

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

De acordo com a legislação de compras públicas, as contratações de serviços, obras e aquisições de materiais devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP), que é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza determinada necessidade, descrevem as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE HORTIFRUTI DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS SOLICITANTES DO MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ / MG**, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência de forma a melhor atender às necessidades da Administração, do Município de Santa Rita do Sapucaí - MG, bem como fornecer informações necessárias para subsidiar o respectivo processo.

Neste contexto, o presente documento apresenta não apenas os estudos preliminares realizados que serve, essencialmente, para conhecer de forma mais aprofundada a demanda e identificar a viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Estudo destinado à identificação de soluções e à definição da viabilidade de contratação, com o objetivo de atender às demandas apresentadas pelas secretarias solicitantes.

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela Equipe abaixo relacionada:

- ✓ Juliana Cristina Moreira, Nutricionista;
- ✓ Patrícia Scodeler Azevedo, Chefe de Compras em Saúde Pública;
- ✓ Davi de Souza Alves, Auxiliar Administrativo;

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

Os normativos que disciplinam os serviços a serem contratados são:

- ✓ Lei Federal N.º 14.133, de 01 de abril de 2021, "*Lei de Licitações e Contratos Administrativos*".

Ainda, esta contratação sem realização do Estudo Técnico Preliminares, pode levar à contratação que não produz resultados capazes de atender à necessidade da administração, com consequente desperdício de recursos públicos; ou à impossibilidade de contratar, com consequente não atendimento da necessidade que originou a contratação; ou levar às especificações indevidamente restritivas, com consequente diminuição da competição e aumento indevido do custo da contratação.

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

O Município de Santa Rita do Sapucaí/MG, por meio das suas diversas secretarias, possui a responsabilidade de oferecer serviços públicos essenciais que demandam a disponibilização contínua de gêneros alimentícios frescos, como frutas, verduras e legumes, em quantidades adequadas e com qualidade garantida. A contratação de empresa especializada no fornecimento de hortifruti se faz necessária para garantir o atendimento às necessidades de diferentes setores municipais, como a Secretaria Municipal de Educação, a Secretaria Municipal de Saúde, a Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

A Secretaria Municipal de Educação depende do fornecimento regular de hortifruti para a composição de merendas escolares saudáveis e balanceadas, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A oferta de uma alimentação nutritiva e diversificada contribui diretamente para a melhoria do desempenho escolar, o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos e a promoção de hábitos alimentares saudáveis.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, o fornecimento de hortifruti é necessário para a preparação de refeições servidas no Centro de Atendimento Psicossocial (CAPS) e unidades de acolhimento. Estes alimentos desempenham um papel fundamental no fortalecimento da saúde pública, garantindo o bem-estar daqueles que utilizam os serviços municipais.

Além disso, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social utiliza os produtos fornecidos para atender famílias em situação de vulnerabilidade social e para a preparação de refeições servidas em programas sociais e abrigos, como o Centro de Atendimento Sócio Infantil (CASI) e a Casa da Criança garantindo que os usuários deste serviço recebam alimentos de qualidade e em quantidade suficiente.

Já, para a Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo, o fornecimento de hortifruti será empregado de modo a atender as crianças que fazem parte da Escolinha Municipal de Futebol, bem como demais atividades realizadas pela secretaria.

O fornecimento de hortifruti deve ser regular e em conformidade com as necessidades específicas de cada secretaria, considerando a perecibilidade desses produtos e a importância de garantir alimentos frescos e saudáveis para a população assistida. Ressalta-se que a contratação de uma empresa especializada possibilita a realização de entregas programadas, conforme a demanda de cada órgão, evitando desperdícios e otimizando o uso de recursos públicos.

Portanto, considerando o interesse público, a contratação de empresa para o fornecimento de hortifruti é indispensável para a continuidade dos serviços essenciais oferecidos pelo Município de Santa Rita do Sapucaí/MG, contribuindo para a segurança alimentar, a promoção da saúde e o bem-estar da população atendida pelas políticas públicas municipais.

5. SECRETARIAS REQUISITANTES (Marcar as Secretarias)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| ☐ | Secretaria Municipal de Governo |
| ☒ | Secretaria Municipal de Educação |
| ☐ | Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Finanças |
| ☐ | Procuradoria Geral do Município |
| ☒ | Secretaria Municipal de Saúde |
| ☐ | Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos |
| ☐ | Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente |
| ☐ | Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico |

 Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social
Secretaria Mun. Segurança Pública, Transporte, Trânsito, Rodoviário e Mobilidade Urbana

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO *(De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)*

6.1. DOS REQUISITOS

O(s) produto(s) deverá(ão) ser entregue(s) conforme cronograma, enviado com antecedência, à empresa vencedora, no(s) seguinte(s) endereço(s):

→ **Pedidos da Secretaria Municipal de Educação:**

Deverá ser entregue semanalmente, às segundas-feiras, até as 15h, separados por escolas/CMEI's (instituições de ensino). A quantidade a ser separada por instituição é enviada anteriormente e com antecedência ao fornecedor.

Local: Almoxarifado Central, Avenida Frederico de Paula Cunha, 925 - 931, Bairro Ozório Machado, nesta Cidade de Santa Rita do Sapucaí, Estado de Minas Gerais.

→ **Pedidos da Secretaria Municipal de Saúde:**

Entregas conforme cronograma a ser definido entre a Secretaria solicitante e a empresa vencedora.

Local: CAPS - Centro de Atenção Psicossocial, à Rua Vicente Ribeiro do Vale ("Rua do Queima"), 246, Bairro Centro, nesta Cidade de Santa Rita do Sapucaí, Estado de Minas Gerais, podendo ser em local diferente, mediante aviso prévio da Secretaria solicitante.

