



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. Informações Básicas:

O presente estudo tem por objetivo subsidiar a futura e eventual **Chamada Pública** para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da **Agricultura Familiar** em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (**PNAE**), conforme disposto na Lei Federal nº 11.947/2009, na Resolução FNDE nº 6/2020 e em consonância com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

### 2. Necessidade da Contratação:

A presente demanda tem por objeto a aquisição de **gêneros alimentícios** diretamente da **agricultura familiar**, conforme preconizado pelo **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, visando ao atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino de Sooretama/ES.

A necessidade da contratação decorre da obrigatoriedade legal imposta pela **Lei Federal nº 11.947/2009**, em seu art. 14, que determina que, no mínimo, **30% (trinta por cento)** dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no âmbito do PNAE, devem ser utilizados obrigatoriamente na aquisição de gênero alimentícios provenientes da agricultura familiar.

A referida exigência é regulamentada pela **Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020**, que estabelece as normas para a execução do PNAE, indicando a aquisição por meio de **Chamada Pública**, em consonância com os princípios da legalidade, da impessoalidade, da economicidade e da promoção do desenvolvimento sustentável local.

Adicionalmente, esta demanda está em conformidade com os preceitos da **Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021**, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a Administração pública. Em especial, atende ao disposto no art. 11, inciso I, que impõe à Administração o dever de planejamento das contratações públicas, com base na demonstração da necessidade da contratação, com vistas à garantia da continuidade dos serviços públicos essenciais.

A aquisição de alimentos da agricultura familiar, além de cumprir exigências legal, possibilita a oferta de uma alimentação escolar mais saudável, diversificada e adequada culturalmente aos estudantes, além de fomentar a economia local, fortalecer o pequeno produtor rural e promover o desenvolvimento sustentável.

Dessa forma, a presente demanda é plenamente justificada e necessárias, tanto sob o ponto de vista legal quanto técnico, uma vez que visa garantir a regularidade da alimentação escolar, atender à legislação vigente e contribuir com políticas públicas de inclusão social e valorização da agricultura familiar no município.

### 3. Demonstração da Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual (PCA):

A contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações, uma vez que a Prefeitura Municipal de Sooretama-ES ainda não elaborou o referido plano. No entanto, vale ressaltar que essa contratação está alinhada ao propósito de assegurar a prestação eficiente dos serviços públicos à população.

### 4. Área Requisitante:

Área requisitante	Responsável
-------------------	-------------

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

Secretaria Municipal de Educação

Raquel dos Santos Monteiro

**5. Descrição dos Requisitos da Contratação:**

Para atendimento da demanda da Secretaria, os serviços devem cumprir os seguintes requisitos mínimos:

- Em hipótese alguma será aceito serviço em desacordo com as condições predefinidas;
- A contratada deverá executar o serviço, quando da solicitação da Contratante, no endereço informado mediante solicitação.
- A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e execução dos serviços.
- O serviço deverá estar consonante com as especificações descritas no Termo de Referência, podendo ser recusado caso não atenda o padrão de qualidade e a descrição do item;
- O serviço a ser contratado deverá atender os requisitos mínimos de qualidade e padrões condizentes com a legislação;
- O contratado deverá executar diretamente o serviço, não podendo transferir a responsabilidade para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes da execução do serviço, sem qualquer ônus para o Município;
- A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de execução de serviço em desacordo com as condições pactuadas;
- **Crítérios e Práticas de Sustentabilidade:** Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nas licitações promovidas pela Administração Pública, e em atendimento ao artigo 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, quando da aquisição de bens e contratação de serviços, recomenda-se que o licitante fabricante e/ou fornecedor atenda aos seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:
  - Que sejam utilizados bens que utilizem inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais e possuam origem ambientalmente regular dos recursos naturais;
  - 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;

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

- Que os bens utilizados não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).
- O serviço será recebido provisoriamente no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização da Ata de Registro de Preços, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
  - O serviço poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de até **48 (quarenta e oito) horas**, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
  - O serviço será recebido definitivamente no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade, quantidade e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
  - Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
  - O recebimento provisório ou definitivo do serviço não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da Ata de Registro de Preços.
  - No caso de ocorrência de motivo de força maior que venha a impossibilitar o cumprimento do referido prazo de execução, a Contratada deverá comunicar por escrito à Administração Pública tal ocorrência, indicando a data em que efetivará a execução, não podendo o adiamento ser superior a **48 (quarenta e oito) horas**.
  - A eventual reprovação do serviço, em qualquer fase de sua execução, não eximirá o Contratante da aplicação das multas a que está sujeita a Contratada.
  - A Contratada não fica exonerada de suas responsabilidades por vícios que venham a ser observados após a execução do serviço, nos termos do Código Civil, observadas as disposições do Termo de Referência e do Edital.
  - Correrão por conta da Contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da execução dos serviços.

