



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP (LEI 14.133/2021)

### 1. Informações Básicas

**Órgão:** Município de Rio das Antas (83.074.294/0001-23)

**Categoria ETP:** Aquisição de Gêneros Alimentícios Agricultura Familiar.

### 2. Descrição da Necessidade:

A referida aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Rio das Antas, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

### 3. Área (s) requisitante (s)

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes.

### 4. Demonstração da previsão da contratação:

Previsão na Lei Orçamentária Anual – LOA Lei nº 2.311 de 13 de Novembro de 2023

A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações.

### 5. Descrição dos requisitos da contratação

#### Sustentabilidade:

Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nos Estudos Técnicos Preliminares, nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial, bem como Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União e no site da AGU.

#### Indicação de marcas ou modelos:

Na presente contratação não haverá necessidade da indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s).

#### Garantia da contratação:

Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

#### Subcontratação:

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### Vistoria:

Não há necessidade de realização de avaliação prévia do(s) local(is) de execução dos serviços.

#### São requisitos básicos para a contratação do serviço que a empresa:

Consiga entregar os produtos e serviços dentro dos prazos e em consonância ao acordo de nível de serviço estabelecido;

Mantenha as informações da CONTRATANTE, a que tem acesso, sob sigilo;

Planeje previamente suas atividades;

Proponha soluções baseadas nas necessidades da CONTRATANTE e nas melhores práticas de mercado e de acordo com as recomendações dos fabricantes das soluções;

Documente e mantenha atualizado o registro das atividades desempenhadas na CONTRATANTE;





Todos esses requisitos têm como objetivo a entrega de produtos e serviços com qualidade preestabelecida e dentro do prazo acordado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA; Executar os serviços de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE.

Emitir fatura dos serviços executados.

Prestar os serviços apenas mediante a autorização do RESPONSÁVEL, por meio da AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO emitida pelo Setor de Compras da Administração, sob pena de rescisão.

Dar atendimento adequado e prestar as informações devidas ao Responsável do Município de Rio das Antas sobre os serviços prestados de maneira correta e nos prazos estabelecidos neste instrumento;

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Encaminhar para o (a) Secretaria Solicitante as notas de empenhos e respectivas notas fiscais/faturas concernentes ao objeto contratual;

Assumir integralmente a responsabilidade por todo o ônus decorrente da execução deste contrato, especialmente com relação aos encargos trabalhistas e previdenciários do pessoal utilizado para a consecução dos serviços;

Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas em Edital.

Requisitos de execução/fornecimento do objeto:

O fornecimento dos produtos, somente poderá ser efetuado mediante a apresentação de requisição específica (AF - autorização de fornecimento), em uma via, expedida pelo Departamento de Compras da Prefeitura e Fundos de Rio das Antas/SC, na qual deverá conter especificação detalhadas dos Produtos a serem entregues, discriminando-se as quantidades dos produtos e os preços.

A Contratada deverá responsabilizar-se pela qualidade e quantidade de todos os produtos fornecidos, que deverão estar sempre dentro dos padrões e normas que regem o setor. Caso não ofereçam a qualidade exigida pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, serão rejeitados, arcando a EMPRESA CONTRATADA com todas as expensas / ônus do fato.

As quantidades e os valores estimativos deste processo visam somente oferecer aos proponentes elementos para avaliação potencial, sendo que os valores estimados para este processo e seus quantitativos não constituem, sob nenhuma hipótese, garantia de volume de aquisição de materiais a serem requisitados.

Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos operacionais de sua atividade, incluindo entrega que deverá ser realizada no município sem acréscimos. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

## 6. Estimativa de preços

De se observar que a estimativa de preço é baseada em processos licitatórios diversos já homologados o que demonstra a sincronia com a média mercadológica usualmente utilizada, bem como pesquisa diretamente com fornecedores, nos termos do Formulário de Pesquisa de Preços.

## 7. Estimativas de despesas

A estimativa das despesas será de R\$760.953,00 (setecentos e sessenta mil, novecentos e cinquenta e três reais).