→ **Pedidos da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo:**

Entregas conforme cronograma a ser definido entre a Secretaria solicitante e a empresa vencedora.

Local: Secretaria de Esportes, à Praça de Santa Rita, nº 62, Bairro Centro, nesta Cidade de Santa Rita do Sapucaí, Estado de Minas Gerais, podendo ser em local diferente, mediante aviso prévio da Secretaria solicitante.

→ **Pedidos da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social:**

Entregas conforme cronograma a ser definido entre a Secretaria solicitante e a empresa vencedora.

Local: CRAS - Centro de Referência e Assistência Social, à Rua Cel. Francisco Moreira da Costa, 183, Bairro Centro, nesta Cidade de Santa Rita do Sapucaí, Estado de Minas Gerais, podendo ser em local diferente, mediante aviso prévio da Secretaria solicitante.

Os produtos entregues deverão estar com boa aparência e em boas condições para consumo humano.

Os produtos deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições

mínimas:

- ✓ Serem frescos;
- ✓ Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas;
- ✓ Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais;
- ✓ Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência;
- ✓ A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.
- ✓ Estarem isentas de:
 - a) Substâncias terrosas;
 - b) Sujidade ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - c) Parasitas larvas e outros animais (nos produtos e ou embalagens);
 - d) Umidade externa anormal;
 - e) Resíduos de defensivos agrícolas/ ou outras substâncias tóxicas;
 - f) Odor e sabor estranhos

Os produtos deverão ser entregues acondicionados em caixas plásticas multiuso, limpas, de empilhamento fácil, próprias para hortifruti.

Não serão recebidas mercadorias acondicionadas em caixas de madeira ou outro material, ou ainda, em condições diferentes das acima estabelecidas.

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

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

O entregador deve estar uniformizado e o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes;

A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

O recebimento definitivo ocorrerá após verificação da quantidade e qualidade do material e consequentemente aceitação.

6.2. DOS REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Com relação aos critérios de sustentabilidade, os produtos fornecidos deverão respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente, utilizando, sempre que

possível e disponível, tecnologias e materiais ecologicamente corretos, bem como promovendo a racionalização de recursos naturais.

6.3. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

6.3.1. Não há exigências da apresentação de amostras.

6.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Geral:

Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o Objeto desta Licitação, por meio de Atestado(s) de Capacidade Técnica fornecido(s) por Pessoa Jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução anterior de fornecimento e/ou serviços.

Específica:

Alvará Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária do ano vigente.

6.5. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

Juntamente com os documentos de Habilitação, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (conforme a Lei Federal N.º 11.101/2005), expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da proponente.

No caso de praças com mais de um Cartório Distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos Distribuidores), datada dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria certidão.

7. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

O objeto a ser adquirido nesse plano enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado.

Ressalta-se que, por tratar-se de fornecimento de produtos, a pretendida contratação não possui natureza continuada.

Em relação à vigência da contratação, o objeto destina-se a formar Ata de Registro de preços, para o período de 12 meses.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

Previamente à elaboração do Estudo Técnico Preliminar, buscou-se nos sites de compras governamentais e nos sites dos Municípios, quais soluções de contratações os órgãos públicos vêm adotando a este tipo de contratação, a partir de análise dos editais de licitação, visando a prospecção de novas modelagens/metodologias oferecidas pelo mercado.

8.1. DA IDENTIFICAÇÃO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES NO MERCADO

A Comissão de Planejamento identificou 2 (duas) modelagens de solução existente no mercado para o atendimento da demanda das secretarias solicitantes, conforme quadro abaixo.

SOLUÇÃO	DESCRIÇÃO
01	Aquisição de hortifruti.
02	Horta comunitária.

A aquisição de hortifruti é a melhor opção para o Município de Santa Rita do Sapucaí. Esta abordagem assegura transparência, competitividade, conformidade legal, eficiência econômica, planejamento adequado e um alto nível de controle e responsabilidade. Dessa forma, é possível garantir que a alimentação fornecida às diversas secretarias municipais seja de qualidade.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

9.1. DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO DE MERCADO

A aquisição de itens de hortifruti para atendimento às Secretarias Solicitantes do Município de Santa Rita do Sapucaí é essencial para garantir o funcionamento contínuo das políticas públicas, programas e ações desenvolvidos no âmbito municipal. O fornecimento regular desses produtos é indispensável para assegurar a qualidade nutricional, a diversidade alimentar e o cumprimento dos cronogramas estabelecidos pelas Secretarias, especialmente em atividades que demandam planejamento prévio e abastecimento contínuo.

A alternativa de implantação de horta comunitária, embora possa ser considerada como ação complementar de caráter social ou educativo, não se mostra viável como solução principal para suprir a demanda atual. Caso inexistente, sua implementação demandaria etapas como preparação do terreno, aquisição de insumos, cultivo, manutenção e período de maturação dos produtos, o que exige tempo prolongado até o início das colheitas, não atendendo às necessidades imediatas das Secretarias Solicitantes.

Ainda que se considere a existência de horta comunitária em plena produção, persistem limitações relevantes, especialmente quanto à sazonalidade dos produtos hortifrutigranjeiros. A variabilidade climática e os ciclos naturais de cultivo impedem a oferta contínua e diversificada dos itens ao longo do ano, o que compromete o abastecimento regular e pode resultar em descontinuidade no fornecimento de produtos essenciais.