**6. Levantamento de Mercado:**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

A contratação objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, na atual necessidade do Município de Sooretama-ES.

O tipo de objeto deste estudo é caracterizado como **COMUM**, em razão da natureza do mesmo, o qual é facilmente delimitado.

Para o levantamento de mercado, será realizado Pesquisa de Mercado através do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Sooretama – ES.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	Periodicidade Aproximada	CRECHE	PRE ESCOLA	EJA	FUND.	TOTAIS
1.	<b>Abóbora Madura</b> , 1ª qualidade. Tamanho e Coloração: Uniformes, casca dura e sã, sem rupturas. Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega	kg	<b>02 vezes ao mês</b>	600	160	40	2.020	<b>2.820 kg</b>
2.	<b>Abobrinha</b> , de 1ª qualidade, tamanho médio, com ausência de defeitos graves, íntegra, sem manchas e sem sinais de podridão.	kg	<b>01 vez ao mês</b>	240	80	40	610	<b>970 kg</b>
3.	<b>Aipim</b> tipo branco ou amarelo, fresco e com casca inteira, não fibrosa, isento de umidade, raízes medianas, firme e compacto, sabor e cor próprios da espécie, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	kg	<b>02 vezes ao mês</b>	2.500	600	260	5.260	<b>8.620 kg</b>
4.	<b>Alface Lisa</b> , com as características organolépticas mantidas, fresca, folhas íntegras, firmes, sem áreas escuras tamanho médio, cor e sabor próprios, não estar sujo de terra e nem danificado por qualquer	kg	<b>30 a 40 vezes ao ano</b>	720	160	100	2.020	<b>3.000 kg</b>

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

	lesão física ou mecânica que afete sua aparência. Entrega deve ser realizada em embalagem adequada. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega. Pés de aproximadamente 250gramas.								
5.	<b>Banana da Terra</b> extra, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, <b>devendo ser bem desenvolvida, no grau máximo de evolução no tamanho</b> e maturação mediana, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	kg	<b>35 a 40 vezes ao ano</b>	9.200	1.500	150	4.495	<b>15.345 kg</b>	
6.	<b>Banana Nanica:</b> De boa qualidade, in natura, graúdas, em penca, sem defeitos sérios, com grau de maturação uniforme na entrega (observando a previsão de consumo descrita no edital), com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente. Devem ter em média 90 g a unidade.	kg	<b>02 vezes ao mês</b>	500	*	*	*	<b>500 kg</b>	
7.	<b>Banana Prata</b> de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme no grau máximo	kg	<b>35 a 40 vezes ao ano</b>	7.200	2.000	600	14.060	<b>23.860 kg</b>	

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

	de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho. Devem ter em média 90 g a unidade.								
8.	<b>Batata doce</b> , nova, de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, limpa.	kg	<b>01 vez ao mês</b>	300	50	20	180	<b>550 kg</b>	
9.	<b>Beterraba</b> , sem folhas, tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, sem rupturas, limpa.	kg	<b>01 vez ao mês</b>	120	40	20	305	<b>485 kg</b>	
10.	<b>Brócolis</b> , de cabeça, in natura com grau de maturação própria para o consumo, com coloração verde escuro, sem aparente grau de deterioração ou queimaduras.	Kg	<b>01 vez ao mês</b>	300	80	40	790	<b>1.210 kg</b>	
11.	<b>Cebolinha Verde</b> , in natura, fresca, tamanho e coloração uniforme bem desenvolvida firme e intacta, isenta de queimaduras e manchas escuras. Apresentação: Maços de aproximadamente 70g, com raiz.	kg	<b>35 a 40 vezes ao ano</b>	200	40	13	253	<b>506 kg</b>	
12.	<b>Cenoura</b> – de primeira qualidade, não perfuradas, sem parasitas aderidos. Raízes de tamanho médio, uniforme, sem fermento, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície e livre de material terroso.	kg	<b>10 vezes ao ano</b>	300	50	30	605	<b>985 kg</b>	
13.	<b>Chuchu</b> - de 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	<b>10 vezes ao ano</b>	300	50	30	605	<b>985 kg</b>	
14.	<b>Coentro</b> , in natura, fresco, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, firme e intacto, isento de queimaduras e sem manchas escuras. Apresentação: Maços de aproximadamente 70g, com raiz.	kg	<b>35 a 40 vezes ao ano</b>	200	40	13	253	<b>506 kg</b>	

