



**MUNICÍPIO DE PIMENTA/MG**  
**Estudo Técnico Preliminar Digital - ETP**



**Nº 1/2024**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO / LICITATÓRIO**  
**0001/2024**

Necessidade da Aquisição / Contratação

A demanda apresentada tem como objetivo a aquisição dos produtos que são de uso constante na alimentação escolar dos alunos das Escolas Municipais e visam atender § 3º do art. 14 da Lei nº 14.660 de 23/08/2023 que altera art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015) e Resolução 06/2020 FNDE, que têm por objetivo fortalecer a Agricultura Familiar e estabelece que, do total dos recursos repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural. A aquisição dos gêneros alimentícios visa suprir as necessidades nutricionais dos alunos atendidos pela rede municipal de ensino durante sua permanência no ambiente escolar e conforme, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Este processo de aquisição contempla a maior parte dos hortifrúteis necessários para atendimento da demanda desta secretaria, objetivando o cumprimento de metas do PNAES, este cumprimento prevê a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, visando ao atendimento de estudantes de baixa condição socioeconômica, regularmente matriculados.

A vigência do contrato a ser estabelecido será de 12 (doze) meses.

Área Requisitante

Secretaria Municipal de Educação de Pimenta/MG, e o Responsável Técnico o Nutricionista.

Requisitos da Contratação

Considerando o objeto, que se trata de aquisição de gêneros alimentícios para atendimento ao Programa de Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino do Município, haverá exigências do requisito específico de habilitação, definidos na Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.

Requisitos legais necessários e suficientes para o atendimento da necessidade:

Lei nº 4.770, de 22 de fevereiro de 2022. Dispõe sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens e na contratação de obras e serviços pelo Distrito Federal, expostos no art. 2º.

Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998. Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências.

Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais;

Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

#### **Requisitos ambientais:**

Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental, a Contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade previstas no art. 6º, da IN nº 1/SLTI/MPOG /2010, quando couber;

Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

A CONTRATADA deverá estar alinhada com a Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, observando a correta aplicação nos produtos de hortifrútiis.

Agrotóxicos – Segurança e regramentos para o uso:

Produtos e agentes de processos físicos, químicos ou biológicos, destinados ao uso nos setores de produção, no armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas, nas pastagens, na proteção de florestas, nativas ou plantadas, e de outros ecossistemas e de ambientes urbanos, hídricos e industriais, cuja finalidade seja alterar a composição da flora ou da fauna, a fim de preservá-las da ação danosa de seres vivos considerados nocivos, bem como as substâncias e produtos empregados como desfolhantes, dessecantes, estimuladores e inibidores de crescimento, conforme Decreto nº 4.074/2002, art. 1º, IV.

#### Levantamento de Mercado

Inicialmente é importante ressaltar que a análise das alternativas possíveis de solução para o objeto em pauta se faz necessária, uma vez que esta Secretaria de Educação não visualiza outra solução possível para o atendimento da demanda apresentada.

Considerando a restrição de alternativas possíveis para solucionar a demanda apresentada, esta equipe buscou comparar os processos com objetos similares realizados por outros órgãos.

Este estudo considera, ainda, que a aquisição demandada foi licitada no ano de 2023, por esta secretaria, conforme chamada pública 2023, que também será analisada, a fim de realizar amplo levantamento das contratações públicas inerentes.

Da análise das contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, certifica-se que não foi identificada a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades desta Administração.

**CONSULTA, AUDIÊNCIA PÚBLICA OU DIÁLOGO TRANSPARENTE COM POTENCIAIS CONTRATADAS:** Não há necessidade da realização de consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições tendo em vista que a presente aquisição se trata de um material comum, o quantitativo a ser adquirido ser facilmente disponibilizado pelo mercado.

Ademais, após o levantamento do mercado, a quantidade de fornecedores em potencial não foi considerada restrita, em virtude do exposto, não foi julgado como necessária a retificação da especificação técnica dos itens que se pretende adquirir, todos os requisitos descritos são indispensáveis para o atendimento da demanda.

#### Solução

A descrição da solução como um todo desse presente processo para a aquisição de gêneros alimentícios, conforme detalhado neste Estudo Técnico Preliminar, visa atender as necessidades da Secretaria de Educação, para a aquisição de Gêneros Alimentícios.

O ETP discrimina todos os requisitos necessários para a contratação em conformidade com as disposições legais e possui todos os elementos necessários à completa caracterização do objeto.