Diante desse cenário, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de hortifruti apresenta-se como a opção mais eficiente, segura e vantajosa para a Administração Pública. Essa modalidade garante regularidade, variedade, qualidade sanitária e logística adequada de entrega, assegurando o pleno atendimento das demandas das Secretarias Solicitantes e evitando prejuízos à execução de projetos, ações e serviços públicos, em consonância com o interesse público e os princípios da eficiência e da economicidade.

9.2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A solução compreende a aquisição de hortifruti para atender às secretarias solicitantes do Município de Santa Rita do Sapucaí. A aquisição será disposta em itens, não havendo a necessidade de agrupamento em lote, visando garantir a competitividade e obtenção do melhor preço.

10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

As especificações e a estimativa das quantidades a serem contratadas constam no Quadro abaixo, conforme Documento de Formalização de Demanda (DFD).

Para a estipulação dos quantitativos foram considerados o histórico de demandas anteriores, onde as memórias de cálculo podem ser acessadas no Anexo I.

ITEM	PRODUTO	UNID.	QUANT. TOTAL
1	Abacaxi pérola , apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	1310
2	Abóbora madura de 1ª qualidade, padrão médio e uniforme, cor e sabor característico.	kg	100
3	Abobrinha brasileira, de coloração verde clara com estrias verde escura. Apresentando formato característico (de pescoço). De consistência firme, sem partes escuras e amolecidas.	kg	692
4	Abóbora Cabotia : 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	900
5	Alface - unidade em cabeças de 200g cada As folhas devem estar frescas, com aparência brilhante, firme. Apresentar sem áreas escuras, folhas amassadas e amareladas. Isenta de material ferroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos especial.	Unidade	1170
6	Acelga Fresca , coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material ferroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos especial. De tamanho médio. As folhas internas devem estar viçosas, sem manchas ou marcas de insetos. Consistência firme.	Unidade	680
7	Alho - de 1ª qualidade . O produto não deve apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Com dentes de tamanho médio a grande.	kg	2090
8	Banana prata , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	3070
9	Batata inglesa , de 1ª qualidade, tamanho regular, de médio a grande, produto fresco e com grau de maturação intermediário, odor agradável, consistência firme, sem indício de germinação, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos.	kg	2450
10	Batata salsa - de 1ª qualidade, bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, firme, inteira, livre de umidade externa, em perfeitas condições de conservação e maturação, desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto.	Unidade	400
11	Batata doce - casca rosada, de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, inteira, sem rama, sem ferimentos ou defeitos, com polpa compacta e firme, bem desenvolvida, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	648
12	Beterraba - cor bem intensa e de tamanho médio. A casca deve ser lisa, sem rachaduras. Sem pele enrugada ou com aparência murcha. Sem sinais de brotos. Isenta de sujidades.	kg	820

13	Cebola intacta Cebola branca, de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, casca íntegra, sem fungos, consistência firme.	kg	3010
14	Cenoura intacta , lisa, firme e de cor uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característico. Sem rachaduras, partes quebradas e amolecidas.	kg	1000
15	Cheiro Verde . Composto por salsa e cebolinha fresca. Folhas inteiras. Com talo, graúda, sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maços aproximadamente 200g sem raízes	kg	440
16	Chuchu tenro e fresco, sem brotos, padrão médio uniforme, de 1ª qualidade. Não apresentar casca sem brilho e amarelada. Sem rachaduras, partes quebradas e amolecidas.	kg	830
17	Couve , Intacta em todas as partes aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característico. As folhas devem estar frescas, com aparência brilhante, firme. Apresentar sem áreas escuras, folhas amassadas e amareladas. Isenta de material ferroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos especial. Maço de 300G.	kg	870
18	Espinafre ESPINAFRE 1ª QUALIDADE padrão médio e uniforme, cor e sabor, característico. Folhas frescas, de cor verde-escuro, firmes, limpas e sem marcas de picadas de insetos. Maço apresentando em média 450 gramas.	Maço	820
19	Goiaba vermelha , de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos.	Kilo	170
20	Inhame - produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, sabor e aroma típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	kg	770
21	Laranja-pera , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kilo	3780
22	Maçã gala , apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kilo	24184
23	Mamão , in natura, tipo formosa, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kilo	2028
24	Mandioca descascada , MANDIOCA DESCASCADA tipo branca/amarela, de primeira qualidade, raízes grandes e uniformes, no grau normal de evolução do tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniforme, fresca, sem casca, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, isenta de sujidades e umidade. Acondicionada em embalagem plástica transparente contendo 1 Kg mandioca + água (para conservação). Apresentar selo da Vigilância Sanitária e/ou SIM (Selo de inspeção municipal).	kg	1363
25	Manga Palmer , maturação adequada, sem amassados que comprometam sua qualidade	kg	1020
26	Melancia apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	3770
27	Melão , apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	3140
28	Mexerica Ponkan - 1ª Qualidade	kg	320
29	Mogango - De 1ª qualidade, padrão médio e uniforme, cor e sabor característico.	kg	830
30	Morango - 1ª qualidade.	kg	100

31	Pepino - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	100
32	Pêra - cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física.	kg	960
33	Repolho verde , grão, podado. Isento de material terroso, de 1ª qualidade, coloração uniforme e sem manchas.	kg	686
34	Tomate apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	2540
35	Uva , apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	270
36	Vagem - de 1ª qualidade, tamanho regular, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	100

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

O quadro abaixo demonstra que, a estimativa do valor da contratação é de **R\$ 683.437,47 (seiscentos e oitenta e três mil, quatrocentos e trinta e sete reais e quarenta e sete centavos)**, onde constam os preços unitários referenciais.

Ressalta-se que, os valores foram levantados mediante pesquisa de preços de mercado, que podem ser acessadas no Anexo II deste documento.

