



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INTRODUÇÃO

O presente estudo (ETP) integra a fase de planejamento da contratação, tendo como finalidade demonstrar a real necessidade da demanda, analisar sua viabilidade técnica e econômica, bem como subsidiar a elaboração do respectivo Termo de Referência.

II – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente aquisição mostra-se indispensável para assegurar o pleno funcionamento das atividades desenvolvidas nas escolas municipais, estaduais e nos diversos setores da Administração, garantindo o fornecimento de refeições balanceadas, harmonizadas, nutritivas e seguras aos beneficiários.

Além do atendimento às unidades escolares, a contratação destina-se também a suprir as demandas do Centro de Convivência do Idoso (CCI), do Centro de Referência da Assistência Social (CRAS), bem como eventos institucionais, unidades hospitalares, e a produção de marmitas voltadas a servidores em escalas diferenciadas, pessoas em situação de vulnerabilidade social, almoços comemorativos e lanches servidos em atividades oficiais.

A falta desses produtos acarretaria prejuízo à execução dos programas de alimentação e interrupção de serviços essenciais, especialmente nas áreas da educação, saúde e assistência social, comprometendo a qualidade do atendimento prestado à população.

Dessa forma, a contratação justifica-se pela necessidade permanente e ininterrupta de fornecimento de hortifrutigranjeiros frescos, com padrão de qualidade e regularidade no abastecimento, assegurando o funcionamento adequado das unidades atendidas e o cumprimento das políticas públicas municipais de alimentação e nutrição.

III - PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Essa contratação está prevista no Plano de Contratações Anual.

IV – ÁREAS REQUISITANTES

Cozinha Piloto.

V – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os materiais devem atender aos requisitos que assegurem qualidade, segurança e regularidade no fornecimento.

Os itens devem atender aos seguintes requisitos:

a) produtos em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais legislações sanitárias vigentes;



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

- b)** os produtos deverão ser frescos, íntegros, limpos e próprios para consumo humano, livres de sujidades, parasitas, partes estranhas ou deterioradas;
- c)** devem apresentar aparência, coloração, aroma e textura compátiveis com a espécie e variedade;
- d)** é vedado o fornecimento de produtos com sinais de amadurecimento excessivo, murchos, amassados ou em início de decomposição.

5.2. A empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

- a)** Habilitação Jurídica;
- b)** Habilitação fiscal, social e trabalhista e;
- c)** Habilitação Econômico-Financeira;
- d)** a empresa deverá apresentar, na fase de habilitação, alvará sanitário atualizado, que comprove sua autorização para a comercialização e transporte dos produtos.

5.3. Condições da entrega:

- a)** o fornecedor deverá assegurar que o transporte e o manuseio dos materiais sejam realizados de forma correta e obedecendo às normas de segurança e preservação dos produtos, evitando danos e contaminações;
- b)** os materiais deverão ser entregues de forma parcelada, conforme a necessidade do setor e quantidades informadas nas ordens de fornecimento;
- c)** as entregas deverão ser acompanhadas das notas fiscais emitidas de acordo com o material entregue e ordem de fornecimento;
- d)** os produtos devem ser conduzidos em veículos higienizados, cobertos e adequados à conservação dos alimentos perecíveis;
- e)** o fornecedor é responsável pelo transporte dos materiais até o local de entrega indicado na ordem de fornecimento, incluindo custos com frete e seguros. Os materiais devem ser entregues em condições adequadas de armazenamento, sem danos ou avarias;
- f)** as entregas deverão ocorrer em horário comercial, salvo necessidade justificada e previamente autorizada pela Administração.

5.4. Prazos e periodicidade:

- a)** a periodicidade das entregas será estabelecida conforme a demanda e necessidade de cada unidade solicitante;



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

b) o prazo de entrega, após cada solicitação, será de 5 (cinco) dias úteis, às segundas, quartas ou sextas-feiras.

5.5. Obrigações da contratada:

- a)** manter estoque suficiente para atender prontamente às demandas;
- b)** substituir, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer produtos entregues que estejam em desacordo com as especificações ou que apresentem má qualidade;
- c)** cumprir integralmente todos os prazos, especificações e condições estabelecidas no contrato, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

VI - LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. Considerando o rigor do objeto de estudo apresentado, foi realizado levantamento de mercado com o propósito de identificar e analisar soluções capazes de atender à necessidade em questão, analisando critérios de vantajosidade para a Administração, especialmente nos aspectos de conveniência, economicidade e eficiência.

6.2. Soluções disponíveis:

- a)** adesão a atas de registro de preços de outros órgãos;
- b)** aquisição por licitação convencional (pregão eletrônico ou presencial);
- c)** sistema de registro de preços; e
- d)** contratação por meio de consórcio público ou intermunicipal.