### Estimativa da quantidade

ITEM	PRODUTO / DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	Abóbora caiçara ou italiana: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes, devendo ser transportadas de forma adequada em caixas plásticas ou de madeira limpas.	Kg.	300
2	Abóbora moranga japonesa /Apresentar-se Suficientemente Desenvolvida, Ter Uniformidade Quanto ao tamanho, Cor, Sabor, Aroma, Característicos da Variedade, Assim Como Manter sua Forma e Aparência. Apresentar Grau de Desenvolvimento Ideal para O consumo Humano. Estar Isento de Lesões Provocadas Mecanicamente por Insetos ou Doenças. Não Conter Terra ou Corpos Estranho Aderentes a Casca. Não Apresentar Umidade Extrema Anormal, Odor, Sabor Estranho. Deverá Estar Isenta de Sujidades, Parasitas e Larvas.	Kg.	300
3	Alface um pé 1 Unid. / O produto deverá apresentar-se fresco, tenro, limpo e sem manchas de insetos, larvas, terra ou qualquer corpo estranho. Não poderá apresentar-se com folhas amareladas, murchas ou danificadas. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Peso médio deve ser de 200gramas.	Unid.	1000
4	Banana prata, de 1ª qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida, 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 transportada de forma adequada em caixas plásticas ou de madeira limpas.	Kg.	6000
5	Batata Inglesa Tipo "Extra", Fresca, de Boa Qualidade / Firme, / De Coloração Uniforme / Aroma, Cor e Sabor Típico da Espécie / Sem Brocas / Em Perfeito Estado de Desenvolvimento / Não Serão Permitidos Danos que Ite Alterem a Conformação e Aparência / Isento de: Sujidade, Insetos, Parasitas, Larvas, Rachaduras, Cortes e Perfurações. Peso e Tamanho Padrão.	Kg.	900

6	Batata-doce / Fresca, de Boa Qualidade / Firme, / De Coloração Uniforme / Aroma, Cor e Sabor Típico da Espécie / Sem Biotas / Em Perfeito Estado de Desenvolvimento / Não Serão Permitidos Danos que lhe Alterem a Conformação e Aparência / Isento de: Sujidade, Insetos, Parasitas, Larvas, Rachaduras, Cortes e Perfurações. Peso e Tamanho Padrão.	Kg.	400
7	Beterraba extra 1 Kg /Apresentar-se Suficientemente Desenvolvida, Ter Uniformidade Quanto ao tamanho, Cor, Sabor, Aroma, Característicos da Variedade, Assim Como Manter sua Forma e Aparência. Apresentar Grau de Desenvolvimento Ideal para O consumo Humano. Estar Isento de Lesões Provocadas Mecanicamente por Insetos ou Doenças. Não Conter Terra ou Corpos Estranho Aderentes a Casca. Não Apresentar Umidade Extrema Anormal, Odor, Sabor Estranho. Deverá Estar Isenta de Sujidades, Parasitas e Larvas.	Kg.	600
8	Betelol: Hortaliça de 1ª qualidade, em perfeita condição de conservação e maturação, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embaladas em sacos plásticos atóxicos transparentes e/ou caixa de monoblocos plásticos atóxicos ou caixas de papelão limpas.	Kg.	200
9	Cará Branco / Deverá Apresentar-se Suficientemente Desenvolvida, Ter Uniformidade Quanto ao tamanho, Cor, Sabor, Aroma, Característicos da Variedade, Assim Como Manter sua forma e Aparência. Apresentar Grau de Desenvolvimento Ideal para O consumo Humano. Estar Isento de Lesões Provocadas Mecanicamente por Insetos ou Doenças. Não Conter Terra ou Corpos Estranho Aderentes a Casca. Não Apresentar Umidade Extrema Anormal, Odor, Sabor Estranho. Deverá Estar Isenta de Sujidades, Parasitas e Larvas.	Kg.	400
10	Cenoura Vermelha Extra / Apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor, aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente por insetos ou doenças. Não conter terra ou corpos estranhos aderentes a casca. Não apresentar umidade extrema anormal, odor e sabor estranho. Deverá estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg.	950
11	Chuchu: De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes. Apresentar grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano acondicionadas em caixa monoblocos plásticos atóxicos ou caixas de papelão limpas.	Kg.	400
12	Feijão Cariquinha Safra Nova / Tipo 1 / Embalagem Plástica com 1 kg / Novo / Grãos Inteiros / Aspecto Brilhoso / Liso / Isento de Matéria Terrosa, Pedras ou Corpos Estranhos, Fungos ou Parasitas / Livres de Umidade / Embalagem de Polietileno Transparente com Marca Comercial em Destaque.	Kg.	300