ITEM	PRODUTO	UNID.	VALOR UN.	QUANT.	TOTAL
1	Abacaxi pérola , apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	R\$ 10,89	1310	R\$ 14.265,90
2	Abóbora madura de 1ª qualidade, padrão médio uniforme, cor e sabor característico.	kg	R\$ 5,66	100	R\$ 566,00
3	Abobrinha brasileira, de coloração verde clara com estrias verde escura. Apresentando formato característico (de pescoço). De consistência firme, sem partes escuras e amolecidas.	kg	R\$ 6,35	692	R\$ 4.394,20
4	Abóbora Cabotia : 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	R\$ 6,10	900	R\$ 5.490,00



5	Alface - unidade em cabeças de 200g cada As folhas devem estar frescas, com aparência brilhante, firme. Apresentar sem áreas escuras, folhas amassadas e amareladas. Isenta de material ferroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos especial.	Unidade	R\$ 4,47	1170	R\$ 5.229,90
6	Acelga Fresca , coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material ferroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos especial. De tamanho médio. As folhas internas devem estar viçosas, sem manchas ou marcas de insetos. Consistência firme.	Unidade	R\$ 7,92	680	R\$ 5.385,60
7	Alho - de 1ª qualidade. O produto nao devera apresentar problemas com coloracao nao caracteristica,estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Com dentes de tamanho médio a grande.	kg	R\$ 31,27	2090	R\$ 65.354,30
8	Banana prata , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	R\$ 7,74	3070	R\$ 23.761,80
9	Batata inglesa , de 1ª qualidade, tamanho regular, de médio a grande, produto fresco e com grau de maturação intermediário, odor agradável, consistência firme, sem indicio de germinação, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos.	kg	R\$ 5,94	2450	R\$ 14.553,00
10	Batata salsa - de 1ª qualidade, bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, firme, inteira, livre de umidade externa, em perfeitas condições de conservação e maturação, desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto.	Unidade	R\$ 12,69	400	R\$ 5.076,00
11	Batata doce - casca rosada, de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloracao uniformes, inteira, sem rama, sem ferimentos ou defeitos, com polpa compacta e firme, bem desenvolvida, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	R\$ 6,23	648	R\$ 4.037,04
12	Beterraba - cor bem intensa e de tamanho médio. A casca deve ser lisa, sem rachaduras. Sem pele enrugada ou com aparência murcha. Sem sinais de brotos. Isenta de sujidades.	kg	R\$ 5,02	820	R\$ 4.116,40
13	Cebola intacta Cebola branca, de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, casca íntegra, sem fungos, consistência firme.	kg	R\$ 4,93	3010	R\$ 14.839,30
14	Cenoura intacta , lisa, firme e de cor uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característico. Sem rachaduras, partes quebradas e amolecidas.	kg	R\$ 5,06	1000	R\$ 5.060,00
15	Cheiro Verde. Composto por salsa e cebolinha fresca. Folhas inteiras.Com talo, graúda, sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maços aproximadamente 200g sem raízes	kg	R\$ 3,17	440	R\$ 1.394,80

16	Chuchu tenro e fresco, sem brotos, padrão médio uniforme, de 1ª qualidade. Não apresentar casca sem brilho e amarelada. Sem rachaduras, partes quebradas e amolecidas.	kg	R\$ 8,62	830	R\$ 7.154,60
17	Couve , Intacta em todas as partes aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característico. As folhas devem estar frescas, com aparência brilhante, firme. Apresentar sem áreas escuras, folhas amassadas e amareladas. Isenta de material ferroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos especial. Maço de 300G.	kg	R\$ 4,81	870	R\$ 4.184,70
18	Espinafre ESPINAFRE 1ª QUALIDADE padrão médio e uniforme, cor e sabor, característico. Folhas frescas, de cor verde-escuro, firmes, limpas e sem marcas de picadas de insetos. Maço apresentando em média 450 gramas.	Maço	R\$ 5,40	820	R\$ 4.428,00
19	Goiaba vermelha , de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos.	kg	R\$ 11,35	170	R\$ 1.929,50
20	Inhame - produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, sabor e aroma típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	kg	R\$ 11,56	770	R\$ 8.901,20
21	Laranja-pera , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	R\$ 4,41	3780	R\$ 16.669,80
22	Maçã gala , apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	R\$ 12,39	24184	R\$ 299.639,76
23	Mamão , in natura, tipo formosa, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	R\$ 12,99	2028	R\$ 26.343,72
24	Mandioca descascada , MANDIOCA DESCASCADA tipo branca/amarela, de primeira qualidade, raízes grandes e uniformes, no grau normal de evolução do tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniforme, fresca, sem casca, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, isenta de sujidades e umidade. Acondicionada em embalagem plástica transparente contendo 1 Kg mandioca + água (para conservação). Apresentar selo da Vigilância Sanitária e/ou SIM (Selo de inspeção municipal).	kg	R\$ 10,75	1363	R\$ 14.652,25
25	Manga Palmer , maturação adequada, sem amassados que comprometam sua qualidade	kg	R\$ 7,56	1020	R\$ 7.711,20
26	Melancia apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	R\$ 5,37	3770	R\$ 20.244,90
27	Melão , apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	R\$ 8,14	3140	R\$ 25.559,60
28	Mexerica Ponkan - 1ª Qualidade	kg	R\$ 8,01	320	R\$ 2.563,20

