLHAS VERDES E SÃS, BEM FIRMES, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO, SEM RUPTURAS, INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SEM PARASITAS OU LARVAS. PESO: ENTRE 0,4 A 0,6 KG A UNIDADE. PREFERENCIALMENTE ORGÂNICO.	UN	400
27.	CHUCHU VERDE , IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO, AUSÊNCIA DE RESÍDUOS TERROSOS, BROTAÇÃO, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, RACHADURAS E CORTES. OS FRUTOS	KG	500





	DEVEM SER TENROS, COM COLORAÇÃO VERDE-CLARO OU ESCURO E AUSENTES DE ESPINHOS. PREFERENCIALMENTE ORGÂNICO		
28.	CÔCO SECO IN NATURA COM CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS AO CONSUMO.	KG	100
29.	COUVE MANTEIGA: FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FOLHAS VERDES, BEM FIRMES, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CADA MAÇO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 500G.	MAÇO	1.000
30.	COUVE-FLOR DE BOA QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	UNI	400
31.	ESPINAFRE: EM FOLHAS VERDES, FRESCO, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS, FIRMES E INTACTOS; SEM LESÕES FÍSICAS E MECÂNICAS, PERFURAÇÕES E CORTES; ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. MAÇO DE APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS.	MAÇO	300
32.	GOIABA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADAS EM CAIXA APROPRIADA	KG	2.000
33.	HORTELA FRESCO: EM FOLHAS VERDES, FRESCO, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, COM ASPECTO DE COR E CHEIRO DE SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. MAÇO COM APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS.	MAÇO	300
34.	INHAME EXTRA: INHAME IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE, FRESCOS, SEM DEFEITOS, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. INHAME PRÓPRIO PARA O CONSUMO DEVERÁ PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS SÃOS E SATISFAZER ÀS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SER DE COLHEITA RECENTE; AROMA, SABOR E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE; NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, FERIMENTO, DEFORMAÇÃO GRAVE, PASSADO; NÃO ESTAR DANIFICADO POR	KG	300





	QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES; ESTAR LIVRE DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.		
35.	KIWI , DE BOA QUALIDADE, IN NATURA: COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS,	KG	1.000
36.	LARANJA PÊRA : GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, SEM CORTES NA CASCA, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	4.000
37.	LIMAO TAHITI : DE BOA QUALIDADE, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO.	KG	300
38.	MAÇÃ GALA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO (480X310X260) MM, COM 163 A 175 UNIDADES, PESANDO APROXIMADAMENTE 18KGS.	KG	4.500
39.	MAMÃO FORMOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	500
40.	MAMÃO PAPAIA : TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, SEM CORTES NA CASCA, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	500
41.	MANDIOCA IN NATURA : COM CASCA DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS. COM ASPECTO, AROMA, SABOR TÍPICO DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E PERFURAÇÕES. SER SUFICIENTE DESENVOLVIDA, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE. NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; ESTAR LIVRE	KG	800





	DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E INSETOS; ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; NÃO APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS, A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA.		
42.	MANDIOQUINHA SALSA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES. TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	800
43.	MANGA IN NATURA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, COLORAÇÃO VARIADA ENTRE AMARELO, LARANJA E VERMELHO. POLPA SUCULENTA E DOCE, EM ALGUNS CASOS FIBROSA. ISENTA DE LESÕES, MACHUCADOS, SUJIDADES, PODRIDÃO, LARVAS E PARASITAS.	KG	2.600
44.	MANJERICÃO DESIDRATADO . ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, VEDADO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. - CNNPA Nº 15, DE 1977. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	KG	20
45.	MARACUJÁ AZEDO MARACUJÁ EXTRA AAA FRESCO , DE PRIMEIRA, COMPACTO E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. ISENTO DE SUJIDADES, MOFO, PARASITAS E LARVAS.	KG	700
46.	MELANCIA : REDONDA, GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADA A GRANEL, PESANDO ENTRE (6 A 10) KG CADA UNIDADE.	KG	4.000
47.	MELÃO AMARELO : DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, MADURO, COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO (620X360X175) MM, COM 10 A 11 UNIDADES, PESANDO APROXIMADAMENTE 13KGS.	KG	600
48.	MILHO VERDE : ESPIGA DE MILHO VERDE “IN NATURA”, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, PRÓPRIA PARA O CONSUMO COZIDO, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSAS, RAÍZES, PARASITAS, LIVRES DE FRAGMENTOS ÚMIDOS E ESTRANHOS. TRANSPORTE DE FORMA ADEQUADA.	KG	120





49.	MOGANGO: LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRO, TAMANHO MÉDIO, COM POLPA INTACTA, COM COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE. LIVRE DE MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	100
50.	MORANGO: MORANGO EXTRA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE COM SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICO DO ESPÉCIME. O PRODUTO DEVE SER SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDO, APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO: AUSÊNCIA DE CÁLICE E SÉPALAS, DANO MECÂNICO, PODRIDÃO, IMATURO, DEFORMAÇÃO GRAVE, LESÃO PROFUNDA, PASSADO; APRESENTAR MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; DEVERA' SER FORNECIDO EMBALADOS EM BANDEJAS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES INTERNAS E EXTERNAS NO PRODUTO. APRESENTAÇÃO: EMBALADOS EM BANDEJA CONTENDO PESO LÍQUIDO MÉDIO TOTAL DE 250 GRAMAS.	BANDEJA	2.000
51.	PEPINO CAIPIRA: DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRO, SEM CORTES NA CASCA, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO: MURCHO, PODRE, QUEIMADO E DANO NA CASCA.	KG	300
52.	PEPINO JAPONÊS: DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRO, SEM CORTES NA CASCA, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO: MURCHO, PODRE, QUEIMADO E DANO NA CASCA.	KG	300
53.	PÊRA FRESCA, DE PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM POLPA FIRME E INTACTA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E NÃO MUITO MADURA. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ENTREGUES EM CAIXA DE PAPELÃO COM APROXIMADAMENTE 100 UNIDADES CADA, PESANDO APROXIMADAMENTE 18 KG.	KG	2.000