6.2.1. SOLUÇÃO “A”

Vantagens: trata-se de uma solução adequada quando já existirem atas vigentes com objeto idêntico ou compátil e que atendam de maneira satisfatória às especificações técnicas e quantitativas da demanda municipal. Essa forma de contratação é vantajosa em situações que demandam celeridade, evitando a tramitação de novo certame e com a garantia de aproveitamento de condições previamente pactuadas. Permite redução de custos operacionais e de tempo, assegurando continuidade dos serviços essenciais.

Desvantagens: sua utilização exige verificação prévia da regularidade da ata, anuência formal do órgão gerenciador e do fornecedor, além de comprovação de compatibilidade integral entre o objeto registrado e o objeto que é pretendido, sob pena de nulidade ou de perda da vantajosidade.

6.2.2. SOLUÇÃO “B”



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

Vantagens: é o meio mais difundido e seguro para garantir a ampla competitividade, a isonomia entre fornecedores e a seleção da proposta mais vantajosa. Essa alternativa é recomendada para contratações de maior vulto, em que se é pretendido estabelecer controle integral sobre o edital, especificações técnicas, prazos e condições de entrega, além de formar contrato específico ajustado à realidade do órgão demandante.

Desvantagens: por outro lado, a licitação convencional demanda um maior tempo de tramitação e estrutura administrativa para elaboração, publicação e julgamento das propostas, sendo alternativa menos recomendada para demandas urgentes ou de baixa complexidade. No entanto, representa-se a via mais sólida para assegurar legalidade e competitividade efetiva.

6.2.3. SOLUÇÃO “C”

Vantagens: indicado para contratações que são frequentes, contínuas ou de natureza parcelada, em que a Administração deseja garantir fornecimento sob demanda, com planejamento orçamentário e previsibilidade de custos. Registro preços e condições de fornecimento para contratações futuras, mediante simples emissão de ordens de fornecimento ou contratos decorrentes, sem abertura de novo procedimento licitatório. Oferece flexibilidade, reduz o risco de desabastecimento e evita formação de estoques desnecessários, garantindo economia de escala e eficiência administrativa.

Desvantagens: esse sistema requer planejamento detalhado e gestão contínua da ata, com acompanhamento das ordens de fornecimento, com o controle de saldos e com o monitoramento do desempenho dos fornecedores. Contudo, caso os preços fiquem desatualizados, é necessário reavaliar a vantajosidade e promover nova licitação.

6.2.4. SOLUÇÃO “D”

Vantagens: a contratação por meio de consórcio público integra modelo de cooperação federativa, que permite a união de esforços entre entes municipais para ganho de escala, padronização de procedimentos e compartilhamento de estrutura técnica e administrativa. Por meio do consórcio, é possível realizar licitações conjuntas, reduzir custos operacionais, obter condições comerciais mais vantajosas e ampliar o poder de negociação, especialmente em contratações de bens ou serviços comuns a diversos municípios.

Desvantagens: essa forma de contratação exige maior coordenação entre os entes consorciados, com elaboração prévia de plano de trabalho, previsão orçamentária e definição de responsabilidades. Requer instrumento jurídico formal de adesão (contrato de rateio ou de programa) e harmonia das demandas para viabilizar licitação conjunta.

Dessa forma, a solução a ser dirigida é a aquisição por sistema de registro de preços (**solução C**).

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando as opções disponíveis no levantamento de mercado, a solução escolhida e a ser admitida, para atendimento da presente necessidade, é a aquisição por sistema



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

de registro de preços, por representar a opção de melhor solução disponível, em termos técnicos e econômicos.

VIII - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos indicados no objeto da presente contratação resultam de levantamento baseado nas aquisições realizadas em exercícios anteriores, bem como nas demandas informadas pelo setor.

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO R\$
1	kg	26	ABACATE - de primeira qualidade, casca lisa, in natura; Características Adicionais: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	14,00
2	kg	1.100	ABACAXI PÉROLA - graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Peso mínimo de 1.500 gramas por unidade.	9,44
3	kg	885	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA - peso médio: 500 gramas. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência - Apresentar o grau de desenvolvimento ideal ou doenças fisiopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	5,38
4	kg	200	ACELGA EXTRA AA - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços	9,95



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			<p>na descoloração, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas.</p>	
5	kg	1.270	<p>ALFACE CRESPA EXTRA - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p>	13,43
6	kg	400	<p>ALMEIRÃO EXTRA - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas</p>	11,87