Estimativa de consumo até 31/01/2025:





ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)
1	ACELGA: Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão	QUILOGRAMA	400	R\$ 5,52
2	ABÓBORA CABOTIÁ, KG in natura, de 1ª qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas ou larvas.	QUILOGRAMA	250	R\$ 3,90
3	Abobrinha extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	QUILOGRAMA	500	R\$ 4,74
4	AGNOLINE SABOR FRANGO, congelado, embalados em sacos plásticos que apresentem identificação do produto, data de fabricação e validade. Embalagens 400g	UNIDADE	200	R\$ 13,40
5	ALFACE LISA, Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	QUILOGRAMA	500	R\$ 12,89
6	ALFACE CRESPA, Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	QUILOGRAMA	500	R\$ 11,86
7	Alho nacional extra, solto, in natura, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	QUILOGRAMA	100	R\$ 23,74
8	Banana Caturra, características: in natura, tamanho médio de 100g por unidade, em processo de amadurecimento, não batidas, não amassadas e de boa aparência. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira. Embalagem contendo 500gr	QUILOGRAMA	12000	R\$ 5,23
9	Batata inglesa especial, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	QUILOGRAMA	3000	R\$ 7,57
10	BATATA DOCE, in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto	QUILOGRAMA	500	R\$ 7,08
11	BATATA SALSA, boa qualidade, tamanho médio. Lavado. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas	QUILOGRAMA	500	R\$ 11,60
12	BETERRABA, Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	QUILOGRAMA	400	R\$ 6,59
13	BOLACHA CASEIRA, O produto deve apresentar-se integro bem assado, com sabor e odor agradável, não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças. Embalagem com até 1kg. Não deve conter margarina na composição ou adoçante artificial. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade: 25 dias a partir da entrega	QUILOGRAMA	200	R\$ 36,53





14	BRÓCOLIS ISENTO DE ENFERMIDADES, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas	QUILOGRAMA	250	R\$ 14,53
15	Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	QUILOGRAMA	1500	R\$ 6,21
16	Cenoura extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	QUILOGRAMA	1000	R\$ 6,41
17	CHÁ NATURAL desidratado à granel. Sabores: hortelã, cidreira, camomila, erva doce, capim limão. O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser transparente, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação e prazo de validade de 06 meses a contar da entrega. Acondicionado em embalagem de 100gr.	UNIDADE	800	R\$ 6,15
18	CHUCHU, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	QUILOGRAMA	800	R\$ 4,99
19	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, proveniente de massas musculares esqueléticas de bovinos isenta de tecidos inferiores (ossos, cartilagem, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos nodos linfáticos, etc) não poderá ser obtida partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS, contendo no máximo 03% de gordura, embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, abatidos sob inspeção veterinária e submetida ao processo de inspeção prescritos no riispoa (decreto nº 30.691 de 29/03/1952), mantida sob temperatura de -18°C. Observação: Só serão aceitos pacotes de 1kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor, peso e qual tipo de carne é em cada embalagem individual de 1kg. Registro no sistema de inspeção.	QUILOGRAMA	3000	R\$ 27,53
20	CARNE BOVINA EM TIRAS/CUBOS CONGELADA, isenta de tecidos inferiores (ossos, cartilagem, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc), proveniente de massas musculares esqueléticas de bovinos contendo no máximo 03% de gordura, embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, abatidos sob inspeção veterinária e submetida ao processo de inspeção prescritos no riispoa (decreto nº 30.691 de 29/03/1952, mantida sob temperatura de -18°C. Observação: Só serão aceitos pacotes de 1kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor, peso e qual tipo de carne é em cada embalagem individual de 1kg. Registro no sistema de inspeção. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	QUILOGRAMA	2500	R\$ 33,75
21	CARNE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA 1KG. Carne de Frango. Congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Observação: Só serão aceitos pacotes de 1kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor, peso e qual tipo de carne é em cada embalagem individual de 1kg.	QUILOGRAMA	2000	R\$ 13,29