54.	PIMENTÃO AMARELO EXTRA: PIMENTÃO AMARELO IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO: MURCHO, PODRIDÃO, QUEIMADO, DANO NA CASCA; DEVE SER FRESCO; APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E INSETOS; NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	80
55.	PIMENTÃO VERDE: PRODUTO DE BOA QUALIDADE E SEM DEFEITOS GROSSEIROS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DO PRODUTO. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA.	KG	80
56.	PIMENTÃO VERMELHO EXTRA: PIMENTÃO VERMELHO IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO: MURCHO, PODRIDÃO, QUEIMADO, DANO NA CASCA; DEVE SER FRESCO; APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E INSETOS; NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	80
57.	RABANETE , SEM FOLHAS, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS ORIUNDAS DE TRANSPORTE. ISENTO DE TERRA, PARASITAS E LARVAS. BANDEJA COM APROXIMADAMENTE 400G.	BANDEJA	50
58.	REPOLHO COMUM: IN NATURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, FIRME, CABEÇAS FECHADAS COM AS FOLHAS EXTERNAS PRINCIPAIS E COLORAÇÃO UNIFORME. ISENTO DE FERIMENTOS, FOLHAS AMARELADAS, MANCHAS, TERRA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO ENTRE 1,5 KG A 3,0 KG A UNIDADE.	KG	300
59.	REPOLHO ROXO: IN NATURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, FIRME, CABEÇAS FECHADAS COM AS FOLHAS EXTERNAS PRINCIPAIS E COLORAÇÃO UNIFORME. ISENTO	KG	300



	DE FERIMENTOS, FOLHAS AMARELADAS, MANCHAS, TERRA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.		
60.	RÚCULA: CRESPA OU LISA, EM MAÇO, FRESCA, FIRME INTACTA, BEM FORMADA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SEM SUJIDADE, PARASITAS OU LARVAS, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA, RAÍZES E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	MAÇO	600
61.	TANGERINA/PONCÃ: IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA E FIRME, SEM LESÕES E SEM SINAIS DE APODRECIMENTO, SEM MANCHAS, SEM SINAIS DE ESTAR MURCHA, AUSÊNCIA DE RESÍDUOS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	2.500
62.	TOMATE CEREJA , 1ª QUALIDADE TOMATE TIPO SALADA TAMANHO PEQUENO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURACAO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORACAO UNIFORME E BRILHO. BANDEJA CONTENDO APROXIMADAMENTE 300G.	BANDEJA	1.000
63.	TOMATE MADURO PRODUTO COM TAMANHO MÉDIO, MADURO, MAS NÃO AMOLECIDO, NO PONTO PARA PREPARO DE MOLHOS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. NÃO SERÃO TOLERADOS OS DEFEITOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO OU O RENDIMENTO COMO PODRIDÃO, DANO, MURCHO, IMATURO, PASSADO E FERIDAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR FRESCO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA E NO PONTO DE CONSUMO. PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	1.000
64.	TOMATE SALADA DE 1ª QUALIDADE TOMATE TIPO SALADA TAMANHO, MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURACÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO.	KG	2.000
65.	UVA PASSA BRANCA DESIDRATADA SEM CAROÇO: PREPARADA COM TECNOLOGIA ADEQUADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTA DE SUJIDADES, DETRITOS ANIMAIS, VEGETAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, VEDADO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. - CNNPA Nº 15, DE 1977. EMBALAGEM COM 1KG.	KG	100



66.	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE: UVA VITÓRIA SEM SEMENTE IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE COM SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIME. O PRODUTO DEVE SER SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDO, APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO: DANO MECÂNICO, PODRIDÃO, IMATURA, DEFORMAÇÃO GRAVE, LESÃO PROFUNDA, PASSADO, DE GRANA; APRESENTAR MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES Á SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	1.200
67.	VAGEM DEVERÁ SER 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 SUPOSTAR 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.	KG	500

Os quantitativos acima constituem **estimativas de consumo para fins de planejamento da contratação**, não representando obrigação de aquisição integral por parte da Administração. As quantidades efetivamente solicitadas serão definidas conforme a necessidade de cada Secretaria e a disponibilidade orçamentária, durante a vigência do registro de preços.

A contratação deverá garantir, portanto, o **abastecimento regular, adequado e oportuno das unidades municipais**, proporcionando produtos hortifrutigranjeiros em condições apropriadas para consumo e contribuindo para a continuidade dos serviços públicos, para a qualidade da alimentação fornecida e para o atendimento adequado da população de Congonhal/MG.

Dessa forma, a solução pretendida busca conciliar **qualidade dos alimentos, regularidade do fornecimento, segurança alimentar, redução de desperdícios, flexibilidade nas aquisições e eficiência na aplicação dos recursos públicos**, mediante fornecimento parcelado de acordo com a demanda efetiva das Secretarias participantes.