13	Inhame Japonês. Apresentar-se Suficientemente Desenvolvida, Ter Uniformidade Quanto ao tamanho, Cor, Sabor, Aroma, Características da Variedade, Assim Como Manter sua Forma e Aparência. Apresentar Grau de Desenvolvimento Ideal para O consumo Humano. Estar Isento de Lesões Provocadas Mecanicamente por Insetos ou Doenças. Não Conter Terra ou Corpos Estranho Aderentes a Casca. Não Apresentar Umidade Extrema Anormal, Odor, Sabor Estranho. Deverá Estar Isenta de Sujidades, Parasitas e Larvas.	Kg.	200
14	Laranja Pera / In Natura / Procedente de Espécie Genuína e Sã / Fresca / Casca Fina / Com Grau de Maturação Adequado para o Consumo / Sem Apresentar Manchas ou Defeitos na Casca / Deve Apresentar Tamanho e Coloração Uniformes / Isento de Lesões de Origem Física, Mecânica ou Biológica, Matéria Terrosa, Sujidades ou Corpos Estranhos Aderidos a Superfície Extrema, Livre de Enfermidades, Insetos, Parasitas e Larvas / Sem Rejeitadas Frutas de Cor Avermelhada, Murchas / com casca grossa ou Gomos Secos / Devem ser Embaladas em Caixa Monoblocos Plásticos Atóxicos ou Caixas de Papelão Limpas.	Kg.	3000
15	Limão Taiti / In Natura / Procedente de Espécie Genuína e Sã / Fresca / Casca Fina / Com Grau de Maturação Adequado para o Consumo / Sem Apresentar Manchas ou Defeitos na Casca / Deve Apresentar Tamanho e Coloração Uniformes / Isento de Lesões de Origem Física, Mecânica ou Biológica, Matéria Terrosa, Sujidades ou Corpos Estranhos Aderidos a Superfície Extrema, Livre de Enfermidades, Insetos, Parasitas e Larvas / Sem Rejeitadas Frutas de Cor Avermelhada, Murchas / com casca grossa ou Gomos Secos / Devem ser Embaladas em Caixa Monoblocos Plásticos Atóxicos ou Caixas de Papelão Limpas.	Kg.	200
16	Mandioca Descascada e Congelada / O Produto Deverá estar de Acordo com Classificação Extra: Ótima Qualidade, Suficientemente Desenvolvida, Firme e Intacta. Sem Broto / Sem Defeitos e Lesões de Origem Física ou Mecânica (Rachaduras, Perfurações e Cortes), tamanho e Coloração Uniformes / Devendo ser graúda; Desprovidas de Odor ou Sabor Estranho; Sem Material Terroso ou Sujidade, Livre de Substâncias Tóxicas ou Nocivas / Embalagem: Saco Polietileno Pesando 1kg.	Kg.	700
17	Maraçá azedo in natura, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar manchas ou defeitos na casca. Deve apresentar tamanho e coloração uniformes. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície extrema, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embaladas em sacos plásticos atóxicos transparentes e/ou caixa de monoblocos plásticos atóxicos ou caixas de papelão limpas.	Kg.	900
18	Mexerica/ Bergamota / Ponkan: De ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho e coloração uniformes, com grau de maturação adequado para o consumo, isenta de sujidades e/ou lesões, acondicionadas em caixa monoblocos plásticos atóxicos ou caixas de papelão limpas.	Kg.	1200
19	Ovo de Galinha Classe A / Branco ou Vermelho / Frescos / Devem apresentar casca áspera, porosa, íntegra, fosca, seca e limpa / Não devem conter rachaduras / A clara deve ser firme e a gema íntegra, abaulada e no centro / Quando colocados na água devem afundar / Não devem apresentar manchas ou deformações / Embalagem de isopor ou Papel divididos em dúzia.	Dz	1600