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

15.	<p><b>Colorau:</b> Produto a base de fubá de milho e corante natural de urucum. No ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciado seu prazo de validade. Deverão apresentar-se livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente e devidamente vedada, com conteúdo máximo de 1 kg. No rótulo impresso deverá constar, no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, identificação (nome e contato) da Cooperativa/Associação e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. Validade mínima de 6 meses.</p> <p><b>Obs.: Estar de acordo com a legislação vigente e Apresentar comprovante de vistoria da vigilância sanitária municipal.</b></p>	kg	<b>01 vez ao mês</b>	100	30	10	202	<b>342kg</b>
16.	<p><b>Couve Flor,</b> in natura com grau de maturação própria para o consumo, sem machas escuras e sem sinais de mofos ou qualquer tipo de parasita.</p>	Kg	<b>01 vez ao mês</b>	300	80	40	790	<b>1.210 kg</b>
17.	<p><b>Couve Verde,</b> em folhas in natura. Coloração verde, sem presença de parasitas, própria para o consumo. Apresentação: maço de aproximadamente 250 gramas.</p>	kg	<b>35 a 40 vezes ano</b>	720	160	100	2.020	<b>3.000k g</b>
18.	<p><b>Feijão, tipo 1 - carioca;</b> classificação: constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e</p>	Kg	<b>Conforme produção</b>	500	150	30	620	<b>1.300 kg</b>

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

	espécies, validade de 05 meses a partir da fabricação; No ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciado seu prazo de validade. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do Feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, e rótulo que deverá conter identificação e contato do Cooperativas/Associações, nome do produto, classificação do produto (grupo, classe e tipo), peso, prazo de validade e informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória								
19.	<b>Inhame</b> extra, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, isento de enfermidade, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	kg	<b>05 a 10 vezes ano</b>	300	50	20	180	<b>550 kg</b>	
20.	<b>Laranja seleta-</b> Fresca de 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo, ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, de sabor doce para consumo in natura. <b>Cada unidade deverá pesar, no mínimo, 150 gramas.</b>	Kg	<b>35 vezes ano</b>	5.400	1.900	700	14.850	<b>22.850 kg</b>	
21.	<b>Limão</b> - De ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isentos de sujidades, tamanho e coloração uniformes,	Kg	<b>15 a 20 vezes ano</b>	200	50	30	320	<b>600 kg</b>	

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

	devendo ser bem desenvolvido.								
22.	<p><b>Mamão Vermelho</b>, de primeira qualidade, tamanho médio, não podem ser pequenos, grau médio de amadurecimento, sem sinais de amassado, sem rupturas. Livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha, com consistência adequada, com a firmeza característica do produto, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos. Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto deve apresentar estado de maturação que permita o consumo na forma in natura. Isentos de danos profundos, aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização e isentos de podridões</p>	kg	<b>30 a 40 vezes ano</b>	4.000	900	50	410	<b>5.360 kg</b>	
23.	<p><b>Melancia</b> - Redonda, graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, de polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes. <b>Peso da unidade: aproximadamente 08 a 10 kg;</b> Acondicionamento: a granel; Qualidade: de primeira qualidade; Danificação: sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; Legislação: conforme resolução RDC 272, de 22/09/2005, da ANVISA e suas alterações posteriores; Verificação: produto sujeito a</p>	kg	<b>10 a 20 vezes ano</b>	4.200	1.200	1.200	12.200	<b>18.800 kg</b>	

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

	verificação no ato da entrega; Cultivadas sem uso de agrotóxicos ou similares, Devendo Ser Prioritariamente Orgânicos E/Ou Agroecológicos; Unidade de fornecimento: quilograma								
24.	<b>Milho verde</b> - Espiga de milho apresentando <b>grãos bem desenvolvidos, no grau máximo de evolução no tamanho</b> e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.	Dz	<b>30 a 35 vezes ano</b>	1.640	300	10	360	<b>2.310 dz</b>	
25.	<b>Pepino</b> , pepino de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	<b>02 vezes ao mês</b>	600	160	70	1.510	<b>2.340 kg</b>	
26.	<b>Polpa de fruta sabor abacaxi</b> , Deverá ser produzida com frutas frescas de ótima qualidade, natural, integral, produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, atestado mediante laudo de inspeção sanitária, em embalagem de polietileno transparente, com identificação do produto, dos ingredientes, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido. Prazo de validade para no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão	Kg	<b>Conforme sazonalidade</b>	*	245	08	820	<b>1.073 kg</b>	