4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (ART. 18, §1º, II)

Considerando que a Lei 14.133/21 facultou a adoção ao plano de contratações anual e não tendo o Município de Congonhal o adotado até o momento, não há como preencher o requisito da demonstração de indicação no PCA, ficando este tópico prejudicado.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, III)

A contratação deverá observar requisitos mínimos de qualidade, segurança, conservação, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos hortifrutigranjeiros, de modo a assegurar que os alimentos fornecidos estejam próprios para o consumo e atendam às necessidades das Secretarias Municipais de Administração, de Desenvolvimento Social e Habitação, de Educação e de Saúde da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG.

Considerando que se trata de produtos, em sua maioria, **perecíveis e de consumo alimentar**, os requisitos da contratação deverão garantir a qualidade dos alimentos desde sua origem até o recebimento pela Administração.

Nesse sentido, deverão ser observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

- **Qualidade dos produtos:** os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser fornecidos em condições adequadas para consumo, de primeira qualidade, frescos e/ou em condições apropriadas de conservação, conforme a natureza de cada item.
- **Características físicas:** os produtos deverão apresentar tamanho, coloração, textura e grau de maturação compatíveis com a espécie e variedade, estando íntegros, firmes e em condições adequadas para manipulação, armazenamento e consumo.
- **Condições sanitárias:** os alimentos deverão estar livres de pragas, insetos, larvas, fungos, bolores, sinais de deterioração, podridão, contaminações, resíduos de terra ou outras substâncias que possam comprometer sua qualidade e segurança alimentar.
- **Ausência de danos:** não serão aceitos produtos com danos físicos ou mecânicos significativos, amassados, rachados, quebrados, murchos, excessivamente maduros, deteriorados ou que apresentem características incompatíveis com o consumo.
- **Grau de maturação:** os produtos deverão ser entregues em grau de maturação adequado à sua finalidade, considerando a necessidade de resistência ao



transporte, armazenamento e posterior consumo, evitando-se produtos excessivamente verdes ou maduros, salvo quando a especificação do item determinar condição diversa.

- **Higiene e conservação:** os produtos deverão ser entregues em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem presença de materiais estranhos ou sujidades excessivas, observando-se as normas aplicáveis à comercialização e ao transporte de alimentos.
- **Acondicionamento e embalagem:** quando aplicável, os produtos deverão ser acondicionados em embalagens, caixas, bandejas ou recipientes apropriados, limpos, íntegros e adequados à proteção do alimento durante o transporte e a entrega, respeitando-se as características e quantidades estabelecidas para cada item.
- **Produtos fracionados ou embalados:** os itens comercializados em bandejas, maços ou outras formas de acondicionamento deverão observar rigorosamente o peso, volume ou quantidade estabelecida na especificação do item.
- **Produtos desidratados ou secos:** itens como ameixa seca sem caroço, manjerição desidratado e uva passa deverão ser fornecidos em condições adequadas de conservação, sem sinais de umidade excessiva, mofo, infestação ou deterioração, observando-se as especificações estabelecidas no Termo de Referência.
- **Transporte:** o transporte deverá ser realizado de forma a preservar as características dos produtos, evitando exposição excessiva ao calor, à umidade, à sujeira, à contaminação ou a outras condições que possam ocasionar deterioração ou perda da qualidade.
- **Prazo de entrega:** as entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração e as solicitações emitidas, dentro dos prazos estabelecidos no Termo de Referência e/ou na Autorização de Fornecimento.
- **Entrega parcelada:** considerando a natureza perecível dos produtos, a aquisição será realizada de forma parcial e parcelada, conforme a demanda das Secretarias Municipais, evitando-se a formação de estoques excessivos e a consequente perda de alimentos por deterioração.
- **Regularidade do fornecimento:** a empresa contratada deverá possuir capacidade de atender às solicitações da Administração dentro dos prazos estabelecidos, garantindo a continuidade do fornecimento durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- **Substituição de produtos inadequados:** os produtos que, no momento do recebimento, apresentarem qualidade inferior à especificada, sinais de



deterioração, danos, contaminação, quantidade inferior à solicitada ou qualquer outra desconformidade deverão ser recusados e substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração.

- **Conferência no recebimento:** os produtos estarão sujeitos à conferência quanto à quantidade, qualidade, peso, unidade de fornecimento, características e condições de conservação, podendo ser recusados aqueles que não atenderem às especificações estabelecidas.
- **Regularidade fiscal e trabalhista:** a contratada deverá manter, durante a execução da contratação, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, conforme legislação aplicável.
- **Capacidade de fornecimento:** a empresa deverá demonstrar capacidade operacional para fornecer os produtos nas quantidades e condições solicitadas pela Administração, considerando a diversidade dos itens e a necessidade de entregas parceladas.
- **Observância às normas sanitárias:** deverão ser observadas as normas sanitárias, de segurança dos alimentos, de armazenamento, acondicionamento e transporte aplicáveis aos produtos fornecidos.
- **Sustentabilidade:** sempre que possível, deverão ser priorizadas práticas que reduzam perdas e desperdícios de alimentos, embalagens excessivas e impactos ambientais relacionados ao transporte e acondicionamento dos produtos, sem prejuízo da qualidade e da segurança alimentar.
- **Origem e rastreabilidade:** quando exigível pela legislação aplicável ou pela natureza do produto, deverão ser observadas as condições de origem, identificação e rastreabilidade dos alimentos.
- **Produtos orgânicos:** quando houver especificação de preferência ou exigência por produtos provenientes de produção orgânica, deverão ser observados os requisitos legais aplicáveis à produção, certificação e comercialização desses produtos.
- **Validade dos produtos:** para os itens que possuam prazo de validade definido, deverá ser observado prazo suficiente para o consumo após a entrega, sendo vedado o fornecimento de produtos com validade vencida ou em condições que comprometam sua conservação e utilização.