	Embalados e soltinhos. Registro no sistema de inspeção. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.			
22	CARNE SUÍNA EM CUBOS, sem osso, sem pele, sem gordura, congelada, de primeira Categoria, abatidos sob inspeção veterinária, congelada a -18°C, embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. Observação: Só serão aceitos pacotes de 1kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor, peso e qual tipo de carne é em cada embalagem individual de 1kg. Registro no sistema de inspeção.	QUILOGRAMA	2000	R\$ 21,86
23	DOCE DE FRUTAS SABORES SORTIDOS, em pasta, SEM adição de açúcar, mel, melado, adoçantes ou edulcorantes. Embalagem: acondicionados em potes de vidro com vedação a vácuo. Embalagens de 1Kg. Data de fabricação recente.	QUILOGRAMA	350	R\$ 13,89
24	LARANJA PERA, in natura, não amassadas, não batidas, não mofadas ou estragadas, não apresentem manchas de coloração marrom e em ótimo estado de conservação. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira.	QUILOGRAMA	5000	R\$ 5,63
25	MAÇÃ FUJI. Características: in natura, não amassadas, não batidas, não apresentem manchas de coloração marrom e em ótimo estado de conservação. Tamanho médio de 80 a 100g cada unidade. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira	QUILOGRAMA	8000	R\$ 8,60
26	Mandioca descascada, congelada, selecionada de ótima qualidade, compacta, firme, coloração 12 uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachadura.	QUILOGRAMA	300	R\$ 9,87
27	MORANGO IN NATURA, de 1ª qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagens de 1KG.	QUILOGRAMA	100	R\$ 36,10
28	ORÉGANO desidratado à granel. O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser transparente, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação e prazo de validade de 06 meses a contar da entrega. Acondicionado em embalagem de 100gr.	UNIDADE	200	R\$ 4,65
29	OVOS DE GALINHA. Bandeja com 30 ovos. Tipo vermelho, tamanho grande, procedente de espécies genuínas e sãs, frescos, casca íntegra, sem rachaduras, sem sujidades.	BANDEJA	1000	R\$ 20,43
30	PÃO DE CACHORRO QUENTE, média de peso da unidade de 50g. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em polietileno, atóxico, resistente bem vedada, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e prazo de validade mínimo de 07 dias, a contar a partir da data de entrega.	QUILOGRAMA	2000	R\$ 16,92
31	PÃO DOCE TIPO CHINEQUE, média de peso de 50g cada, com cobertura de farofa. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e prazo de validade mínimo de 07 dias, a contar a partir da data de entrega.	QUILOGRAMA	1000	R\$ 19,67
32	PÃO TIPO SANDUÍCHE FATIADO, apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiças, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor. EMBALAGEM DE 500G	UNIDADE	3000	R\$ 18,04





33	Pão integral fatiado, apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor. EMBALAGEM DE 500G.	UNIDADE	2000	R\$ 12,07
34	PÃO FRANCÊS BRANCO, média de peso de 50 gramas, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela secretaria de educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas	QUILOGRAMA	5000	R\$ 12,44
35	PONCÁ, in natura, não amassadas, não batidas, não mofadas ou estragadas, não apresentem manchas de coloração marrom e em ótimo estado de conservação. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira	QUILOGRAMA	1500	R\$ 8,30
36	REPOLHO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, FOLHAS INTEGRAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO.	UNIDADE	500	R\$ 7,60
37	SUCO DE UVA INTEGRAL - SUCO DE UVA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE, ORGÂNICO. INGREDIENTE: SUCO DE UVA INTEGRAL. NÃO PODERÁ CONTER CORANTES, NEM CONSERVANTES. NÃO PODERÁ TER ADIÇÃO DE AÇÚCAR, NÃO PODERÁ TER ADIÇÃO DE ÁGUA. DEVERÁ SER ELABORADO COM UVAS CULTIVADAS PELO PROCESSO ORGÂNICO. O PRODUTO DEVERÁ SER ESTÁVEL EM TEMPERATURA AMBIENTE, NÃO NECESSITANDO DE REFRIGERAÇÃO PARA SUA CONSERVAÇÃO ENQUANTO FECHADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE 2 A 3 LITROS, DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO REGISTRO NO MAPA E TER ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: 6 MESES	UNIDADE	500	R\$ 20,85
38	SUCO DE MAÇÃ, Sem conservantes. Suco de maçã natural, extraído de frutas selecionadas, embalado em embalagens de vidro de 1,3l. Registrado e fiscalizado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento mapa. Ingrediente: suco de maçã, não alcoólico sem adição de açúcares. Sabor maçã.	UNIDADE	500	R\$ 12,92
39	TEMPERO VERDE IN NATURA. Misto salsinha e cebolinha verde. Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso padrão de 1kg por maço.	QUILOGRAMA	100	R\$ 18,87
40	Tomate longa vida. Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnpa	QUILOGRAMA	1000	R\$ 8,95
Total Estimado				R\$760.953,00