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas.	
7	kg	43	BANANA MAÇÃ - peso médio 100 a 140 gramas por unidade, oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para o consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas.	12,32
8	kg	5.230	BANANA NANICA - peso médio: 160 gramas por unidade. Climatizada, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme.	5,84
9	kg	120	BATATA DOCE - tubérculos de elevada qualidade, selecionados e apresentando no máximo defeitos leves. Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças.	6,41



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.	
10	kg	2.534	BATATA INGLESA BENEFICIADA LISA EXTRA - tubérculos de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.	6,50
11	kg	270	BERINJELA EXTRA AA - o produto deve ser limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.	8,51
12	kg	600	BETERRABA EXTRA AA - o produto deve ser limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade.	4,89
13	kg	190	BRÓCOLIS - tamanho médio, produtos sãos, limpos, de boa qualidade - sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos perfurações e mofos. Não apresentar parasitas e larvas.	22,95
14	kg	280	CABOTIÁ - peso médio: 500 gramas. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, devendo apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor,	5,44



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			sabor e aroma característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Não apresentar terra, corpos estranhos aderentes à casca, doenças fisiopatológicas, umidade externa anormal ou odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	
15	kg	1.547	CEBOLA NACIONAL - classificação média, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos de variedades e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de unidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes.	5,16
16	kg	1.644	CENOURA - raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e corte. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécies vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.	4,71
17	kg	60	COUVE FLOR - tamanho médio, produtos sãos, limpos, de boa qualidade. Sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos perfurações e mofos. Não apresentar parasitas e larvas.	21,87
18	kg	210	COUVE MANTEIGA - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho,	12,57



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas.	
19	kg	280	CHEIRO VERDE - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas suja e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas.	35,87
20	kg	865	CHUCHU - legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade de parasitas.	5,21
21	kg	500	GOIABA PESO MÉDIO - peso médio, procedente de planta sadia, destinado ao	10,06



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	
22	kg	80	JILO - boa qualidade, tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	14,70
23	kg	4.090	LARANJA PERA RIO - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Peso médio. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	5,31
24	kg	80	LIMÃO TAITI - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Peso médio. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos	7,74



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	
25	kg	4.088	MAÇÃ FUJI EXTRA - peso médio 135 gramas por unidade. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	13,42
26	kg	870	MAMÃO FORMOSA - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	10,30
27	kg	615	MANDIOCA - graúda, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, com tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécies vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica	7,25



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			que afetem sua aparência; estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.	
28	kg	80	MANDIOQUINHA SALSA - raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécies vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.	9,69
29	kg	4.180	MELANCIA - redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; acondicionada a granel, pesando entre 6 a 10 Kg cada unidade.	3,84
30	kg	270	MELÃO - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Peso mínimo de 1.300 gramas por unidade.	8,70
31	kg	530	MILHO VERDE - in natura. Apresentação: espiga, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.	10,36
32	kg	230	MORANGOS - bandeja com frutos inteiros	41,50



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			e frescos, sem umidade ou alterações em sua aparência. Peso mínimo por bandeja de 600 gramas.	
33	dúzia	2.040	OVOS BRANCOS - tipo médio frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera e fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	15,46
34	kg	400	PEPINO - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 3kg ou 5kg.	4,87
35	kg	200	PÊRA - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixas de papelão. Peso médio: 140 gramas por unidade.	15,62
36	kg	64	PIMENTA DEDO DE MOÇA - produto inteiro, sem sujidades, de ótima qualidade.	29,64
37	kg	10	PIMENTÃO VERDE MÉDIO - produto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fisiopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	12,65



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	
38	kg	10	PIMENTÃO VERMELHO MÉDIO - produto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fisiopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	17,29
39	kg	10	PIMENTÃO AMARELO MÉDIO - produto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fisiopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	18,37
40	kg	120	QUIABO - boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	19,36
41	kg	1.510	REPOLHO - hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de	3,14



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	
42	kg	3.000	TANGERINA MEXERICA COMUM - peso médio entre 148 gramas e 195 gramas. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar-se fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, não apresentar partes moles, sendo o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme.	12,41
43	kg	460	TOMATE "RASTEIRO" TIPO PARA MOLHO - fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo tipo molhos, devendo estar fresco, ter atingido grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do departamento gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.	5,03



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

44	kg	2.123	TOMATE "RASTEIRO" TIPO A PARA SALADA - fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura" ou com ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do departamento gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente.	5,99
45	kg	200	UVA SEM SEMENTE - Em cachos de bagos grandes e carnudos, sem semente, sem cheiro fermentado, consistência firme, fresca, limpa, de cor brilhante, isento de material terroso, isento de danos físicos oriundos do manuseio e que não se desprendam ao serem balançados.	25,73
56	kg	240	VAGEM - boa qualidade, tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	20,15

XI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação, R\$ 371.143,51, foi apurado com utilização dos parâmetros dos incisos II, III e IV do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021.

X – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Nos termos dos artigos 18 e 40 da Lei nº 14.133/2021, a contratação será realizada de forma parcelada, uma vez que essa medida se mostra tecnicamente viável e vantajosa para a Administração Pública.

Trata-se de itens com validade limitada, necessidade de acondicionamento adequado e risco elevado de perda de qualidade quando armazenados de forma incorreta. Assim,



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

o parcelamento do fornecimento permite que os produtos sejam entregues em lotes menores com maior frequência, conforme programação do setor responsável, respeitando a capacidade de armazenamento do setor e assegurando a qualidade e a segurança sanitária.

A licitação será por item, possibilitando ampla competitividade entre fornecedores. No entanto, não haverá parcelamento interno dos itens, ou seja, cada item será fornecido integralmente pela empresa vencedora correspondente. Tal medida é técnica e operacionalmente justificada, pois evita fragmentações que poderiam comprometer o controle de qualidade, a rastreabilidade dos produtos e a organização logística das entregas, além de estar alinhada com os princípios da eficiência, da economicidade e da gestão responsável dos recursos públicos.

Dessa forma, o parcelamento externo da contratação (por itens) aliado à programação regular de entregas fracionadas atende ao interesse público, garante a regularidade do fornecimento, evita desperdícios e assegura a adequada prestação do serviço de alimentação nos equipamentos públicos do município.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de outras contratações.

XII - RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se alcançar resultados que assegurem o suporte contínuo das demandas alimentares das unidades vinculadas à Administração Pública, promovendo qualidade, eficiência e segurança alimentar.

Com a contratação, pretende-se:

- a)** garantir o fornecimento regular de alimentos frescos e saudáveis, assegurando a elaboração de refeições balanceadas e nutritivas para todos os beneficiários;
- b)** atender integralmente às necessidades das escolas municipais e estaduais, com a execução e a viabilização do Programa de Alimentação Escolar e o cumprimento do direito constitucional à alimentação adequada;
- c)** assegurar o abastecimento das unidades assistenciais e de saúde, como CRAS, CCI e hospitais, bem como de eventos institucionais e programas sociais, que dependem de gêneros frescos para o preparo das refeições;
- d)** promover a eficiência na gestão pública de hortifrutigranjeiros, garantindo entregas pontuais, produtos de qualidade e redução de desperdícios;
- e)** contribuir para a manutenção da saúde e do bem-estar dos beneficiários, ao oferecer alimentos in natura e de alto valor nutritivo;
- f)** assegurar o cumprimento das políticas públicas de alimentação, saúde e assistência



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

social, fortalecendo o papel da Administração na promoção da segurança alimentar e nutricional da população.

XIII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

XIV – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação apresenta baixo potencial de impacto ambiental direto, uma vez que se trata do fornecimento de produtos naturais destinados à alimentação humana, entretanto, há aspectos ambientais indiretos a serem considerados, relacionados às etapas de embalagem, transporte, armazenamento e descarte de resíduos orgânicos.

Entre os principais, destacam-se:

- a) geração de resíduos provenientes de embalagens plásticas e caixas de transporte;
- b) descarte de resíduos orgânicos decorrentes do manuseio e seleção dos produtos;
- c) emissão de poluentes atmosféricos devido ao transporte dos alimentos.

Recomendações para a Adoção de Critérios de Sustentabilidade

As recomendações incluem:

- a) utilização de embalagens recicláveis ou retornáveis;
- b) destino ambientalmente adequado dos resíduos orgânicos;
- c) otimização das rotas de entrega.

XV – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Declaramos **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar sob o ponto de vista técnico, econômico e operacional, ficando a indicação da viabilidade legal e orçamentária e decisão quanto à contratação a cargo do setor competente.

Os hortifrutigranjeiros são essenciais à composição de cardápios balanceados e saudáveis, atendendo às recomendações nutricionais e às exigências de qualidade e segurança alimentar previstas nas normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura.

Dessa forma, a contratação é plenamente viável sob os aspectos legal, orçamentário, técnico e ambiental, sendo o instrumento mais adequado para garantir a regularidade do fornecimento de hortifrutigranjeiros.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

DECLARAMOS que:

- (X) É VIÁVEL a presente contratação
() NÃO É VIÁVEL a presente contratação.

Taiaçu, 21 de outubro de 2025.

Carina Tatieli dos Santos
Nutricionista