Dessa forma, os requisitos estabelecidos buscam assegurar que os produtos hortifrutigranjeiros sejam entregues em condições adequadas de **qualidade, quantidade, conservação, higiene e segurança alimentar**, atendendo às necessidades das unidades



administrativas e dos serviços públicos municipais envolvidos, sem estabelecer exigências excessivas ou desnecessárias que possam restringir a competitividade do certame.

6. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS E ESTIMATIVA DO VALOR DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, V E VI) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

6.1. Levantamento de mercado (art. 18, §1º, V)

Considerando a necessidade de garantir o fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento das Secretarias Municipais de Administração, de Desenvolvimento Social e Habitação, de Educação e de Saúde da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG, foram consideradas as alternativas disponíveis no mercado para atendimento da demanda.

Na análise foram considerados aspectos relacionados à disponibilidade dos produtos, qualidade, perecibilidade, frequência de consumo, necessidade de entregas parceladas, capacidade de armazenamento, economicidade, logística de fornecimento e possibilidade de adequação das aquisições à demanda efetiva da Administração.

Foram identificadas, de forma geral, as seguintes alternativas:

Solução 1: Aquisição direta dos produtos hortifrutigranjeiros por demanda, sem formação de estoque

Consiste na realização de aquisições conforme a necessidade imediata das Secretarias Municipais, mediante contratação específica ou emissão de pedidos individuais, buscando adquirir somente os produtos necessários para o consumo em determinado período.

Vantagens:

- Possibilidade de aquisição de produtos de acordo com a necessidade imediata;
- Redução da necessidade de armazenamento de grandes quantidades de produtos perecíveis;
- Menor risco de perdas decorrentes de deterioração ou vencimento;
- Possibilidade de adequação das quantidades adquiridas às demandas efetivamente verificadas.

Desvantagens:

- Necessidade de realização frequente de procedimentos de contratação ou compras;
- Maior carga administrativa para os setores responsáveis pelas aquisições;



- Possibilidade de variação de preços entre diferentes aquisições;
- Risco de descontinuidade do fornecimento caso não haja contratação vigente no momento da necessidade;
- Menor previsibilidade quanto aos preços e condições de fornecimento;
- Possibilidade de atrasos no atendimento das necessidades das unidades municipais.

Solução 2: Aquisição dos produtos em quantidade integral, com formação de estoque

Consiste na realização de uma aquisição em maior quantidade, buscando concentrar o fornecimento em uma única contratação e manter estoque dos produtos para atendimento das necessidades das Secretarias durante determinado período.

Vantagens:

- Possibilidade de redução do número de procedimentos de aquisição;
- Maior previsibilidade do fornecimento;
- Possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos em razão da quantidade contratada;
- Simplificação do planejamento das aquisições durante o período de vigência da contratação.

Desvantagens:

- Necessidade de maior capacidade de armazenamento;
- Elevado risco de perdas e desperdícios em razão da natureza perecível dos produtos;
- Possibilidade de deterioração antes do consumo;
- Necessidade de condições adequadas de armazenamento e conservação;
- Imobilização de recursos em produtos que podem apresentar variação de consumo;
- Menor flexibilidade para adequação das quantidades adquiridas à demanda efetiva.

Em razão da característica perecível dos produtos hortifrutigranjeiros, esta alternativa não se mostra a mais adequada para a totalidade dos itens, especialmente aqueles que apresentam menor prazo de conservação.

Solução 3: Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada dos produtos hortifrutigranjeiros

Consiste na realização de procedimento licitatório para registro dos preços dos produtos, permitindo que a Administração realize aquisições futuras e parceladas,



conforme as necessidades efetivamente verificadas pelas Secretarias Municipais durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

Vantagens:

- Permite aquisições conforme a demanda efetiva da Administração;
- Evita a necessidade de formação de grandes estoques de produtos perecíveis;
- Reduz o risco de perdas e desperdícios;
- Possibilita entregas parceladas e programadas;
- Proporciona maior flexibilidade para as Secretarias Municipais;
- Permite planejamento prévio dos preços e das condições de fornecimento;
- Reduz a necessidade de realização de novos procedimentos licitatórios para cada aquisição;
- Favorece a continuidade do fornecimento durante a vigência da Ata;
- Permite melhor adequação entre as quantidades efetivamente adquiridas e o consumo das unidades;
- Possibilita a aquisição dos produtos de acordo com sua necessidade e disponibilidade de consumo.

Desvantagens:

- Necessidade de planejamento e gerenciamento das solicitações e entregas;
- Necessidade de acompanhamento da qualidade dos produtos no momento do recebimento;
- Os quantitativos registrados constituem estimativas, não havendo garantia de aquisição integral dos itens;
- Pode haver variação na disponibilidade de determinados produtos em razão de fatores sazonais, climáticos ou de produção.

Conclusão do levantamento de mercado

Após a análise das alternativas, verifica-se que a **Solução 3 – Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada dos produtos hortifrutigranjeiros** apresenta-se como a alternativa mais adequada às necessidades da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG.