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

	competente. Deve estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.								
27.	<b>Polpa de Fruta sabor Acerola,</b> Deverá ser produzida com frutas frescas de ótima qualidade, natural, integral, produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, atestado mediante laudo de inspeção sanitária, em embalagem de polietileno transparente, com identificação do produto, dos ingredientes, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido. Prazo de validade para no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deve estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	kg	<b>Conforme sazonalidade</b>	--	245	08	1.620	<b>1.873 kg</b>	
28.	<b>Polpa de Fruta sabor Goiaba,</b> Deverá ser produzida com frutas frescas de ótima qualidade, natural, integral, produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, atestado mediante laudo de	kg	<b>Conforme sazonalidade</b>	*	245	80	1.720	<b>2.045 kg</b>	

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

	<p>inspeção sanitária, em embalagem de polietileno transparente, com identificação do produto, dos ingredientes, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido. Prazo de validade para no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deve estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.</p>							
29.	<p><b>Polpa de fruta sabor Graviola,</b> Deverá ser produzida com frutas frescas de ótima qualidade, natural, integral, produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, atestado mediante laudo de inspeção sanitária, em embalagem de polietileno transparente, com identificação do produto, dos ingredientes, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido. Prazo de validade para no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deve estar</p>	kg	<b>Conforme sazonalidade</b>	*	245	70	1.390	<b>1.705 kg</b>

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

	de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.								
30.	<b>Polpa de Fruta sabor Manga,</b> Deverá ser produzida com frutas frescas de ótima qualidade, natural, integral, produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, atestado mediante laudo de inspeção sanitária, em embalagem de polietileno transparente, com identificação do produto, dos ingredientes, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido. Prazo de validade para no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deve estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	kg	<b>Conforme sazonalidade</b>	3.000	245	80	1.750	<b>5.075 kg</b>	
31.	<b>Polpa de Fruta sabor Maracujá,</b> Deverá ser produzida com frutas frescas de ótima qualidade, natural, integral, produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, atestado mediante laudo de inspeção sanitária, em	kg	<b>Conforme sazonalidade</b>	*	120	50	1.210	<b>1.380 kg</b>	

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

	embalagem de polietileno transparente, com identificação do produto, dos ingredientes, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido. Prazo de validade para no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deve estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.								
32.	<b>Repolho verde</b> - de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, folhas, parasitos e larvas.	Kg	<b>20 a 30 vezes ano</b>	300	80	40	790	<b>1.210 kg</b>	
33.	<b>Salsa verde</b> , in natura fresca tamanho e coloração uniforme bem desenvolvida firme e intacta, isenta de queimaduras. Apresentação: Maços de aproximadamente 70g, sem raiz.	kg	<b>35 a 40 vezes ao ano</b>	200	40	13	253	<b>506 kg</b>	
34.	<b>Tomate:</b> cor: vermelho; apresentação: in natura; acondicionamento: caixa plástica; grau de evolução: bem desenvolvida; qualidade: de primeira qualidade; características físicas: tamanho médio, coloração uniforme, firme e intacto; Higiênico Sanitárias: isentos de sujidades, parasitas e larvas; Danificação: sem	kg	<b>30 a 40 vezes ano</b>	300	80	40	790	<b>1.210 kg</b>	

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

	danos físicos oriundos do manuseio e transporte; Verificação: produto sujeito a verificação no ato da entrega; unidade de fornecimento: quilograma							
35.	<b>Vagem</b> , tamanho e coloração uniforme, livre de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	10 vezes ano	100	25	10	105	<b>240 kg</b>

**7. Descrição da Solução Como um Todo:**

A solução da proposta envolve futura e eventual **Chamada Pública** para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da **Agricultura Familiar**, para garantia de prestação dos serviços públicos.

No mercado existe a solução proposta, sendo que esta é viável, além de ser fornecida por um número de fornecedores que garante a participação de variadas empresas e, conseqüentemente, possibilita a concorrência.

Todos os elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e especificidades dos serviços.

**8. Estimativa das Quantidades:**

A definição do quantitativo acima especificado foi meticulosamente desenvolvido através de uma análise abrangente das demandas operacionais e das projeções futuras. Isso se baseou no histórico operacional do município e nas possíveis variações na demanda. A estimativa visa assegurar a eficiência operacional, otimizando o uso de recursos e atendendo às necessidades específicas do município.