29	Mogango - De 1ª qualidade, padrão médio e uniforme, cor e sabor característico.	kg	R\$ 7,35	830	R\$ 6.100,50
30	Morango - 1ª qualidade.	kg	R\$ 46,44	100	R\$ 4.644,00
31	Pepino - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	R\$ 9,24	100	R\$ 924,00
32	Pêra - cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física.	kg	R\$ 16,71	960	R\$ 16.041,60
33	Repolho verde , grão, podado. Isento de material terroso, de 1ª qualidade, coloração uniforme e sem manchas.	kg	R\$ 5,90	686	R\$ 4.047,40
34	Tomate apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	R\$ 11,99	2540	R\$ 30.454,60
35	Uva , apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	R\$ 22,81	270	R\$ 6.158,70
36	Vagem - de 1ª qualidade, tamanho regular, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	R\$ 15,60	100	R\$ 1.560,00

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

O inciso II do § 2º do art. 40 da Lei 14.133/2021 exprime a necessidade do parcelamento para proporcionar competitividade às empresas que compõem o mercado e economicidade à Administração Pública que ampliará as possibilidades de contratar com melhor qualidade e menor preço, permitindo, com isso, a participação de um número maior de empresas.

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

Como regra geral, devemos seguir o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (Art. 40, V, b). A esse respeito, o Tribunal de Contas da União editou a Súmula n. 247, transcrita a seguir:

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

A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.

Diante do exposto, esta contratação foi dividida em ITENS, para garantir uma maior competitividade e economicidade da contratação.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)

Em relação às contratações correlatas e/ou interdependentes, verificou-se que, não existem contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. GERENCIAMENTO DE RISCOS

No curso da contratação em tela, assim como em toda contratação, vislumbram-se a possibilidade de ocorrência de eventos negativos (riscos) que podem frustrar ou dificultar o atingimento do objetivo pretendido.

O gerenciamento de riscos aqui implementado tem por finalidade mitigar a possibilidade de ocorrência desses eventos negativos.

Risco		Probabilidade	Impactos
Nº	Descrição		
01	Atraso na entrega dos produtos.	Média	Médio
02	Fornecimento de produtos de baixa qualidade.	Baixa	Médio
03	Problemas logísticos no transporte.	Média	Médio
04	Desperdício de produtos por deterioração	Baixo	Médio
Descrição da Classificação da Probabilidade e Impactos: Baixa, Média e Alta.			

Sendo assim, após levantamentos dos riscos conforme Quadro acima, faz-se necessário apresentar os principais riscos selecionados pela Equipe de Planejamento da Contratação.

Risco 01:		Atraso na entrega dos produtos.	
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impactos:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Danos			
Interrupção na alimentação do público alvo.			
Ações Preventivas			
Descrição		Responsável	
1.	Incluir cláusulas de penalidade por atraso no contrato.	Equipe de Planejamento	
Ações de Contingências			
Descrição		Responsável	
1.	Reajustar o cardápio até a entrega do produto, com alimentos que já tenham sido entregues.	Fiscal do contrato	
2.	Quando não utilizar todo o produto, realizar a técnica de branqueamento e congelar os alimentos para serem utilizados nessas ocasiões.	Equipe operacional	

Risco 02:		Produtos de baixa qualidade	
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta

Impactos:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Danos			
Fornecimento de alimentação com alimentos de baixa qualidade, com rendimento baixo e grande quantidade de perdas.			
Ações Preventivas			
	Descrição	Responsável	
1.	Exigir alimentos de qualidade.	Equipe de planejamento.	
2.	Inserir cláusulas que exijam troca de mercadorias em caso de baixa qualidade.	Equipe de planejamento.	
Ações de Contingências			
	Descrição	Responsável	
1.	Substituir produtos defeituosos imediatamente.	Gestor do Contrato.	

Risco 03:	Problemas logísticos no transporte		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impactos:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Danos			
Atrasos nas entregas, deterioração dos produtos.			
Ações Preventivas			
	Descrição	Responsável	
1.	Selecionar fornecedores de logística comprovada, prever rotas alternativas.	Empresa contratada.	
2.	Solicitar Atestado de Capacidade Técnica declarando condições hábeis de fornecimento.	Equipe de planejamento.	
Ações de Contingências			
	Descrição	Responsável	
1.	Implementar plano de logística alternativo, contratar serviços de transporte emergencial.	Empresa contratada.	

Risco 04:	Desperdício de produtos por deterioração		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impactos: ALTO	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Danos			
Perda financeira, falta de produtos para o Público.			
Ações Preventivas			
	Descrição	Responsável	
1.	Implementar controle rigoroso de estoque.	Gestor do contrato.	
2.	Solicitar compra do que está planejado para utilizar, evitando sobras e desperdícios.	Gestor do contrato.	
Ações de Contingências			
	Descrição	Responsável	
1.	Realizar técnica de branqueamento para congelar os alimentos e utilizar posteriormente.	Equipe operacional.	
2.	Alterar o cardápio, se necessário, para utilizar produtos com chance de deteriorar.	Equipe operacional.	

15. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO *(Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)*

Inicialmente, é imprescindível analisar o alinhamento da contratação com as metas do Plano Plurianual (PPA) e com o Plano Municipal de Contratações Públicas (PMCA).

A presente contratação encontra-se prevista na Lei Orçamentária Anual e no Plano Municipal de Contratações Públicas (PMCA).

16. MODALIDADE E TIPO DE AQUISIÇÃO

Esta é uma análise que precisará ser realizada obrigatoriamente em momento futuro, de forma que, é melhor já realizar durante o Estudo Técnico Preliminar, para evitar retrabalho em momento posterior.

Tendo em vista que os bens a serem adquiridos enquadram-se como bens comuns, a Administração deve utilizar o Pregão Eletrônico, pelo modo de disputa no sistema ABERTO e FECHADO como modalidade preferencial, pelo critério de menor preço por item.