A escolha considera, principalmente, a natureza perecível dos produtos, a diversidade de itens, a variação do consumo entre as Secretarias Municipais e a necessidade de que as aquisições ocorram de forma gradual, conforme a demanda efetivamente verificada.

A utilização do Sistema de Registro de Preços possibilita maior flexibilidade e eficiência no planejamento das compras, permitindo que os produtos sejam solicitados



de maneira parcelada e em quantidades compatíveis com as necessidades das unidades administrativas, educacionais, de saúde e de assistência social.

Dessa forma, evita-se a aquisição antecipada de grandes volumes de alimentos, reduzindo os riscos de deterioração, desperdício e perda de recursos públicos, ao mesmo tempo em que se busca assegurar a continuidade do fornecimento.

6.2. Estimativa do valor da contratação (art. 18, §1º, VI)

A estimativa do valor da contratação será realizada com base nos **quantitativos estimados para cada produto e nos preços unitários referenciais obtidos mediante pesquisa de preços**, observando-se os parâmetros aplicáveis às contratações públicas e as condições de mercado para fornecimento dos produtos hortifrutigranjeiros.

Para composição da estimativa, serão considerados os valores unitários dos produtos, multiplicados pelos respectivos quantitativos estimados, conforme a seguinte metodologia:

Valor estimado de cada item = quantidade estimada × preço unitário referencial.

O valor global estimado da contratação corresponderá à soma dos valores estimados de todos os itens que compõem o objeto.

A pesquisa deverá considerar, sempre que disponíveis e pertinentes, fontes como contratações similares realizadas pela Administração Pública, bancos e sistemas oficiais de preços, sítios eletrônicos especializados, cotações junto a fornecedores e demais fontes idôneas que permitam verificar os preços praticados no mercado.

Por se tratar de produtos hortifrutigranjeiros, sujeitos a variações de preço decorrentes de fatores sazonais, climáticos, de produção, oferta e demanda, a pesquisa deverá buscar referências compatíveis com as características dos produtos, unidades de fornecimento, qualidade e condições de entrega previstas para a contratação.

A memória de cálculo, os preços unitários referenciais, as fontes consultadas e os documentos que subsidiarem a estimativa serão juntados ao processo administrativo, em documentação própria, para fins de demonstração da metodologia utilizada.

Ressalta-se que a estimativa realizada nesta etapa possui caráter preliminar e tem por finalidade subsidiar a análise de viabilidade da contratação, o planejamento orçamentário e a escolha da solução, não se confundindo com a pesquisa de preços definitiva a ser utilizada para fins de aceitabilidade das propostas, quando cabível.

6.3. Escolha da solução (consequência dos incisos V e VI do art. 18, §1º)

Diante das alternativas analisadas, a solução considerada **tecnicamente e economicamente mais adequada** é a realização de **Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcial e parcelada de produtos hortifrutigranjeiros**, destinados ao atendimento das Secretarias Municipais de Administração, de Desenvolvimento Social e Habitação, de Educação e de Saúde da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG.

Sob o aspecto **técnico**, a solução permite que os produtos sejam fornecidos conforme a necessidade das unidades municipais, possibilitando entregas parceladas e reduzindo a necessidade de armazenamento de grandes quantidades de alimentos perecíveis. Essa característica é especialmente relevante para produtos como frutas, verduras, legumes e hortaliças, cuja qualidade pode ser comprometida pelo armazenamento prolongado.

A solução também possibilita maior controle da qualidade dos produtos no momento do recebimento, permitindo que a Administração solicite os quantitativos necessários de acordo com o consumo e as atividades programadas.

Sob o aspecto **econômico**, o Registro de Preços permite o planejamento prévio das aquisições, evitando a realização de procedimentos independentes para cada necessidade de fornecimento e reduzindo os custos administrativos relacionados às compras recorrentes.

Além disso, a aquisição parcelada evita a aplicação antecipada de recursos públicos em grandes estoques de produtos perecíveis, diminuindo o risco de desperdícios, perdas e aquisições superiores à demanda efetiva.

A solução escolhida também proporciona maior flexibilidade à Administração, uma vez que os quantitativos previstos são estimativos e as aquisições poderão ocorrer de acordo com as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, observadas as condições estabelecidas no instrumento convocatório e na legislação aplicável.

Assim, considerando a **perecibilidade dos produtos, a diversidade dos itens, a necessidade de fornecimento a variação da demanda, a necessidade de entregas parceladas, a capacidade de armazenamento disponível e a busca pela economicidade e eficiência administrativa**, conclui-se que o **Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcial de hortifrutigranjeiros** é a solução que melhor atende ao interesse público.

A adoção da solução não implica obrigação de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados, sendo as contratações realizadas conforme a necessidade da



Administração, disponibilidade orçamentária e demais condições estabelecidas no procedimento licitatório e na respectiva Ata de Registro de Preços.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA E CIRCUNSTÂNCIAS CORRELATAS (ART. 18, §1º, VII a XII)

7.1. Descrição da solução como um todo (art. 18, §1º, VII) – Requisito obrigatório

A solução escolhida consiste na realização de procedimento licitatório para **Registro de Preços, visando à futura e eventual aquisição parcial e parcelada de produtos hortifrutigranjeiros**, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Administração, de Desenvolvimento Social e Habitação, de Educação e de Saúde da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG.

