



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

QUAL A
NECESSIDADE
A SER
ATENDIDA?

O Município de Ipueiras, situado no estado do Ceará, busca assegurar um fornecimento constante e adequado de frutas e hortaliças para atender às diversas demandas de suas Secretarias. A necessidade de aquisição desses produtos está vinculada a distintos setores que requerem insumos alimentícios para a realização de suas atividades, abrangendo desde a alimentação escolar até os programas de saúde, assistência social e outros projetos municipais.

1. Periodicidade das Aquisições:

As compras de frutas e hortaliças serão realizadas em consonância com as necessidades de cada Secretaria, podendo ocorrer de forma mensal ou conforme a demanda específica de cada órgão. A frequência das aquisições será determinada pela quantidade de alimentos necessária para atender cada unidade ou evento específico.

2. Critérios de Qualidade e Fornecimento:

É fundamental que os fornecedores atendam aos critérios de qualidade, frescura e segurança alimentar. Os produtos devem ser oriundos de fontes certificadas e entregues em conformidade com os padrões estabelecidos pela vigilância sanitária. Ademais, o transporte deve ser adequado, garantindo a integridade e a qualidade dos produtos até o seu destino final.

3. Estimativa de Quantidade:

A estimativa de quantidade necessária de frutas e hortaliças será fundamentada em um levantamento das demandas de cada Secretaria, levando em consideração o número de beneficiários e as especificidades de cada programa. O volume de compras poderá variar ao longo do ano, especialmente em função de sazonais e eventos extraordinários.

A previsão de aquisições de frutas e hortaliças para o Município de Ipueiras-CE tem como objetivo atender de maneira eficiente às necessidades alimentares das diversas Secretarias, assegurando que os serviços públicos mantenham sua qualidade e contribuam para a promoção da saúde, educação e bem-estar da população. A gestão das compras será flexível, adaptando-se às demandas emergenciais e eventuais, sempre com a finalidade de atender às necessidades do município de forma contínua e ininterrupta.



| DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO | | |
|--|--|--|
| QUAL O TIPO DE OBJETO? | <input checked="" type="checkbox"/> Bem. <input type="checkbox"/> Serviço. | |
| QUAL A NATUREZA? | <input type="checkbox"/> Continuada. <input type="checkbox"/> Com monopólio. <input type="checkbox"/> Sem monopólio. | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Não continuada. | |
| QUAL A VIGÊNCIA? | <input type="checkbox"/> 30 dias (pronta entrega). <input type="checkbox"/> 180 dias. <input checked="" type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> Indeterminado. | |
| | <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> Outro: nnn <input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos. | |
| PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO? | <input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. <input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado. | |
| HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR? | <input type="checkbox"/> Sim. Contrato n°: Prazo final: <input checked="" type="checkbox"/> Não. | |
| PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE | Item | Descrição detalhada |
| | 1 | As frutas e hortaliças devem ser provenientes de fornecedores que possuam registros e documentos que comprovem a origem e boas práticas de cultivo e manejo. |
| | 2 | Todos os produtos devem ser devidamente higienizados antes da entrega e estarem livres de resíduos de agrotóxicos, sujeiras e substâncias tóxicas. |
| | 3 | As entregas devem ser feitas de forma eficiente, com transporte adequado para não danificar os produtos |



| | | |
|---|---|--|
| | 4 | Os produtos devem estar dentro do tamanho esperado para a variedade e sem deformações excessivas. |
| HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE? | <input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não. | Especificar: |
| HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO? | <input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não. | |
| LEVANTAMENTO DE MERCADO | | |
| ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES? | <input checked="" type="checkbox"/> Consulta a fornecedores. <input checked="" type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Outro. | <input type="checkbox"/> Contratações similares. <input type="checkbox"/> Audiência pública. Especificar: |
| JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO | A melhor solução deve ser escolhida com base o fornecimento contínuo e adequado desses produtos essenciais para atender às necessidades nutricionais específicas de pessoas em situação de vulnerabilidade. Tecnicamente, o registro de preços permite uma aquisição eficiente e planejada, com flexibilidade para atender às demandas de forma gradual, conforme as necessidades dos beneficiários, sem riscos de desabastecimento, Isso garante o uso mais racional dos recursos públicos, permitindo a aquisição de produtos especializados a preços mais baixos e com condições favoráveis. | |
| HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES? | <input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não. | |
| DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO | | |
| O QUE SERÁ CONTRATADO? | REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE FRUTAS E HORTALIÇAS, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE IPUEIRAS-CE. | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Não há. | |



| | |
|---|--|
| QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL? | <input type="checkbox"/> 90 dias. <input type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> Outro: nnn <input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos. |
| HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA? | <input type="checkbox"/> Sim. Justificativa: <input checked="" type="checkbox"/> Não. |
| HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO? | <input type="checkbox"/> Sim. Descrever solução: <input checked="" type="checkbox"/> Não. |

ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO

| | | |
|--|---|---|
| COMO SE OBTVEU O QUANTITATIVO ESTIMADO? | <input type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores. <input checked="" type="checkbox"/> Outro. Especificar: Levantamento das Secretarias | <input type="checkbox"/> Análise de contratações similares. |
|--|---|---|

DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO? REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE FRUTAS E HORTALIÇAS, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE IPUEIRAS-CE, consideram-se as seguintes alternativas:

| ESPECIFICAÇÃO | Item | Descrição | Und | Qtd |
|----------------------|-------------|--|--|------------|
| | | 1 | CEBOLA KG <i>Especificação : Cebola de primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grande e médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.</i> | QUILO |
| | 2 | TOMATE KG <i>Especificação : in natura, tipo salada, 1ª qualidade, fresco, limpos, íntegros, tamanho médio, grau médio de maturação, casca sã, polpa firme e íntacta, coloração vermelha. Isento de terra, sujidades, podridão, rachaduras, parasitas e larvas, lesões, dano e manchas.</i> | QUILO | 2544,000 |
| | 3 | PIMENTÃO KG <i>Especificação : Pimentão, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</i> | QUILO | 1205,000 |
| | 4 | PIMENTINHA KG <i>Especificação : in natura, de 1ª qualidade, produto fresco, bulbos de tamanho médio, com casca compacta, firme, sem rupturas, lesões de origem física e mecânica. Coloração amarelo dourado. Deve estar isentos de sujidades, parasitas e larvas e brotamento.</i> | QUILO | 415,000 |
| | 5 | ALHO - KG <i>Especificação : alho in natura, grão do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chamamento, danos mecânicos ou causados por pragas</i> | QUILO | 1188,000 |

A



| | | | |
|----|---|--------|----------|
| 6 | CHEIRO VERDE - MOLHO <i>Especificação : Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, pesando 500g por molho.</i> | MOLHOS | 5256,000 |
| 7 | BATATA INGLESA KG <i>Especificação : Seleccionada, de primeira qualidade, tamanho médio, lavada, sem brotação, cor uniforme e sem danos mecânicos.</i> | QUILO | 2900,000 |
| 8 | CENOURA - KG <i>Especificação : De primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser gráuda.</i> | QUILO | 2300,000 |
| 9 | BANANA KG <i>Especificação : banana de primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grandes e médios, uniformes, sem defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.</i> | QUILO | 3150,000 |
| 10 | MAMÃO. <i>Especificação : mamão de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa.</i> | QUILO | 2650,000 |
| 11 | MELÃO' <i>Especificação : In Natura, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, casca íntegra. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente</i> | QUILO | 1500,000 |
| 12 | ABACAXI KG <i>Especificação : abacaxi, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.</i> | QUILO | 2670,000 |
| 13 | MANGA - KG <i>Especificação : in natura, 1ª qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas.</i> | QUILO | 2500,000 |
| 14 | UVA <i>Especificação : uvas de primeira qualidade, limpas e em condições de consumo humano, tamanhos grandes e médios, uniformes, sem defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.</i> | QUILO | 1500,000 |
| 15 | GOIABA - KG <i>Especificação : goiaba, de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA</i> | QUILO | 2200,000 |
| 16 | MAÇÃ, <i>Especificação : MAÇA - in natura, de 1ª qualidade, madura, bem formada, inteira e sã, de coloração própria, sem lesões, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas. Peso em média 120 gramas cada.</i> | QUILO | 1200,000 |
| 17 | MELANCIA - KG <i>Especificação : Redonda, gráuda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.</i> | QUILO | 3000,000 |
| 18 | ALFACE KG <i>Especificação : aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.</i> | QUILO | 2536,000 |
| 19 | BETERRABA. <i>Especificação : In natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matériaterrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</i> | QUILO | 712,000 |
| 20 | MARACUJA KG <i>Especificação : maracujá, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, em embalagem de sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.</i> | QUILO | 250,000 |