**9. Estimativa do Valor da Contratação:**

O Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/21 trata da fixação do valor estimado da contratação, estabelecendo que “deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado” e ser aferido com a utilização dos parâmetros indicados em seus incisos, de forma combinada ou não. Tais parâmetros são os mesmos utilizados para a composição da cesta de preços nos processos de licitação. Já no inciso VII, o Art. 23 trata da justificativa de preços, que se apresenta como um esclarecimento sobre o valor da contratação firmada.

Com base na disposição legal do Art. 23 da Lei Federal n 14.133/21 fixamos a estimativa de valor da presente contratação em R\$ 1.763.539,39 (um milhão e setecentos e sessenta e três mil e quinhentos e trinta e nove reais e trinta e nove centavos).

**10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução:**

De acordo com a Lei Federal nº 14.133/21, as compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas se comprovarem técnica e economicamente viáveis,

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Nesse sentido, a contratação do serviço para atendimento da demanda da Administração Pública pode ser divisível sem alterar as características do objeto.

A presente solução admite o parcelamento do objeto por item. Não é possível exigir que as empresas participantes da licitação forneçam todos os itens demandados; ao parcelarmos a contratação, permitimos concorrência mais ampla e, conseqüentemente, melhores preços para a Administração Pública.

Na licitação por itens, o objeto é dividido em partes específicas, cada qual representando um bem de forma autônoma, razão pela qual aumenta a competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores.

Conforme entendimento da Corte de Contas:

*“Na licitação por item, há a concentração de diferentes objetos num único procedimento licitatório, que podem representar, cada qual, certame distinto. De certo modo, está-se realizando “diversas licitações” em um só processo, em que cada item, com características próprias, é julgado como se fosse uma licitação em separado, de forma independente”.*

O objeto deverá ser parcelado por ser técnica e economicamente viável, favorecendo assim a concorrência.

**11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes:**

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

**12. Observância à LC 123/2006:**

Com fundamento no inciso III, do artigo 49, da Lei Complementar 123/2006, os itens que tiverem valor total de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados exclusivamente a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

**13. Resultados Pretendidos:**

A proposta consiste na realização de um processo licitatório transparente e competitivo, no qual serão selecionados fornecedores que atendam aos requisitos de qualidade, segurança e custo-benefício estabelecidos pelas normativas vigentes. A contratação desses fornecedores garantirá aquisição de gêneros alimentícios oriundos da **Agricultura Familiar** para os diversos setores administrativos e entidades municipais.

Esta solução não apenas atende às demandas operacionais, mas também promove a eficiência na gestão de recursos públicos, garantindo uma administração responsável e transparente.

**14. Providências Prévias ao Contrato:**

A Administração tomará as seguintes providências:

- Definir os servidores que farão parte da equipe de fiscalização e gestão contratual;

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

- Não serão necessárias para esta contratação a realização de adequações.
- Não há necessidades de recursos materiais adicionais para execução contratual.

**15. Possíveis Impactos Ambientais:**

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios e política de sustentabilidade ambiental já abordados neste Estudo Técnico Preliminar.

Frisa-se a indispensabilidade da adoção dos critérios de sustentabilidade para a empresa a ser contratada, no sentido de adotar, em sua empresa, medidas que preservem o meio ambiente no descarte de lixos orgânicos e não orgânicos, utilização de produtos que economizem água e energia, produtos educativos que levem à conscientização ambiental e, preferencialmente, produtos recicláveis, biodegradáveis, atóxicos e com possibilidade de reuso, no que tange às fases de distribuição, uso e destinação final do ciclo de vida dos bens e produtos adquiridos pela Administração Pública.

**16. Declaração de Viabilidade:**

Com base nas informações levantadas ao longo deste **ETP**, declara-se que a contratação é **VIÁVEL**, consoante o disposto na Lei Federal nº 14.133/21. As questões elencadas no presente estudo estabeleceram critérios de razoabilidade, eficiência, legalidade, especificações, preço médio de mercado e o princípio da economicidade para administração pública.

Sooretama – ES, 17 de setembro de 2025.

Assinado por GISELE ALMEIDA DOS SANTOS 027.\*\*\*.\*\*\*.\*\*  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOORETAMA  
17/09/2025 08:35:38

**Gisele Almeida dos Santos**  
Nutricionista-RT – CRN/ES-14100400

Assinado por RAQUEL DOS SANTOS MONTEIRO 055.\*\*\*.\*\*\*.\*\*  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOORETAMA  
17/09/2025 08:35:42

**RAQUEL DOS SANTOS MONTEIRO**  
Secretária Municipal de Educação  
Decreto de nº 12/2025