A contratação compreenderá o fornecimento de frutas, verduras, legumes, hortaliças, temperos e demais produtos hortifrutigranjeiros relacionados no objeto, observadas as especificações, unidades de fornecimento e quantitativos estimados definidos no Estudo Técnico Preliminar e posteriormente detalhados no Termo de Referência.

A solução foi definida considerando a natureza predominantemente **perecível dos produtos**, a diversidade de itens, a variação da demanda e a necessidade de fornecimento de alimentos em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar.

O fornecimento será realizado **de forma parcelada**, mediante solicitações da Administração, conforme a necessidade efetiva de cada Secretaria Municipal, evitando-se a aquisição antecipada de grandes volumes e a consequente formação de estoques que possam ocasionar perdas, desperdícios ou deterioração dos produtos.

As entregas deverão ocorrer nos locais indicados pela Administração, dentro dos prazos estabelecidos no Termo de Referência e nas respectivas Autorizações de Fornecimento, observando-se as condições de acondicionamento, transporte, higiene, conservação e qualidade estabelecidas para cada produto.

Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, atendendo às características e especificações estabelecidas, sendo de responsabilidade da contratada a substituição dos produtos que forem entregues em desconformidade, deteriorados, impróprios para consumo ou que não atendam aos padrões estabelecidos.

A solução não envolve a contratação de serviços acessórios ou o fornecimento de sistemas, equipamentos ou instalações específicas para sua execução. Trata-se de

aquisição de bens de consumo, com fornecimento parcelado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

A adoção do Registro de Preços possibilitará à Administração maior flexibilidade para realizar as aquisições de acordo com a demanda efetiva, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados, permitindo melhor planejamento dos recursos públicos e redução dos riscos relacionados à perecibilidade dos alimentos.

A solução escolhida mostra-se adequada tanto sob o aspecto técnico quanto econômico, uma vez que possibilita o fornecimento conforme a necessidade, reduz a necessidade de armazenamento de grandes quantidades de produtos e contribui para evitar desperdícios e aquisições desnecessárias.

7.1.1. Definição da forma de contratação

Diante da solução escolhida, indica-se a seguinte forma de contratação:

a) Forma de entrega/prestação de serviços:

- ☐ Entrega imediata.
- ☐ Entrega parcelada.
- ☐ Serviço ou fornecimento de natureza continuada.
- ☒ Contratação por escopo predefinido.

b) Modalidade de licitação ou forma de contratação direta:

- ☐ Dispensa eletrônica;
- ☐ Dispensa não eletrônica (valor inferior a 40% dos limites estabelecidos no art. 75, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021);
- ☐ Dispensa emergencial de licitação;
- ☐ Dispensa de licitação por outro fundamento;
- ☐ Inexigibilidade de licitação;



☐ Inexigibilidade de licitação através do credenciamento;

☒ Pregão eletrônico;

☐ Concorrência eletrônico;

☐ Leilão;

☐ Concurso;

☐ Diálogo competitivo;

c) Sistema de Registro de Preços:

☒ Será adotado

☐ Não será adotado;

7.2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, §1º, VIII) – Requisito obrigatório

A contratação deverá ser **parcelada por itens**, permitindo que cada produto hortifrutigranjeiro constitua item individual da licitação, de acordo com suas características, unidade de fornecimento e condições de mercado.

O parcelamento mostra-se tecnicamente e economicamente adequado, pois os produtos possuem características distintas, são comercializados separadamente no mercado e não dependem uns dos outros para sua utilização.

A divisão por itens possibilita a participação de maior número de fornecedores, inclusive empresas de menor porte que atuem no fornecimento de determinados produtos hortifrutigranjeiros, ampliando a competitividade do certame e aumentando a possibilidade de obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

Além disso, a aquisição por itens permite que a Administração contrate cada produto pelo preço mais vantajoso, evitando que a necessidade de fornecimento de um item obrigue o fornecedor a apresentar proposta para produtos que não comercializa ou para os quais não possui capacidade de fornecimento.



O parcelamento também é especialmente importante em razão da **perecibilidade e da sazonalidade dos produtos**, permitindo que as aquisições sejam realizadas de forma gradual e de acordo com as necessidades efetivas das unidades municipais.

Não se verifica, portanto, necessidade de agrupamento dos produtos em lote único, uma vez que não existe dependência técnica entre os diferentes itens que justifique a contratação conjunta.

Assim, conclui-se que o objeto deverá ser **dividido em itens**, preservando-se a autonomia de cada produto e ampliando-se a competitividade, sem prejuízo da qualidade, da eficiência ou da adequada execução da contratação.

Ressalta-se que o parcelamento aqui adotado **não caracteriza fracionamento indevido da despesa**, tratando-se de divisão do objeto em itens para fins de ampliação da competitividade e melhor atendimento ao interesse público.

7.3. Demonstrativo dos resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX)

Com a contratação, pretende-se garantir o **fornecimento regular, adequado e eficiente de produtos hortifrutigranjeiros** necessários ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Administração, de Desenvolvimento Social e Habitação, de Educação e de Saúde.