| | | | |
|----|---|-------|----------|
| 21 | LARANJA. Especificação : <i>in natura</i> , de 1ª qualidade, fresca e firme, sem lesões e sem sinais de apodrecimento, sem manchas, sem sinais de estar murcha, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas. | QUILO | 2000,000 |
| 22 | ABOBORA KG Especificação : Abobora grande, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração 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, rachaduras, cortes e perfurações. | QUILO | 1000,000 |
| 23 | CHUCHU KG Especificação : verde, <i>in natura</i> , de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Preferencialmente orgânico. | QUILO | 1000,000 |
| 24 | REPOLHO Especificação : repolho, Fresco, ser bem desenvolvido, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações. | QUILO | 1000,000 |
| 25 | LIMÃO - KG Especificação : fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. | QUILO | 500,000 |
| 26 | BATATA DOCE - KG Especificação : De primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. | QUILO | 1500,000 |
| 27 | MACAXEIRA Especificação : Macaxeira de ótima qualidade, compacta, firme, coloração 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, rachaduras, cortes e perfurações. | QUILO | 1500,000 |

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| MEIOS USADOS NA PESQUISA | <input type="checkbox"/> Pannel de preços. | <input type="checkbox"/> Contratações similares. |
| | <input type="checkbox"/> Simas. | <input checked="" type="checkbox"/> Fornecedores. |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Internet. | <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: |

| ESTIMATIVA DE PREÇO | Item | Descrição | UND | QTD |
|----------------------------|------|---|-------|----------|
| | 1 | CEBOLA KG Especificação : Cebola de primeira qualidade, limpa e em condicoes de consumo humano, tamanhos grande e médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, casca limpa sem corpos estranhos. | QUILO | 1904,000 |
| | 2 | TOMATE KG Especificação : <i>in natura</i> , tipo salad, 1a qualidade, fresco, limpos, Integros, tamanho médio, grau médio de maturação, casca sã, polpa firme e intacta, coloração vermelha. Isento de terra, sujidades, podridão, rachaduras, parasitas e larvas, lesões, dano e manchas. | QUILO | 2544,000 |
| | 3 | PIMENTAO KG Especificação : Pimentão, de primeira qualidade, apresentando grau de maturacao tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolucao 12/78 da CNNPA. | QUILO | 1205,000 |
| | 4 | PIMENTINHA KG | QUILO | 415,000 |



| | | | | |
|----|----------------------|---|--------|----------|
| | | <i>Especificação : in natura, de 1ª qualidade, produto fresco, bulbos de tamanho médio, com casca compacta, firme, sem rupturas, lesões de origem física e mecânica. Coloração amarelo dourado. Deve estar isentos de sujidades, parasitas e larvas e brotamento.</i> | | |
| 5 | ALHO - KG | <i>Especificação : alho in natura, gráudo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chamamento, danos mecânicos ou causados por pragas</i> | QUILO | 1188,000 |
| 6 | CHEIRO VERDE - MOLHO | <i>Especificação : Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, pesando 500g por molho.</i> | MOLHOS | 5256,000 |
| 7 | BATATA INGLESA KG | <i>Especificação : Selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, lavada, sem brotação, cor uniforme e sem danos mecânicos.</i> | QUILO | 2900,000 |
| 8 | CENOURA - KG | <i>Especificação : De primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda.</i> | QUILO | 2300,000 |
| 9 | BANANA KG | <i>Especificação : banana de primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grandes e médios, uniformes, sem defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.</i> | QUILO | 3150,000 |
| 10 | MAMÃO. | <i>Especificação : mamão de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos a superfície externa.</i> | QUILO | 2650,000 |
| 11 | MELÃO' | <i>Especificação : In Natura, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, casca íntegra. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente</i> | QUILO | 1500,000 |
| 12 | ABACAXI KG | <i>Especificação : abacaxi, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.</i> | QUILO | 2670,000 |
| 13 | MANGA - KG | <i>Especificação : in natura, 1ª qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas.</i> | QUILO | 2500,000 |
| 14 | UVA | <i>Especificação : uvas de primeira qualidade, limpas e em condições de consumo humano, tamanhos grandes e médios, uniformes, sem defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.</i> | QUILO | 1500,000 |
| 15 | GOIABA - KG | <i>Especificação : goiaba, de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA</i> | QUILO | 2200,000 |
| 16 | MAÇA, | <i>Especificação : MAÇA - in natura, de 1ª qualidade, madura, bem formada, inteira e sã, de coloração própria, sem lesões, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas. Peso em média 120 gramas cada.</i> | QUILO | 1200,000 |