Para esta contratação deverá ser utilizado o Pregão Eletrônico do tipo menor preço por item visando garantir a transparência, competitividade e economicidade do processo licitatório, alinhando-se às diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/21 e buscando o melhor interesse público. Abaixo, apresentamos os principais pontos que justificam essa opção:

Transparência e ampliação da concorrência: Promoção da transparência e ampliação da participação de potenciais fornecedores, uma vez que o processo é realizado de forma eletrônica, permitindo que empresas de todo o país concorram de forma igualitária.

Eficiência e Agilidade: Procedimento ágil e eficiente, caracterizado pela simplicidade de suas etapas e pela redução dos prazos, o que possibilita a rápida conclusão do processo licitatório e a contratação dos fornecedores em tempo hábil para atender às necessidades da administração.

Economicidade: Ao adotar o critério de menor preço por item, a Prefeitura busca garantir a obtenção dos bens com o melhor custo-benefício para os cofres públicos, selecionando os fornecedores que oferecem os produtos de qualidade adequada ao menor preço possível, contribuindo assim para a eficiência na gestão dos recursos públicos.

Facilidade de Comparação e Avaliação: O critério de menor preço por item permite uma comparação objetiva das propostas apresentadas pelos fornecedores, facilitando a avaliação das ofertas e a seleção daquela que melhor atende às especificações técnicas e requisitos estabelecidos no edital.

Garantia de Competitividade: Ao definir o critério de menor preço por item, a Prefeitura estimula a competitividade entre os fornecedores, incentivando-os a oferecerem propostas mais vantajosas e competitivas, o que pode resultar em melhores condições comerciais para o poder público.

Diante desses aspectos, a utilização do Pregão Eletrônico do tipo menor preço por item se apresenta como a opção mais adequada para a referida contratação, assegurando a eficiência, transparência e economicidade do processo licitatório, em conformidade com os princípios da administração pública.

17. RESULTADOS PRETENDIDOS *(De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)*

A presente contratação almeja a aquisição de produtos que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

A aquisição de hortifruti para as diversas secretarias do Município de Santa Rita do Sapucaí visa alcançar uma série de resultados que impactam diretamente no bem-estar da população e a eficiência dos serviços públicos. A seguir, são descritos os principais resultados pretendidos com esta aquisição:

1. Garantir que os alunos da rede municipal de ensino recebam refeições saudáveis e nutritivas.
2. Melhoria no desempenho escolar e na capacidade de aprendizagem dos alunos.
3. Redução da evasão escolar e aumento da frequência.
4. Promoção de hábitos alimentares saudáveis entre as crianças e adolescentes.
5. Promoção de um ambiente de trabalho saudável e motivador.
6. Bem-estar e estabilidade dos usuários do CAPS através de uma alimentação saudável.
7. Sucesso das atividades culturais e esportivas promovidas pelo município.
8. Garantir a segurança alimentar de indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade.

A aquisição de hortifruti para as secretarias do Município de Santa Rita do Sapucaí visa garantir a qualidade dos serviços prestados e promover o bem-estar da população usuária dos serviços públicos.

18. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS *(De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)*

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

19. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)

Os principais impactos ambientais de aquisição de hortifruti podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós uso.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como respeitar leis e resoluções que orientem a produção sustentável dessas atividades. Em regra, os impactos ambientais provenientes da contratação são mínimos, visto que a natureza da contratação não produz lixos deteriorantes ao meio ambiente.

Em suma, ao examinar a natureza dos itens que ora se pretende adquirir, se faz necessário que a licitante atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade e legislação ambiental que lhe compete além do descarte responsável pelos consumidores dos produtos.

20. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta Equipe de Planejamento declara que,



É **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

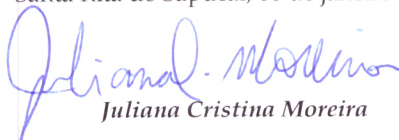


É **INVIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

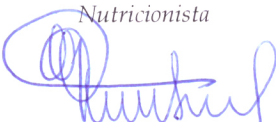
20.1. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

Após todas as considerações registradas neste estudo, a Equipe de Planejamento aponta como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de fornecedores no mercado e, pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

Santa Rita do Sapucaí, 06 de janeiro 2026.


Juliana Cristina Moreira

Nutricionista

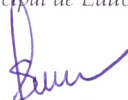

Patrícia Scodeler Azevedo
Chefe de Compras em Saúde Pública


Davi de Souza Alves
Auxiliar Administrativo II

De acordo, aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar da Contratação.



