



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

SECRETARIA MUNICIPAL:	EDUCAÇÃO
SETOR:	Secretaria Municipal de Educação
RESPONSÁVEL REQUISITANTE:	Joelise lensen

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

10/2024

OBJETO: Chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar – PNAE, destinado aos alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Campo Alegre para o período letivo de 2025. A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar elaborado pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

Estudo técnico preliminar para tratar da necessidade de chamada pública para a aquisição alimentos perecíveis, hortifruti da agricultura familiar local. A chamada pública para aquisição alimentos perecíveis para merenda escolar da rede municipal de ensino se faz necessária para o cumprimento das orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

A aquisição anual dos alimentos perecíveis é necessário para o cumprimento do cardápio elaborado pela nutricionista e de acordo com a legislação vigente.

III - requisitos da contratação;

a) Os requisitos de cada item da contratação estão descritos no Termo de Referência e referem se aos seus aspectos legais, e também, visando a efetiva aplicação de critérios:

1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

2. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
3. A seleção dos fornecedores será feita por meio de Chamada Pública respeitando o que rege esse modelo de licitação.
4. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhada respectiva nota fiscal.

IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

Considerando o número de alunos matriculados na rede municipal e a permanência na escola em período integral, normal e contraturno em cada nível de ensino durante o ano letivo e de acordo com o número de refeições servidas diariamente e a recomendação da legislação vigente – PNAE.

Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Abacate de primeira qualidade, em processo de amadurecimento.	KG	1.000
2	Abóbora de pescoço ou abóbora menina, tamanho pequeno. Devem estar firmes e frescas, casca lisa e rijá.	KG	3.000
3	Abobrinha, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração verde característica, casca limpa, sem a presença de areia e poeiras, parasitas e sujidades.	KG	1.500
4	Alho, de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúdo.	KG	200
5	Amora preta congelada, fruta inteira (não há necessidade de padronização do tamanho), limpa (sem folhas, ou partes impróprias para o consumo) higienizada e congelada. Embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente, permitindo a visualização da amora. A embalagem deve conter informações da procedência do produto e data de validade. Deve conter no mínimo 75% da validade no momento da entrega.	KG	600
6	Alface, tipo crespa e tipo lisa, folhas frescas, firmes e, embaladas em maços de 250g no mínimo, livres de material terroso, parasitas e outras sujidades.	Unidade	2.000
7	Banana, tipo caturra ou nanica, destinada ao consumo in natura, devendo estar fresca, ter atingido o grau de	KG	18.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

	maturação sem passar do ponto, o qual permita sua conservação durante a semana. Deve permitir o consumo imediato.		
8	Batata – batata inglesa, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, graúda.	KG	10.000
9	Batata doce, de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúda.	KG	1.000
10	Batata salsa, de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado.	KG	1.000
11	Beterraba, fresca, compacta e firme, isentas de enfermidades e sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	KG	1.000
12	Brócolis comum, fresco, devendo estar bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso.	Unidade	4.000
13	Caqui, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2.000
14	Cebola, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e/ou cortes. Tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida e isentas de sujidades e parasitas.	KG	3.000
15	Cenoura, fresca, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanhos regulares, coloração própria da espécie, estar bem desenvolvida.	KG	2.000
16	Cheiro-verde, o produto deverá ser entregue em maços com 200kg, contendo 100 gramas de salsinha e 100 gramas de cebolinha em cada maço.	Maço	500
17	Couve-flor comum, fresco, devendo estar bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso.	Unidade	3.000
18	Couve manteiga, ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Maço	2.000
19	Chuchu, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração verde clara característica. Livre de parasitas e sujidades.	KG	2.000
20	Feijão preto ou vermelho, tipo 1, grãos escolhidos, íntegros, sem sujidades, parasitas ou larvas,	KG	2.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

	acondicionados em embalagem própria.		
21	Laranja, tipo pêra ou bahia, procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura devendo ser entregue fresca, ter atingido o desenvolvimento ideal para consumo.	KG	12.000
22	Limão fresco de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	500
23	Maçã tipo "Gala" ou "Fuji" Extra. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue.	KG	12.000
24	Melancia de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, adequado, devendo ser graúda e livre de parasitas e sujidades.	KG	20.000
25	Milho-verde apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando em média cada unidade 250g-350g.	Unidade	5000
26	Morango congelado em embalagens de 1kg, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração vermelha característica, limpo, sem a presença de areia, poeiras, parasitas e sujidades. Entrega conforme cronograma. A Embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente, permitindo a visualização da amora. A embalagem deve conter informações da procedência do produto e data de validade. Deve conter no mínimo 75% da validade no momento da entrega.	KG	6000
27	Pepino salada de ótima qualidade, fresco, firme, graúdo e isento de enfermidades e sujidades. O tamanho e a coloração devem estar uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	KG	4.000
28	Pêra de 1ª qualidade - casca lisa livre de fungos. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue.	KG	1.000
29	Repolho, fresco, liso, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem	Unidade	2.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

	lesões.		
30	Tangerina de 1ª qualidade - peso médio 150g, casca lisa livre de fungos. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue.	KG	3.000
31	Tomate superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração vermelha característica, limpo.	KG	2.000