| | | | |
|----|---|-------|--------------|
| 17 | MELANCIA - KG <i>Especificação : Redonda, graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.</i> | QUILO | 3000,000 |
| 18 | ALFACE KG <i>Especificação : aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.</i> | QUILO | 2536,000 |
| 19 | BETERRABA. <i>Especificação : In natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</i> | QUILO | 712,000 |
| 20 | MARACUJA KG <i>Especificação : maracujá, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, em embalagem de sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.</i> | QUILO | 250,000 |
| 21 | LARANJA. <i>Especificação : in natura, de 1ª qualidade, fresca e firme, sem lesões e sem sinais de apodrecimento, sem manchas, sem sinais de estar murcha, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas.</i> | QUILO | 2000,000 |
| 22 | ABOBORA KG <i>Especificação : Abobora grande, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração 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, rachaduras, cortes e perfurações.</i> | QUILO | 1000,000 |
| 23 | CHUCHU KG <i>Especificação : verde, in natura, de 1ª qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Preferencialmente orgânico.</i> | QUILO | 1000,000 |
| 24 | REPOLHO <i>Especificação : repolho, Fresco, ser bem desenvolvido, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.</i> | QUILO | 1000,000 |
| 25 | LIMÃO - KG <i>Especificação : fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.</i> | QUILO | 500,000 |
| 26 | BATATA DOCE - KG <i>Especificação : De primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.</i> | QUILO | 1500,000 |
| 27 | MACAXEIRA <i>Especificação : Macaxeira de ótima qualidade, compacta, firme, coloração 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, rachaduras, cortes e perfurações.</i> | QUILO | 1500,000 |
| | | | TOTAL |

JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO



| | | | |
|--|---|--|--|
| A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS? | <input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. | Por quê? <input type="checkbox"/> Objeto indivisível. <input type="checkbox"/> Tecnicamente inviável. <input type="checkbox"/> Aproveitamento da competitividade. | <input type="checkbox"/> Perda de escala. <input type="checkbox"/> Economicamente inviável. <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: |
| CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES | | | |
| HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES? | <input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não. | Especificar: | |
| ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO | | | |
| HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL? | <input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não. | Especificar item do PCA: Providências: SERÁ INCLUIDO NO PCA O MAIS BREVE POSSIVEL | |
| RESULTADOS PRETENDIDOS | | | |
| QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO? | <input checked="" type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento Administrativo <input type="checkbox"/> Redução dos Riscos do Trabalho <input type="checkbox"/> Serviço/Bem de Consumo <input type="checkbox"/> Outro. | <input type="checkbox"/> Redução de Custos <input type="checkbox"/> Aproveitamento de Recursos Humanos <input type="checkbox"/> Ganho de Eficiência <input type="checkbox"/> Realização de Política Pública | Especificar: |
| PROVIDÊNCIAS PENDENTES | | | |
| HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO | <input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não. | Especificar: | |

[Handwritten mark]



| | |
|--|---|
| DA CONTRATAÇÃO? | |
| IMPACTOS AMBIENTAS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO | |
| HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO? | <p style="text-align: center;">Especificar os impactos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Uso excessivo de plásticos para transporte e armazenamento pode resultar em aumento do lixo plástico, impactando rios, solos e fauna local.• O descarte inadequado de restos de frutas e hortaliças pode gerar mau cheiro, atrair vetores de doenças e contribuir para o aumento de resíduos orgânicos em aterros sanitários.• O transporte de frutas e hortaliças a longas distâncias contribui para a emissão de dióxido de carbono (CO₂) e outros poluentes. <p><input checked="" type="checkbox"/> Sim.</p> <p style="text-align: center;">Especificar as medidas de mitigação dos impactos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Incentivar o uso de embalagens biodegradáveis ou retornáveis.• Implementar um programa de compostagem para reaproveitamento dos resíduos orgânicos como adubo.• Criar parcerias com agricultores locais para o uso desses resíduos como ração animal ou fertilizante natural.• Priorizar produtores locais para reduzir a necessidade de transporte de longa distância. <p><input type="checkbox"/> Não.</p> |
| CONCLUSÃO | |
| A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL? | <p><input checked="" type="checkbox"/> Sim.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p> |

Ipueiras/CE, 08 de Abril de 2025

Emerson Kayke Soares de Sousa
EMERSON KAYKE SOARES DE SOUSA

Responsável pelo Estudo Técnico Preliminar