## 8. Descrição da Solução como um todo

Os produtos adquiridos deverão ser entregues diretamente no local indicado na Autorização de Fornecimento. O (s) bem (s) objeto deste instrumento deverá (ão) ser entregue (s) acompanhado (s) de nota (s) fiscal (is) distinta (s), ou seja, de acordo com a Autorização de Fornecimento, constando o número do Processo, número da respectiva Autorização de Fornecimento. É de inteira responsabilidade do vendedor o transporte do objeto da licitação para o local designado na Autorização de Fornecimento.





Qualquer avaria do produto ocasionado pelo transporte, não será aceito e o mesmo devolvido imediatamente.

O produto deverá estar em conformidade com a Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990, dispõe sobre o código que estabelece as normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos art. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.

No preço estão incluídas todas as despesas que influam nos custos, tais como: transporte, instalação, mão de obra, pagamento de impostos, encargos e tributos que incidirem sobre a contratação, despesas com custo, descarga, seguro e frete, obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos.

Todas as despesas relacionadas com a execução do objeto correrão por conta da proponente vencedora, despesas estas previstas e/ou computadas na proposta.

Fica assegurado à Secretaria Municipal, o direito de, a qualquer tempo, proceder à avaliação do objeto deste procedimento, bem como, solicitar amostras e quaisquer documentos pertinentes aos mesmos.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação pública é um processo seletivo mediante o qual a Administração Pública oferece igualdade de oportunidade a todos os que com ela queiram contratar, preservando a equidade no trato do interesse público, tudo a fim de cotejar propostas para escolher uma ou algumas delas.

A execução do objeto será realizada de forma parcelada, ou seja, em conformidade com o princípio do parcelamento, a contratação será por item, e visa melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica à hipótese dos autos.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações.

## 12. Resultados pretendidos

Através de chamada pública para agricultura familiar tem como principais resultados pretendidos:

- Estimular e fortalecer a produção da agricultura familiar, proporcionando oportunidades de comercialização direta dos produtos locais para as escolas.
- Incentivar a oferta de alimentos diversificados e de qualidade, contribuindo para uma alimentação mais saudável e equilibrada para os estudantes.
- Gerar impacto positivo na economia local, uma vez que a compra direta de alimentos da agricultura familiar contribui para o desenvolvimento econômico das comunidades rurais.
- A oferta de refeições nutritivas e saborosas provenientes da produção local pode contribuir para a redução da evasão escolar, pois a alimentação adequada está diretamente ligada ao desempenho escolar.
- A compra de alimentos da agricultura familiar fortalece os vínculos entre a escola e a comunidade local, promovendo uma relação mais próxima entre produtores, educadores e estudantes.
- A diversificação da oferta de alimentos proporciona oportunidades para a educação alimentar e nutricional nas escolas, sensibilizando os estudantes sobre a importância de uma alimentação saudável.

A aquisição de gêneros alimentícios por meio de chamada pública para agricultura familiar visa promover o desenvolvimento local, a sustentabilidade, a segurança alimentar e a qualidade da





alimentação escolar, contribuindo para o bem-estar e o desenvolvimento educacional dos estudantes.

### 13. Providências a serem adotadas

Será previsto no edital e no contrato o servidor para fiscalização, de acordo com sua área técnica, que será responsável pela fiscalização e acompanhamento do objeto do contrato, que poderá solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos serviços/objetos.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

O município fiscalizará os serviços das empresas vencedoras, de modo a garantir que sejam feitas de maneira correta, sem gerar impactos negativos ao meio ambiente.

### 15. Declaração de Viabilidade (ou não) da contratação

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita mencionada, ou seja, empresa contratada para os referidos serviços em tela descritos, mostra-se possível e tecnicamente necessária, bem como, diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida para o presente objeto.

### 16. Responsáveis

---

**Claudete Barcaro Lazaris**

Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esportes

Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar.  
Encaminhe-se para as providências cabíveis:

---

**João Carlos Munaretto**

Prefeito Municipal