20	Pepino In Natura / Graúdo / Novo / de 1ª Qualidade / Aciondionando em Embalagem Resistente e Limpa / Devem estar Frescos e Integros / Sem Traço de Descoloração ou Manchas / Não Deve Apresentar Quaisquer Lesões de Origem Física, Mecânica ou Biológica.	Kg.	150
21	Polpa de fruta congelada: Polpa de fruta in natura congelada em pacotes de 1 Kg. Sabores variados: Manga, abacaxi, laranja, maracujá, caju, limão, acerola, goiaba. O produto deverá ser preparado com frutas sadias, limpas, isentas de matéria ferrosa, de parasitas, e de outros detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes consideradas não comestíveis das frutas, tais como casca, sementes e caroço, nem substâncias estranhas à sua composição normal. A polpa de fruta deverá observar os limites máximos microbiológicos fixados pela Normativa nº 01 de 07/01/2000, do Ministério da Agricultura e Abastecimento. Deverá ser entregue congelada, a embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, contendo 1 kg do produto, com rotulagem nutricional, indicação de peso, data de fabricação e prazo de validade. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa térmica, que impeça o descongelamento do produto, resista às condições rotineiras de manipulação e transporte. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação e transporte.	Kg.	600
22	Repolho Extra, 1ª Qualidade, Integro, Novo, Sem Partes Moles, Não Amarelado ou Murcho, Tamanho Médio (Aproximadamente 2kg), Aroma e Cor Característicos. Com Boa Apresentação. Estar Isento de Lesões Provocadas Mecanicamente Por Insetos Ou Doenças. Não Conter Terra ou Corpos Estranhos Aderentes a Casca. Não Apresentar Umidade Extrema Anormal, Odor e Sabor Estranho. Deverá Estar Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas.	Kg.	450
23	Tomate: Gaúcho, Longa Vida ou Paulista - Deve Ter Grau Médio de Amadurecimento, Tamanho Médio, Sem Fermentos ou Defeitos, Firme, Casca Sã, Sem Manchas e Rupturas / Com Coloração Uniformes e Brilho / Estar Isento de Lesões Provocadas Mecanicamente por Insetos ou Doenças / Não Conter Terra ou Corpos Estranhos Aderentes a Casca (Não Apresentar Umidade Extrema Anormal, Odor e Sabor Estranho / Deverá Estar Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas.	Kg.	750

#### Estimativa do valor

Conforme exigência legal, foi realizada pesquisa de preços de mercado e a estimativa de custos junto a empresas do ramo do objeto e o custo estimado total é de R\$ 157.295,00 (cento e cinquenta e sete mil, duzentos e noventa e cinco reais), e será o valor máximo definido para esta licitação devendo serem respeitados, caso a caso, os valores unitários e totais.

O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em média aritmética, após pesquisa de preços com: Painel de Preços.

#### Justificativa para o parcelamento ou não do objeto

A adjudicação por credenciamento. Verificou-se que dessa forma pode-se melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, não representando perda de economia de escala.

Opção de aquisição por credenciamento.

#### Contratações Correlatas

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

#### Alinhamento entre a contratação e o Planejamento

Tomou-se como parâmetro para a elaboração deste Estudo Preliminar, os contratos executados anteriormente por empresas vencedoras de processos licitatórios realizados pelo Município para a contratação de empresas, na aquisição dos itens para suprir às necessidades nutricionais dos alunos atendidos pela rede municipal de ensino.

#### Resultado(s) Pretendido(s)

Pretende-se contratar os itens descritos ETP, com as quantidades, especificações e qualidade garantidas, visando complementar as ações assistenciais realizadas aos alunos do Município, com a prestação da aquisição e transporte dos produtos adquiridos pela secretaria.

#### Providências a ser(em) tomada(s)

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e, caso aprovado pela Autoridade Competente do Município, será realizada a Dispensa.

Após a homologação da licitação poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens.

#### Possíveis impactos ambientais

Não se vislumbram possíveis impactos ambientais decorrentes desta contratação, sem a necessidade, portanto, de medidas de tratamento ou mitigadoras em busca do saneamento de riscos existentes na área.

#### Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

A contratação por dispensa mostrou-se viável, pois serão alcançadas a eficácia, a efetividade e a economicidade na aquisição dos itens.

#### Equipe Técnica

Nome	E-mail
------	--------

Amair Costa Faria	compras.educacao@pimenta.mg.gov.br
-------------------	------------------------------------

#### Anexos

📎 minuta\_etp.docx ([https://d2e4y9pc28eke4.cloudfront.net/etp/330/anexos/minuta\\_etp.docx](https://d2e4y9pc28eke4.cloudfront.net/etp/330/anexos/minuta_etp.docx))

Envio: 16/01/2024 10:55:50

---

*Amair Costa Faria*

---

**Amair Costa Faria**  
Equipe Técnica