



ANEXO III –ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Art. 1º. O Estudo Técnico Preliminar deverá ser realizado pela Secretaria Demandante conforme as diretrizes deste Anexo, no âmbito da administração pública municipal, conforme esquema orientativo abaixo:

1) INTRODUÇÃO

Aquisição de hortifruti destinados a Merenda Escolar, alimentação escolar, ao longo de 12 meses, durante o exercício de 2025, para o Município de Santo Antônio do Pinhal/SP que atendam as necessidades das Escolas Municipais Sede e Rurais, tanto no que diz respeito as diversas faixas etárias atendidas, modalidade de ensino, horário de aulas, respeitando a cultura local. Foi analisado cada item, desde a descrição até o quantitativo requisitado, a fim de garantir tanto a competitividade quanto ao sucesso na aquisição dos produtos com a mínima margem de dúvida quanto as especificidades.

2) DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Levando em consideração que a alimentação escolar é um direito constitucional dos estudantes da educação básica, a aquisição de hortifruti para a garantia de atendimento desse direito visando a manutenção do fornecimento de refeições nas escolas do município. Esta demanda tem a necessidade de fornecer refeições seguras, equilibradas nutricionalmente, variadas, harmonizadas e respeitando a região onde as escolas estão inseridas. Nas refeições oferecidas levam-se em consideração todos os preceitos da alimentação saudável e natural. Isto é elaborado para que haja o melhor rendimento possível dos estudantes, priorizando a aprendizagem, o desenvolvimento, o crescimento e a formação de hábitos saudáveis que perdurarão para toda a vida. As previsões contemplam todos os alunos matriculados em todos os níveis de desenvolvimento, faixas etárias e especificidades alimentares. São respeitados os limites da aquisição de alimentos de baixo valor nutricional e explicado o porquê e trabalhado as substituições mais saudáveis. A inclusão de hortifruti na merenda escolar pode desempenhar um papel importante na promoção da saúde e no desenvolvimento das crianças, fornecendo nutrientes essenciais para o crescimento e o bom funcionamento do organismo. A as frutas e



verduras pode ser preparada de diversas maneiras e integrada em uma variedade de pratos, tornando-se uma opção versátil e saborosa na alimentação escolar, que agrada o paladar das crianças.

3) REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

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

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza. A empresa deverá fornecer hortifruti, armazenadas de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades que preveem a troca de produtos que não atendam aos padrões de qualidade acordados, como a substituição de produtos estragados ou fora do padrão, bem como as condições de devolução, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

Controle de Qualidade dos Produtos:

- **Frescura:** Os hortifrúti devem ser entregues frescos, sem sinais de deterioração (como manchas, mofo ou murchamento). A avaliação da frescura pode ser feita no momento da entrega e também ao longo do período de validade dos produtos.
- **Padronização:** Garantir que os produtos atendam a padrões mínimos de qualidade, como tamanho, cor, e textura adequados, principalmente para garantir que eles sejam atraentes para os alunos.

Para que o objetivo possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo.



MUNICÍPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

4) ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Item	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde Cotada
1	ABACAXI PÉROLA, GRAÚDO, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, BEM FORMADO, LIVRE DE DEFEITOS E APODRECIMENTO. PESO UNITÁRIO: 1,5 A 1,8KG	UN	2.000,000
2	ABOBORA MADURA /Abobora menina: <i>Cucurbita moschata</i> ; abobora menina de primeira, tamanho médio uniforme, madura, cor uniforme e com brilho característico, intacta e firme, bem desenvolvida, sem ferimentos ou sinais de apodrecimento, livres de terra e outros componentes estranhos.	KG	1.200,000
3	ABOBRINHA BRASILEIRA , FIRME, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	KG	1.200,000
4	BERINJELA - DE PRIMEIRA QUALIDADE - CASCA LISA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ISENTA DE FUNGOS; - ISENTA DE SUJIDADE E OBJETOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES	Kg	800,000
5	ACELGA , EXTRA, FRESCA, FIRME, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 1,0 A 1,5KG POR PÉ	UN	600,000
6	AGRIÃO : SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÂS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS.	UN	1.000,000
7	ALFACE AMERICANA : SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÂS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS.	UN	1.000,000



MUNICÍPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

8	ALFACE CRESPA: SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS.	UN	1.000,000
9	ALFACE ROXA: SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS.	UN	1.000,000
10	ALHO BULBO INTEIRIÇALHO: BULBO INTEIRIÇO, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	500,000
11	BANANA NANICA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E NÃO MUITO MADURA.COM POLPA INTACTA E FIRME. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	5.000,000
12	BANANA PRATA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E NÃO MUITO MADURA.COM POLPA INTACTA E FIRME. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	5.000,000
13	BATATA DOCE: BRANCA OU ROXA, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO BRANCA, LIVRE DE AMASSADOS, MOFOS, PARTES ESTRAGADAS E SEM BROTAR, GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA CONSUMO.	KG	1.200,000
14	BATATA INGLESBA: LISA COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICO DA VARIEDADE, DEVENDO SER GRAÚDAS SEM MANCHAS,MACHUCADURAS,BOLORES,SUJIDADES,FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	3.500,000
15	BETERRABA: NOVINHA, DE 1ª QUALIDADE, COR VIVA, TAMANHO PEQUENO, NÃO PODE ESTAR MURCHA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	800,000
16	BROCOLIS NINJA PEDÚNCULO CURTO DE COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE BOTÕES FLORAIS PEQUENOS DE COLORAÇÃO VERDE O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: MURCHO, PASSADO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA	UN	1.600,000



MUNICIPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

17	CEBOLA :DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO SALADA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	1.200,000
18	CENOURA : COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, SEM RAMAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	2.000,000
19	CHEIRO VERDE : Salsa e cebolinha, ervas aromáticas, cheiro Verde in natura, de primeira qualidade, fresco, folhas novas, coloração verde escura, sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	MÇ	1.000,000
20	CHUCHU : PRIMEIRA QUALIDADE, E FIRME, ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES	KG	800,000
21	COUVE FLOR : DE PRIMEIRA QUALIDADE COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER GRAÚDA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA.	UN	1.000,000
22	COUVE MANTEIGA : AS FOLHAS DEVEM SER DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. Peso médio da unidade: 100g	MÇ	2.000,000
23	GOIABA VERMELHA : DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, INTEIRS, LIMPAS, BEM DESENVOLVIDAS, ISENTAS DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. APRESENTANDO GRAU DE AMADURECIMENTO IDEAL PARA CONSUMO.	KG	8000,00
24	INHAME IN NATURA : COMPACTO E FIRME, SEM DEFEITOS SÉRIOS (RACHADURAS E CORTES), TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	KG	1.000,000
25	JILÓ DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURA E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. DE COLHEITA RECENTE.	KG	600,00



MUNICIPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

26	LARANJA PERA: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. Peso médio da unidade: 100g.	KG	500,000
27	Limão in natura, espécie Taiti, de 1ª qualidade, íntegro, com casca verde brilhante e fina. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 70 a 90g.	KG	700,000
28	MACÃ GALA APRESENTANDO COR UNIFORME, DEVENDO APRESENTAR CASCA LISA, DE COR ACENTUADA E BRILHANTE, SEM PARTES VERDES, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. Peso médio da unidade: 100g.	KG	8.000,000
29	MAMÃO FORMOSA: EM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, TAMANHO MÉDIO LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	8.000,000
30	MANDIOCA AMARELA OU BRANCA: DE PRIMEIRA, SEM RAMA, SEM TERRA, FRESCA, COMPACTA E FIRME. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA.	KG	1.500,000
31	MANDIOQUINHA SALSA : PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	1.500,000
32	MANGA TOMMY IN NATURA: LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	8.000,000
33	MELANCIA GRAÚDA: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES	KG	10.000,000
34	MILHO VERDE: IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, DESPROVIDO DE PALHA, ESPIGAS COM TAMANHO MÉDIO, GRÃOS MACIOS, ISENTAS PARTES PÚTRIDAS. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	5000,00
35	QUIABO: EXTRA, LISO, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DE TRANSPORTE	KG	600,00



MUNICIPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

36	PEPINO JAPONÊS: EXTRA AA (COMPRIMENTO ENTRE 20 E 25 CM), COR VERDE ESCURA, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	KG	1.500,000
37	PERA WILLIANS: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. Peso médio da unidade: 100g.	KG	8.000,000
38	PIMENTÃO VERDE: DE PRIMEIRA QUALIDADE FIRME SEM LESÕES, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COR CARACTERÍSTICA; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO PODERÁ APRESENTAR MOFO, MANCHAS PRETAS E MURCHOS. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES	KG	100,000
39	PIMENTÃO AMARELO: DE PRIMEIRA QUALIDADE FIRME SEM LESÕES, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COR CARACTERÍSTICA; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO PODERÁ APRESENTAR MOFO, MANCHAS PRETAS E MURCHOS. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES	KG	100,000
40	REPOLHO VERDE : DE BOA QUALIDADE, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. COM EXCELENTE GRAU DE LIMPEZA, APRESENTANDO FOLHAS LIMPAS, LIVRES DE TERRA, RESTOS VEGETAIS OU MATÉRIA	KG	1.000,000
41	RÚCULA: COM FOLHAS FIRMES, VIÇOSAS E FRESCAS, DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, COLHEITA RECENTE.	MÇ	1000,00
42	TANGERINA TIPO MURCOTE: FRESCA, GRANDE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES. Peso médio da unidade: 100g.	KG	4.000,000
43	TANGERINA TIPO PONCAN: EXTRA, TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES. Peso médio da unidade: 100g.	KG	4.000,000
44	TOMATE SALADA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. "FIRME" AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E PARASITAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA.	KG	5.000,000



MUNICÍPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

45	TOMATE CEREJA: PRODUTO DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS NA CASCA, BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS, COM COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, PODENDO SER REDONDOS OU OBLONGOS. A POLPA DEVE SER INTACTA E FIRME, DE ASPECTO FRESCO.	kg	2000,00
46	VAGEM: ELEVADA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, COMPACTAS E FIRMES. É INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. DEVENDO SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNS E SADIOS, SEREM FRESCAS, DE COLHEITA RECENTE, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES E APRESENTAR UM ESTÁGIO IDEAL DE DESENVOLVIMENTO.	KG	500,000

5) LEVANTAMENTO DE MERCADO

Houve consulta prévia nos preços registrados e apurados o valor gasto nos exercícios anteriores. O valor é apenas estimado, sendo necessário o setor de compras efetuar as cotações;

6) ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de custos baseia-se em histórico de compras anteriores Estimativa do valor de contratação é de R\$ 112.531,62 (cento e doze mil, quinhentos e trinta e um reais e sessenta e dois centavos).

7) DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Seguindo as leis federais, lei nº 11.947/2009 que assegura o atendimento de todos os estudantes da rede pública e atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar; a alimentação escolar é definida como “todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo”, e deve ser saudável e adequada, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos alunos e melhoria do seu rendimento escolar, e visando a garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos com acesso de forma igualitária.

Considerando que a Alimentação Escolar é uma das grandes incentivadoras da participação, permanência e não evasão dos alunos das unidades escolares e, pode ser em muitos casos a única refeição balanceada ingerida no dia, levando em conta a extensa área do país, escolas periféricas e rurais e os vários níveis de poder aquisitivo existentes.

8) JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

ENTREGAS PARCELADAS IMEDIATA SEM PEDIDO MINIMO, dentro do prazo de 10 dias, após a emissão e confirmação do recebimento da solicitação de fornecimento (A. F), iniciando o prazo a partir do próximo dia útil. A solução foi



MUNICIPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência,

Aquisição parcelada de hortifruti para Merenda por 12 meses, conforme condições e especificações, de forma parcelada.

Elaboração de refeições servidas na Merenda Escolar com base nos Cardápios Mensais para todas as escolas em todos os períodos.

9) DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados. Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação.

10) PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias, a administração providenciará dentre seus servidores, profissionais qualificados para o acompanhamento, gestão e fiscalização do contrato. Devendo ao Gestor e ou fiscal



MUNICIPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

o papel de analisar, julgar, receber as mercadorias solicitadas, verificando-se todos os pontos de especificação e exigências solicitadas estão sendo cumpridas.

A secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato:

FISCAL		
SECRETARIA	NOME	CARGO
SMECEL	WALESKA REIS	Nutricionista

GESTOR		
SECRETARIA	NOME	CARGO
SMADM	ITAIARA NATALI MARIA VENANCIO	CHEFE DE CONTRATOS E CONVÊNIOS

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que as outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) Elaboração da minuta do edital;
- b) Realização de certificado de disponibilidade orçamentária;
- c) Designação em Portaria de Pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) Elaboração de Minuta de contrato;
- e) Encaminhamento do processo para Análise jurídica;
- f) Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com ajustes indicados;
- g) Publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) Respostas a eventuais pedidos de esclarecimento e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) Realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) Realização de empenho; e
- k) Assinatura e publicação do contrato;

11) CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação dessa demanda.



12) IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação, conforme estabelecido pela legislação, deve atender a critérios específicos relacionados à qualidade dos alimentos, sustentabilidade e impactos ambientais. Algumas considerações importantes incluem: Certificar-se de que os alimentos fornecidos atendam aos padrões nutricionais adequados para a faixa etária dos estudantes, Preferência por alimentos frescos e minimamente processados, promovendo uma alimentação saudável. Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

13) VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Razão da Viabilidade: Diante da necessidade de contratar empresa(s) especializada na provisão de alimentos diversos para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo e Lazer justifica-se a instauração deste processo licitatório. Tal medida visa garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais regulares dos setores, além de assegurar a manutenção dos serviços públicos em padrões satisfatórios para o funcionamento



MUNICIPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

eficiente, contínuo e econômico A equipe de planejamento do Setor de Merenda, vinculada a Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Lazer considera viável esta contratação com base neste estudo.

Santo Antônio do Pinhal, 29 de janeiro de 2025.

Patricia C. Das Chagas Santos
Assessora de Políticas Governamentais
Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer