**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 03/2024**

**(Secretaria Municipal de Educação)**

**I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados, seguros, provenientes da agricultura familiar, dos quais contribuirão para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Painel, a fim de garantir a melhoria do rendimento escolar e da segurança alimentar e nutricional, bem como, as condições de saúde aqueles que necessitam de atenção específica. LEI Nº 11.947, de 16 de junho de 2009; RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 (Arquivo: ANEXO I - Resolução Nº 06 - Compilada com a 20.2020 e 21.2021), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. E que determinam, entre outros, que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar rural ou de suas organizações.

Além do mais a aquisição desses produtos, objetiva criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local e regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável. Finalmente, salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação direta de Cooperativas e ou Associações e Produtores individuais está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Lei 11.947: https://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm

**II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:**

 Não se aplica.

**III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:**

Os produtos deverão ser entregues com as seguintes exigências:

a) As frutas e hortaliças deverão apresentar as características bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e de acordo com o especificado.

b) Para os alimentos de origem vegetal, as características desses produtos devem ser consideradas, tais como: qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme,

 livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em embalagens adequadas conforme exigências especificadas no edital.

c) No ato da entrega, para o devido controle de qualidade, amostras dos hortifrútis como laranja, beterraba, batata, batata doce e maçã, poderão ser cortadas em frente ao entregador, caso haja quaisquerdúvidas/suspeitas quanto a qualidade da polpa do produto. Devendo as custas das amostras ser do fornecedor, não prejudicando a quantidade entregue nas Unidades.

d) Os morangos in natura deverão ser embalados em bandejas transparentes e íntegras, devidamente rotuladas com nome do produto, nome do produtor, peso líquido, data que o produto foi embalado, selo de produto orgânico, entre outras informações previstas na legislação vigente.

e) Todos os alimentos devem ser entregues em caixas plásticas limpas e em perfeitas condições de uso. Alimentos entregues em caixas sujas serão devolvidos imediatamente, devendo a empresa responsável repor as mercadorias em até 24 horas após a devolução.

f) Os entregadores, sejam os agricultores individuais ou os entregadores das cooperativas, deverão fazer uso de roupas, calçados fechados e acessórios limpos, manter as unhas aparadas e limpas e hábitos higiênicos adequados. Não será permitida a entrada de entregadores dentro das cozinhas e nas demais dependências das Unidades Escolares, que não sejam os acessos e as áreas para o recebimento de mercadorias. Os produtos em desacordo serão reclamados e devolvidos no ato da entrega ou tão logo o problema seja identificado.

g) Todos os produtos estarão sujeitos a análise laboratorial para confirmação dos dados especificados.

h) Os produtos beneficiados, processados, congelados deverão estar empacotados em embalagens íntegras e identificados adequadamente, isto é, com nome e composição do produto – informação nutricional; lote; data de fabricação; data de validade; nome, registro no órgão oficial regulamentador, quantidade (peso) e condições de armazenamento.

i) No ato da entrega, para o devido controle de qualidade, amostras dos hortifrúti poderão ser cortadas em frente ao entregador, caso haja quaisquer dúvidas/suspeitas quanto a qualidade da polpa do produto. Devendo as custas das amostras ser do fornecedor, não prejudicando a quantidade entregue nas unidades.

**IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:**

 Considerando a justificativa apresentada no item I deste ETP, os quantitativos previstos do objeto em questão para o exercício 2024 são apresentados na tabela abaixo, com base no último processo: Chamada Pública N.º 001/2023, porém será aumentada a quantidade, para atingirmos uma porcentagem maior do uso do recurso do PNAE, que é de no mínimo 30% do total, além [de estimular uma alimentação ainda mais saudável nas unidades de ensino.](https://luizalves.atende.net/autoatendimento/servicos/consulta-de-licitacoes/detalhar/1)

1. Hortifrut

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO** | **TIPO DO ITEM** | **UNIDADE DE MEDIDA** | **QUANTIDADE** |
| 1 | Abobrinha verde, italiana, de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. | Hortfrut | Kg | 60 |
| 2 | Aipim cru, descascado e congelado – apresentando boas caracteristicas para cozimento e do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação – prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da data de fabricação (manipulação e envasamento). | Hortfrut | Kg | 60 |
| 3 | Alface, crespa ou lisa, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, livre de fungos. | Hortfrut | Un | 300 |
| 4 | Alho, cabeça, selecionado, tamanho médio, dentes bem definidos e limpos, firmes e sem machucados, grupo comum, branco, tipo especial. | Hortfrut | Kg | 5 |
| 5 | Batata inglesa, graúda, sem ferimentos ou defeitos, consistência firme, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, sem indícios de germinação e sem manchas esverdeadas | Hortfrut | Kg | 80 |
| 6 | Beterraba, sem folhas, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, consistência firme e sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. | Hortfrut | Kg | 80 |
| 7 | Brócolis, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, com grau de evolução completo, isento de sujidades, parasitas e larvas. | Hortfrut | Un | 80 |
| 8 | Cebola, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, consistência firme, bem desenvolvida e sem indícios de germinação. | Hortfrut | Kg | 80 |
| 9 | Cenoura, sem folhas, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, consistência firme, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa e sem indícios de germinação. | Hortfrut | Kg | 80 |
| 10 | Cheiro verde, folhas frescas e tenras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, livre de fungos. | Hortfrut | Mço | 150 |
| 11 | Chuchu, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, tamanho médio, casca íntegra e isenta de fungos. | Hortfrut | Kg | 50 |
| 12 | Couve-flor, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, íntegra, consistência firme, tamanho médio | Hortfrut | Un | 30 |
| 13 | Couve manteiga, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, livre de fungos. | Hortfrut | Mço | 100 |
| 14 | Maçã, tipo Fuji ou Gala, tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, casca lisa, sem ferimentos, consistência firme. | Hortfrut | Kg | 400 |
| 15 | Moranga cabotiá, tamanho médio, selecionada, bem desenvolvida, cor e tamanho uniforme, isenta de pragas, doenças e substâncias nocivas a saúde. | Hortfrut | Kg | 60 |
| 16 | Morango, com coloração e tamanho uniformes, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | Hortfrut | Kg | 80 |
| 17 | Pimentão, de boa qualidade, com coloração e tamanho uniformes, sem machucaduras. | Hortfrut | Kg | 60 |
| 18 | Repolho, tipo verde, de primeira, tamanho médio, cabeça fechada, firme, sem ferimentos ou defeitos e coloração uniforme. | Hortfrut | Un | 60 |
| 19 | Tangerina/bergamota | Hortfrut | Kg | 200 |
| 20 | Tomate, tipo salada, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. | Hortfrut | Kg | 100 |
| 21 | Vagem, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, casca livre de fungos, consistência firme. | Hortfrut | Kg | 60 |
| 22 | Pinhão descascado moído, cozido, macio, sem presença de matérias estranhas, sujidades, mofo etc. Não deve estar amassado ou com partes impróprias para consumo. | Gêneros Alimenticios | Kg | 100 |

**V – LEVANTAMENTO DE MERCADO:**

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa. Logo, a contratação dos serviços, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

**VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

 Os itens a serem contratados foram pesquisados nas seguintes ferramentas: Painel de preços: (<https://servicos.tce.sc.gov.br/farol_externo/index.html>) e em mercados e fruteiras da região buscando se obter a média dos valores comercializados dos produtos convencionais. Após essa pesquisa a média foi calculada acrescida de 30% conforme determina a legislação específica (RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020).

**VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

 Atender os alunos matriculados nas escolas municipais de Painel a fim de, cumprir com as exigências legais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional ao menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP. Esta aquisição pode ser feita diretamente da agricultura familiar utilizando a modalidade do PAA Compra Institucional.

**VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:**

 A presente aquisição se dará de forma parcelada, visando o objetivo de menor preço dentro da forma de julgamento de menor preço por item.

**IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS:**

 As compras públicas destinadas a agricultura familiar promovem a aquisição de uma alimentação mais saudável, porque a oferta dos alimentos está mais próxima dos consumidores, permitindo assim que os produtos sejam frescos, diversificados, de qualidade e adequados ao hábito alimentar local, respeitando também as tradições culturais da população da região. Desta forma, todos se beneficiam: o agricultor familiar qualifica sua produção de alimentos para atender às exigências do mercado consumidor local e acessa um novo “canal” de comercialização da produção. Os órgãos governamentais utilizam seu poder de compra para aquecer a economia local, contribuem com a inclusão social e produtiva dos agricultores e agricultoras familiares, têm os processos de aquisição de alimentos facilitados, recebem alimentos de alta qualidade e promovem a Política de Segurança Alimentar e Nutricional de forma adequada à demanda das necessidades nutricionais dos alunos matriculados nas escolas da rede municipal.

**X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO:**

 Para o objeto em questão, não há necessidade de nenhuma providência a ser adotada pela administração.

**XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS:**

 A aquisição do objeto em questão não causa impactos ambientais. O Município também possui coleta seletiva de lixo.

**XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:**

 Considerando a pesquisa de preço realizada, os critérios apontados visando a sustentabilidade e a justificativa apresentada para a resolução do problema, concordo com o prosseguimento do ato para a efetivação da contratação/aquisição.

Painel, 14 de fevereirode 2024