Entre os principais resultados pretendidos, destacam-se:

- Garantir a disponibilidade de frutas, verduras, legumes, hortaliças e demais produtos necessários às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais;
- Assegurar o fornecimento de alimentos em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e segurança para consumo;
- Evitar interrupções no fornecimento de produtos essenciais às atividades institucionais;
- Reduzir a necessidade de aquisições emergenciais ou fragmentadas;
- Obter preços mais vantajosos por meio da competição entre fornecedores;
- Promover maior eficiência na utilização dos recursos públicos;
- Permitir que as aquisições sejam realizadas conforme a demanda efetiva de cada Secretaria;
- Reduzir perdas e desperdícios decorrentes do armazenamento prolongado de produtos perecíveis;
- Melhorar o planejamento das compras públicas;
- Otimizar o trabalho dos servidores responsáveis pelo planejamento, solicitação, recebimento e controle dos produtos;



- Reduzir os custos administrativos decorrentes da realização de múltiplos procedimentos de aquisição para atendimento de necessidades semelhantes;
- Ampliar a competitividade mediante o parcelamento do objeto em itens;
- Assegurar maior previsibilidade das condições de fornecimento durante a vigência da Ata de Registro de Preços;
- Promover o melhor aproveitamento dos recursos materiais, humanos e financeiros disponíveis;
- Contribuir para a redução do desperdício de alimentos e para práticas de aquisição mais sustentáveis.

Espera-se, portanto, que a contratação proporcione **economicidade, eficiência, continuidade do fornecimento e melhoria da qualidade dos produtos adquiridos**, garantindo o atendimento adequado das necessidades da Administração Municipal.

7.4. Providências a serem adotadas (art. 18, §1º, X)

Previamente à contratação, a Administração deverá adotar as providências necessárias para assegurar o adequado recebimento, armazenamento, controle e distribuição dos produtos hortifrutigranjeiros.

Deverão ser observadas, especialmente, as seguintes providências:

- Definição e organização dos locais de recebimento dos produtos;
- Verificação da existência de condições adequadas para o armazenamento temporário dos alimentos;
- Designação de servidores responsáveis pela gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços e das respectivas contratações decorrentes;
- Orientação dos servidores responsáveis pelo recebimento quanto à conferência das quantidades, pesos, unidades de fornecimento, qualidade e condições de conservação dos produtos;
- Organização do fluxo interno para solicitação dos produtos pelas Secretarias Municipais;
- Estabelecimento de rotina para conferência e registro das entregas realizadas;
- Orientação dos responsáveis quanto aos procedimentos para recusa e substituição de produtos entregues em desconformidade;
- Planejamento das solicitações de fornecimento de modo a compatibilizar os pedidos com a capacidade de armazenamento e consumo das unidades;
- Acompanhamento da vigência da Ata de Registro de Preços e dos respectivos saldos, evitando-se solicitações superiores aos quantitativos disponíveis.



Não se verifica, a princípio, necessidade de capacitação técnica especializada dos servidores, sendo suficiente a orientação quanto aos procedimentos de fiscalização, recebimento, conferência e armazenamento dos produtos.

As providências necessárias são, portanto, predominantemente administrativas e operacionais, não sendo necessária a realização de obras, adaptações estruturais ou aquisição de equipamentos específicos exclusivamente para viabilizar a contratação

7.5. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, §1º, XI)

A presente contratação possui relação com as atividades rotineiras desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Administração, de Desenvolvimento Social e Habitação, de Educação e de Saúde, especialmente aquelas que envolvem fornecimento e utilização de alimentos.

Consideram-se correlatas eventuais contratações destinadas ao fornecimento de outros gêneros alimentícios, materiais de cozinha, utensílios, equipamentos e serviços necessários ao preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos utilizados pelas unidades municipais.

Entretanto, tais contratações possuem objetos autônomos e não constituem condição indispensável para a execução da presente contratação.

Não foram identificadas, no âmbito deste Estudo Técnico Preliminar, **contratações interdependentes cuja execução seja indispensável para o fornecimento dos produtos hortifrutigranjeiros** objeto deste procedimento.

Eventuais contratações correlatas poderão ser realizadas de forma independente, conforme o planejamento de cada Secretaria Municipal e as necessidades administrativas identificadas.

7.6. Descrição de possíveis impactos ambientais (art. 18, §1º, XII)

A aquisição de produtos hortifrutigranjeiros apresenta impactos ambientais principalmente relacionados ao transporte dos produtos, utilização de embalagens, geração de resíduos orgânicos e eventual desperdício decorrente da deterioração dos alimentos.

Nesse sentido, deverão ser adotadas, sempre que técnica e economicamente viáveis, medidas destinadas à redução dos impactos ambientais, tais como:

- Priorização de entregas planejadas e parceladas, de acordo com a demanda efetiva, reduzindo perdas e desperdícios;

- Evitar a aquisição e o armazenamento de volumes superiores à capacidade de consumo das unidades;
- Preferência, quando viável, por embalagens adequadas, resistentes, reutilizáveis ou recicláveis, evitando-se materiais e embalagens excessivas;
- Destinação adequada dos resíduos orgânicos resultantes do preparo e consumo dos alimentos, observadas as normas municipais aplicáveis;
- Redução do desperdício de alimentos por meio do planejamento adequado dos quantitativos solicitados;
- Sempre que possível, valorização de fornecedores que adotem boas práticas ambientais em seus processos de produção, acondicionamento e transporte;
- Quando houver disponibilidade e viabilidade, preferência por produtos provenientes de produção local ou regional, desde que atendidos os requisitos de qualidade, preço e competitividade, contribuindo para a redução das distâncias de transporte;
- Observância das normas ambientais e sanitárias aplicáveis ao transporte, acondicionamento e comercialização dos produtos.