Lúcia R. Borsato Cunha Chaves
Secretária Municipal de Educação



Silvia Regina Pereira da Silva
Secretária Municipal de Saúde



Jamilton Prado
Secretário Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo



Mônica Maria do Rosário
Secretária Municipal de Desenvolvimento Social



ANEXO I - MAPA DAS COTAÇÕES REALIZADAS

ITEM	PRODUTO	Supermerca- do Avenida	Supermer- cado Alvo- rada	Banco de preços	Banco de pre- ços II	Banco de pre- ços III	FORNEC. PARTI- CIP	VALOR MÉDIO POR UNIDADE
1	Abacaxi pérola , apresentando grau de maturação e conservação em condi- ções adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 9,78	R\$ 7,99	R\$ 10,99	R\$ 14,78		4	R\$ 10,89
2	Abóbora madura de 1ª qualidade, padrão médio e uniforme, cor e sabor característico.	R\$ 3,98		R\$ 7,00	R\$ 6,01		3	R\$ 5,66
3	Abobrinha brasileira	R\$ 7,79		R\$ 5,02	R\$ 6,25		3	R\$ 6,35
4	Abóbora Cabotia : 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.	R\$ 4,38		R\$ 5,98	R\$ 7,95		3	R\$ 6,10
5	Alface - unidade em cabeças de 200 g cada	R\$ 3,95	R\$ 3,99	R\$ 4,96	R\$ 4,98		4	R\$ 4,47
6	Acelga Fresca , de 1ª qualidade, Coloração uniforme	R\$ 7,68	R\$ 8,88	R\$ 7,51	R\$ 7,62		4	R\$ 7,92
7	Alho - de 1ª qualidade . O produto não deveria apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto.	R\$ 29,98	R\$ 32,99	R\$ 31,89	R\$ 33,48	R\$ 28,00	5	R\$ 31,27
8	Banana prata , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 5,89	R\$ 8,49	R\$ 8,59	R\$ 7,97		4	R\$ 7,74
9	Batata inglesa , de 1ª qualidade, tamanho regular, de médio a grande, pro- duto fresco e com grau de maturação intermediário, odor agradável, consis- tência firme, sem indício de germinação, sem lesões de origem, sem racha- duras, sem danos físicos e mecânicos.		R\$ 4,99	R\$ 7,69	R\$ 5,49	R\$ 5,58	4	R\$ 5,94



10	Batata salsa - de 1ª qualidade, bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, firme, inteira, livre de umidade externa, em perfeitas condições de conservação e maturação, desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto.	R\$ 10,98	R\$ 13,79	R\$ 14,29	R\$ 11,70		4	R\$ 12,69
11	Batata doce - casca rosada, de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, inteira, sem rama, sem ferimentos ou defeitos, com polpa compacta e firme, bem desenvolvida, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	R\$ 6,98	R\$ 7,29		R\$ 6,25	R\$ 4,41	4	R\$ 6,23
12	Beterraba - de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa sem indício de germinação, isenta de sujidades.	R\$ 3,89	R\$ 5,99		R\$ 4,75	R\$ 5,43	4	R\$ 5,02
13	Cebola intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característico.	R\$ 3,28	R\$ 3,29	R\$ 6,66	R\$ 6,50		4	R\$ 4,93
14	Cenoura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característico.	R\$ 3,98	R\$ 5,99	R\$ 5,48	R\$ 4,80		4	R\$ 5,06
15	Cheiro Verde . Composto por salsa e cebolinha fresca. Folhas inteiras. Com talo, graúda, sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maços aproximadamente 200g sem raízes	R\$ 2,79	R\$ 3,49	R\$ 3,00	R\$ 3,40		4	R\$ 3,17
16	Chuchu tenro e fresco, sem brotos, padrão médio uniforme, de 1ª qualidade.	R\$ 8,38	R\$ 8,29	R\$ 9,79	R\$ 8,00		4	R\$ 8,62
17	Couve , intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característico. Maço de 300g.	R\$ 3,38	R\$ 3,49	R\$ 6,00	R\$ 6,38		4	R\$ 4,81
18	Espinafre de 1ª qualidade. Padrão médio e uniforme, cor e sabor característico.	R\$ 3,38		R\$ 6,03	R\$ 6,80		3	R\$ 5,40
19	Goiaba vermelha , de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos.	R\$ 9,98	R\$ 11,99	R\$ 11,30	R\$ 12,11		4	R\$ 11,35
20	Inhame - produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, sabor e aroma típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	R\$ 11,98	R\$ 10,99	R\$ 11,92	R\$ 11,35		4	R\$ 11,56
21	Laranja-pera , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 3,68	R\$ 4,49	R\$ 4,68	R\$ 4,80		4	R\$ 4,41



22	Maçã gala , apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 14,28		R\$ 7,90	R\$ 15,00		3	R\$ 12,39
23	Mamão , in natura, tipo formosa, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 13,49	R\$ 13,49	R\$ 12,00			3	R\$ 12,99
24	Mandioca descascada , tipo branca/amarela, de 1ª qualidade, raízes grandes e uniformes, no grau normal de evolução do tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniforme, fresca, sem casca, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, isenta de sujidades e umidade. Acondicionada em embalagem plástica transparente contendo 1 Kg mandioca + água (para conservação). Apresentar selo da Vigilância Sanitária e/ou SIM (Selo de inspeção municipal).			R\$ 13,93	R\$ 9,38	R\$ 8,93	3	R\$ 10,75
25	Manga Palmer , maturação adequada, sem amassados que comprometam sua qualidade	R\$ 6,58	R\$ 6,39	R\$ 8,70	R\$ 8,58		4	R\$ 7,56
26	Melancia apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 3,48	R\$ 3,29	R\$ 7,00	R\$ 7,69		4	R\$ 5,37
27	Melão , apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 7,28	R\$ 6,29	R\$ 7,98	R\$ 10,99		4	R\$ 8,14
28	Mexerica Ponkan - 1ª Qualidade			R\$ 8,38	R\$ 7,19	R\$ 8,45	3	R\$ 8,01
29	Mogango - De 1ª qualidade, padrão médio e uniforme, cor e sabor característico.	R\$ 6,28	R\$ 8,39	R\$ 9,49	R\$ 5,25		4	R\$ 7,35
30	Morango - 1ª qualidade.			R\$ 44,67	R\$ 47,90	R\$ 46,76	3	R\$ 46,44
31	Pepino - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	R\$ 8,48	R\$ 10,79	R\$ 7,70	R\$ 10,00		4	R\$ 9,24
32	Pêra - cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física.	R\$ 19,89		R\$ 15,43	R\$ 14,80		3	R\$ 16,71
33	Repolho verde , grão, podado. Isento de material terroso, de 1ª qualidade, coloração uniforme e sem manchas.	R\$ 5,79	R\$ 4,99	R\$ 6,90	R\$ 5,90		4	R\$ 5,90