V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

Considerando que a aquisição de alimentos são necessárias e indispensáveis para a preparo da merenda escolar em todos os Centros Municipais de Educação Infantil e Escolas de Ensino Fundamental e Básico em atendimento aos alunos matriculados no período normal, integral e contraturno, essa contratação permitirá a elaboração de uma merenda escolar de qualidade, saudável e balanceada.

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

Considerando os orçamentos realizados, a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência unitário foi a recomendada dentro do modelo de licitação de Chamada Pública.

Item	DESCRIÇÃO		QUANTIDADE	Empresa 1	Empresa 2	Empresa 3	Empresa 4	Empresa 5
1	Abacate de primeira qualidade, em processo de amadurecimento.	KG	1.000	8,30	7,25			
2	Abóbora de pescoço ou abóbora menina, tamanho pequeno. Devem estar firmes e frescas, casca lisa e rija.	KG	3.000	5,30	4,75	6,39	5,66	4,34
3	Abobrinha, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração verde característica, casca limpa, sem a presença de areia e poeiras, parasitas e sujidades.	KG	1.500	6,20	5,10	7,12	5,60	4,59
4	Alho, de primeira linha, com	KG	200	36,00	36,75	39,99	35,22	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

	superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúda.							
5	Amora preta congelada, fruta inteira (não há necessidade de padronização do tamanho), limpa (sem folhas, ou partes impróprias para o consumo) higienizada e congelada. Embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente, permitindo a visualização da amora. A embalagem deve conter informações da procedência do produto e data de validade. Deve conter no mínimo 75% da validade no momento da entrega.	KG	600	25,00				
6	Alface, tipo crespa e tipo lisa, folhas frescas, firmes e, embaladas em maços de 250g no mínimo, livres de material terroso, parasitas e outras sujidades.	Unidade	2.000	3,99	3,98	3,99	4,16	
7	Banana, tipo caturra ou nanica, destinada ao consumo in natura, devendo estar fresca, ter atingido o grau de maturação sem passar do ponto, o qual permita sua conservação durante a semana. Deve permitir o consumo imediato.	KG	18.000	5,50	5,12	5,43	5,90	3,97
8	Batata – batata inglesa, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, graúda.	KG	10.000	6,20	5,26	7,49	6,97	5,35
9	Batata doce, de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúda.	KG	1.000	5,20	5,58	4,99	5,65	4,31
10	Batata salsa, de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado.	KG	1.000	7,50	12,80	13,23		
11	Beterraba, fresca, compacta e firme, isentas de enfermidades e sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	KG	1.000	5,00	4,85	5,49	6,50	4,96
12	Brócolis comum, fresco, devendo estar bem desenvolvido, firme e	Unidade	4.000	6,50	5,80	7,99	7,28	6,98



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

	intacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso.	e						
13	Caqui, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2.000	8,00		9,99		8,49
14	Cebola, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e/ou cortes. Tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida e isentas de sujidades e parasitas.	KG	3.000	6,30	6,87	6,99	7,25	
15	Cenoura, fresca, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanhos regulares, coloração própria da espécie, estar bem desenvolvida.	KG	2.000	5,80	5,76	6,99	7,28	4,96
16	Cheiro-verde, o produto deverá ser entregue em maços com 200kg, contendo 100 gramas de salsinha e 100 gramas de cebolinha em cada maço.	Maço	500	6,50	3,05	4,49	5,79	3,20
17	Couve-flor comum, fresco, devendo estar bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso.	Unidade	3.000	7,75	5,80	7,75	6,88	7,27
18	Couve manteiga, ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Maço	2.000	4,50	5,10	4,19	5,31	7,09
19	Chuchu, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração verde clara característica. Livre de parasitas e sujidades.	KG	2.000	5,20	8,53	6,15	6,14	4,01
20	Feijão preto ou vermelho, tipo 1, grãos escolhidos, íntegros, sem sujidades, parasitas ou larvas, acondicionados em embalagem própria.	KG	2.000	11,00		16,99	11,57	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

21	Laranja, tipo pêra ou bahia, procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura devendo ser entregue fresca, ter atingido o desenvolvimento ideal para consumo.	KG	12.000	6,99	9,45	7,19	6,35	
22	Limão fresco de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	500	6,50	5,85	7,99		4,38
23	Maçã tipo "Gala" ou "Fuji" Extra. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue.	KG	12.000	7,90	10,56	12,15		7,99
24	Melancia de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, adequado, devendo ser graúda e livre de parasitas e sujidades.	KG	20.000	4,00		4,49		18,00
25	Milho-verde apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando em média cada unidade 250g-350g.	Unidade	5000	2,10	2,68	3,59	2,58	
26	Morango congelado em embalagens de 1kg, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração vermelha característica, limpo, sem a presença de areia, poeiras, parasitas e sujidades. Entrega conforme cronograma. A Embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente, permitindo a visualização da amora. A embalagem deve conter informações da procedência do produto e data de validade. Deve	KG	6000	24,00		36,25	29,21	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

	conter no mínimo 75% da validade no momento da entrega.							
27	Pepino salada de ótima qualidade, fresco, firme, graúdo e isento de enfermidades e sujidades. O tamanho e a coloração devem estar uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	KG	4.000	5,40	5,12	5,99	6,42	4,54
28	Pêra de 1ª qualidade - casca lisa livre de fungos. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue.	KG	1.000	7,50		9,75		8,56
29	Repolho, fresco, liso, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões.	un	2.000	4,50	5,09	5,49	6,63	4,83
30	Tangerina de 1ª qualidade - peso médio 150g, casca lisa livre de fungos. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue.	KG	3.000	6,80	6,16	6,99	5,91	5,72
31	Tomate superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração vermelha característica, limpo.	KG	2.000	8,00	6,97	8,99	8,54	7,43

VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

A contratação da cooperativa local para as entregas semanais em todas as unidades de ensino do município traz mais qualidade dos alimentos, estes provenientes da produção local, como é recomendado na legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar além de incentivar a agricultura familiar local e estimular a economia de Campo Alegre. A proximidade com o fornecedor também trará mais agilidade de troca quando o produto apresenta avarias.

VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

A presente contratação terá como julgamento os critérios preconizados na lei de licitação modalidade Chamada Pública.

IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

Pretende-se contratar os itens descritos nesta solução com critério de melhor qualidade, agilidade o cumprimento do que recomenda a lei e que atenda às especificações e funções para qual é destinada de modo a suprir as necessidades da rede Municipal de Ensino de Campo Alegre.

X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;

- a) Por intermédio desta contratação será possível atender à exigência legal contida no art. 54, §1º, da nova Lei Geral de Licitações n. 14.133/2021, de realizar a publicação do extrato dos editais de licitação, em jornais de grande circulação, conforme abordado no item I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO - Art. 18, § 1º, I, da Lei n. 14.133/2021.
- b) Ademais, através da presente contratação será possível atender aos princípios da publicidade e da transparência dos atos praticados no âmbito da Administração Pública, consoante mandamento constitucional e em especial, o contido nos artigos 5º e 54 da Lei n. 14.133/2021, sob a perspectiva do interesse público.

XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;

No presente caso, não há contratações correlatas e/ou interdependentes

XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, pois as cooperativas trabalham de forma a gerar o mínimo de resíduo plástico possível.

XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

Com base nas informações levantadas ao longo dos estudos técnicos preliminares declara-se que a aquisição é VIÁVEL, considerando a necessidade do fornecimento semanal e contínuo de frutas, legumes e verduras em todas as unidades de ensino. Cabe frizar que o cumprimento do cardápio nutricionalmente adequado além de uma exigência do Programa Nacional de Alimentação Escolar traz aos alunos uma melhora de qualidade de vida trazendo benefícios para a concentração dos alunos visto que ainda há em nosso município crianças que necessitam desta refeição como aporte calórico fundamental para seu desenvolvimento físico e mental.

JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

Diante da fundamentação exposta neste documento, declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Campo Alegre. A aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, através do Programa Nacional da Alimentação Escolar, destinados ao fornecimento de alimentos para os estudantes da rede municipal de educação, procurará contribuir efetivamente na garantia do Direito Humano à Alimentação e auxiliar a impulsionar a economia local, respeitando a vocação agrícola local.

Campo Alegre, 18 de Outubro de 2024.

JOELISE IENSEN

**Diretora Administrativa de Transporte Escolar,
Merenda e Manutenção das Unidades Escolares**

LUCIANA DE FÁTIMA ALVES FERREIRA RODRIGUES
Secretária Municipal de Educação