A adoção do **fornecimento parcelado** constitui, por si só, medida relevante para mitigação dos impactos ambientais, pois reduz a necessidade de armazenamento prolongado e contribui para diminuir perdas de alimentos perecíveis.

Não se identifica, para esta contratação, necessidade específica de logística reversa de bens, equipamentos ou materiais permanentes, uma vez que o objeto consiste predominantemente no fornecimento de **bens de consumo perecíveis**. Eventuais embalagens e resíduos gerados deverão receber destinação ambientalmente adequada, conforme sua natureza e as normas aplicáveis.

Dessa forma, busca-se conciliar o atendimento das necessidades da Administração Pública com a adoção de práticas que promovam a **redução de desperdícios, o uso racional dos recursos e a minimização dos impactos ambientais** ao longo do fornecimento.

8. CONCLUSÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ART. 18, §1º, XIII) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

Após a realização dos estudos e análises constantes deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela **viabilidade técnica e econômica da contratação** de empresa especializada para o fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Administração, de



Desenvolvimento Social e Habitação, de Educação e de Saúde da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG.

A necessidade da contratação decorre do fornecimento parcelado nas unidades municipais por frutas, verduras, legumes, hortaliças, temperos e demais produtos hortifrutigranjeiros necessários ao desenvolvimento de suas atividades, especialmente aquelas que envolvem preparo, fornecimento ou utilização de alimentos.

No levantamento realizado, foram analisadas alternativas para atendimento da demanda, tendo-se concluído que a realização de **aquisição parcelada mediante Sistema de Registro de Preços** apresenta-se como a solução mais adequada aos interesses da Administração.

A escolha fundamenta-se, principalmente, na natureza perecível dos produtos, na diversidade de itens, na variação das necessidades das Secretarias Municipais e na necessidade de adequação dos quantitativos adquiridos ao consumo efetivamente verificado.

A utilização do Sistema de Registro de Preços permitirá que as aquisições sejam realizadas de forma **futura, eventual e parcelada**, conforme as necessidades da Administração, evitando a formação de estoques excessivos e reduzindo o risco de deterioração, perdas e desperdícios de alimentos.

O parcelamento do objeto por **itens independentes** também se mostra adequado, considerando que os produtos possuem características próprias e são comercializados separadamente no mercado. Tal medida favorece a ampliação da competitividade, possibilitando a participação de fornecedores com capacidade de fornecimento de diferentes produtos, além de permitir à Administração buscar condições mais vantajosas para cada item.

Quanto à forma de contratação, conclui-se pela utilização da modalidade **Pregão Eletrônico**, por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos padrões de qualidade e características podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório mediante especificações usuais de mercado.

A contratação deverá estabelecer requisitos mínimos relacionados à qualidade, conservação, higiene, acondicionamento, transporte e condições de entrega dos produtos, garantindo que os alimentos fornecidos estejam próprios para consumo e em conformidade com as especificações estabelecidas pela Administração.

Os quantitativos apresentados no estudo possuem caráter **estimativo**, sendo utilizados para fins de planejamento da contratação. A existência de quantitativos registrados não implicará obrigação de aquisição integral pela Administração, que realizará as solicitações conforme sua necessidade efetiva, observadas as condições



estabelecidas na Ata de Registro de Preços, a disponibilidade orçamentária e a legislação aplicável.

A solução escolhida também se mostra vantajosa sob o aspecto econômico, na medida em que possibilita a realização de procedimento competitivo, o planejamento dos preços e a redução de custos administrativos relacionados à realização de sucessivas contratações para atender às necessidades de fornecimento dos produtos.

Do ponto de vista ambiental, o fornecimento parcelado contribui para a redução de desperdícios de alimentos e da necessidade de armazenamento prolongado, devendo ser observadas, sempre que técnica e economicamente viáveis, práticas relacionadas à redução de embalagens, utilização de materiais recicláveis ou reutilizáveis e adequada destinação dos resíduos.

Diante de todo o exposto, **DECLARA-SE VIÁVEL a contratação**, mediante **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**, visando à futura e eventual **aquisição parcial e parcelada de produtos hortifrutigranjeiros**, para atendimento das Secretarias Municipais de Administração, de Desenvolvimento Social e Habitação, de Educação e de Saúde da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG.

A solução atende aos princípios da **eficiência, economicidade, planejamento, competitividade e interesse público**, mostrando-se adequada para garantir o fornecimento dos produtos necessários às atividades municipais, com maior flexibilidade de aquisição, redução de desperdícios e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Assim, recomenda-se o prosseguimento da contratação, com a elaboração do respectivo **Termo de Referência**, pesquisa de preços, definição das condições de fornecimento e demais providências necessárias à realização do procedimento licitatório.

9. APROVAÇÃO E ASSINATURA

O presente Estudo Técnico Preliminar foi realizado pelo(s) servidor(es) abaixo:

Valquiria Vilela Silveira Castro
Agente Administrativo
Assinatura

O presente Estudo Técnico Preliminar foi aprovado pelo Secretário abaixo:





PREFEITURA DE
CONGONHAL

Tradição que
gera **confiança**,
futuro que cresce
com **credibilidade**!

Bruno Teixeira Alves
Chefe de Gabinete
Assinatura

Débora Guimarães dos Santos Moreira
Secretária M. de Educação
Assinatura

Taís Cristina dos Santos
Secretária M. de Desenvolvimento
Social e Habitação
Assinatura

Graciane Rodrigues da Silva
Secretária M. de Saúde
Assinatura