34	Tomate apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 10,48	R\$ 11,99	R\$ 11,31	R\$ 14,17		4	R\$ 11,99
35	Uva, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.			R\$ 23,90	R\$ 21,00	R\$ 23,52	3	R\$ 22,81
36	Vagem - de 1ª qualidade, tamanho regular, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		R\$ 13,99	R\$ 16,00	R\$ 16,80		3	R\$ 15,60



ANEXO II - MEMÓRIAS DE CÁLCULO DOS QUANTITATIVOS POR SECRETARIA

ITEM	PRODUTO	IGDPBF	PSEAC	PSB	PSEMC	EDUC. 2088	ESPORTE	CAPS
1	Abacaxi pérola, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	50	70	200	50	800	40	100
2	Abóbora madura de 1ª qualidade, padrão médio uniforme, cor e sabor característico.		30	70				
3	Abobrinha brasileira, de coloração verde clara com estrias verde escura. Apresentando formato característico (de pescoço). De consistência firme, sem partes escuras e amolecidas.		60	120		512		
4	Abóbora Cabotia: 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.		30	70		800		
5	Alface - unidade em cabeças de 200g cada. As folhas devem estar frescas, com aparência brilhante, firme. Apresentar sem áreas escuras, folhas amassadas e amareladas. Isenta de material ferroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos especiais.		150	150		870		
6	Acelga Fresca, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material ferroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos especiais. De tamanho médio. As folhas internas devem estar viçosas, sem manchas ou marcas de insetos. Consistência firme.		30	30		620		
7	Alho - de 1ª qualidade. O produto não deve apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Com dentes de tamanho médio a grande.		40	40		2000	10	
8	Banana prata, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	75	220	850	75	1500	200	150
9	Batata inglesa, de 1ª qualidade, tamanho regular, de médio a grande, produto fresco e com grau de maturação intermediário, odor agradável, consistência firme, sem início de germinação, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos.		50	100		2300		



10	Batata salsa - de 1ª qualidade, bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, firme, inteira, livre de umidade externa, em perfeitas condições de conservação e maturação, desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto.	50	50	300		
11	Batata doce - casca rosada, de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, inteira, sem rama, sem ferimentos ou defeitos, com polpa compacta e firme, bem desenvolvida, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	30	30	588		
12	Beterraba - cor bem intensa e de tamanho médio. A casca deve ser lisa, sem rachaduras. Sem pele enrugada ou com aparência murcha. Sem sinais de brotos. Isenta de sujidades.	150	150	520		
13	Cebola intacta Cebola branca, de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, casca íntegra, sem fungos, consistência firme.	100	100	2800	10	
14	 Cenoura intacta , lisa, firme e de cor uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característico. Sem rachaduras, partes quebradas e amolecidas.	100	100	750	50	
15	Cheiro Verde . Composto por salsa e cebolinha fresca. Folhas inteiras. Com talo, graúda, sem manchas, com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maços aproximadamente 200g sem raízes	50	50	340		
16	Chuchu tenro e fresco, sem brotos, padrão médio uniforme, de 1ª qualidade. Não apresentar casca sem brilho e amarelada. Sem rachaduras, partes quebradas e amolecidas.	70	100	660		
17	Couve , Intacta em todas as partes aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característico. As folhas devem estar frescas, com aparência brilhante, firme. Apresentar sem áreas escuras, folhas amassadas e amareladas. Isenta de material ferroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos especial. Maço de 300G.	70	100	700		
18	Espinafre ESPINAFRE 1ª QUALIDADE padrão médio e uniforme, cor e sabor, característico. Folhas frescas, de cor verde-escuro, firmes, limpas e sem marcas de picadas de insetos. Maço apresentando em média 450 gramas.	50	50	720		
19	Goiaba vermelha , de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa íntacta e firme, sem danos físicos e mecânicos.	40	50		80	
20	Inhame - produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, sabor e aroma típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	100	50	620		
21	Laranja-pera , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	60	200	3000	60	100
22	Maçã gala , apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	60	120	2291 4	60	80



23	Mamão, in natura, tipo formosa, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	50	60	250	50	1488	30	100
24	Mandioca descascada, MANDIOCA DESCASCADA tipo branca/amarela, de primeira qualidade, raízes grandes e uniformes, no grau normal de evolução do tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniforme, fresca, sem casca, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, isenta de sujidades e umidade. Acondicionada em embalagem plástica transparente contendo 1 Kg mandioca + água (para conservação). Apresentar selo da Vigilância Sanitária e/ou SIM (Selo de inspeção municipal).		45	70		1248		
25	Manga Palmer, maturação adequada, sem amassados que comprometam sua qualidade		40	50		900	30	
26	Melancia apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	160	200	450	160	2520	80	200
27	Melão, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	40	100	400	40	2520	40	
28	Mexerica Ponkan - 1ª Qualidade	30	30	30	30		100	100
29	Mogango - De 1ª qualidade, padrão médio e uniforme, cor e sabor característico.	40	50	50	40	650		
30	Morango - 1ª qualidade.							100
31	Pepino - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		50	50				
32	Pêra - cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física.	30	50	50	30	800		
33	Repolho verde, grão, podado. Isento de material terroso, de 1ª qualidade, coloração uniforme e sem manchas.		120	150		416		
34	Tomate apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.		170	170		2150		50
35	Uva, apresentando grau de maturação e conservação em condições adequadas ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	30	40	120	30			50
36	Vagem - de 1ª qualidade, tamanho regular, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		50	50				