



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA
MARIA SILVA DE JESUS
RUA: IZIDORO DE LIMA ,Nº300 Chavantes Novo.
CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR
email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com
Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

1

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(BENS OU PRODUTOS)

1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: 38/2025

2. SETOR REQUISITANTE/ÁREA TÉCNICA

Área Requisitante/Área Técnica	Responsável
Centro de Alimentação Da Educação Básica Maria Silva de Jesus	Miriam Clementino da Silva Rodrigues
Fiscal de Contrato	

A contratação de fornecedor especializado na prestação de serviços se faz necessária para atender a demanda do Município de Chavantes relativos aos serviços de atendimento de distribuição e qualidade nutricional dos produtos de gêneros alimentícios descritos como, frutas, verduras e legumes, que estava prevista no Plano de Contratações Anual de 2024 da Secretaria de Educação, porém ainda não foi licitado.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em atendimento ao artigo 10, do Decreto Municipal nº 4.145/2024, o Estudo Técnico Preliminar tem por objeto para eventuais Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis Hortifrúti, destinados a suprir necessidades do Centro de Alimentação Básica do Município de Chavantes-SP para satisfazer a seguintes necessidades:

- ☐ Alimentação Escolar – Fornecimento de frutas, verduras e legumes frescos para a merenda escolar, garantindo uma alimentação saudável para os alunos da rede pública.
- ☐ Nutrição Adequada – Garante que os alunos tenham acesso a uma alimentação equilibrada, rica em vitaminas, minerais e fibras, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

2

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA SILVA DE JESUS

RUA: IZIDORO DE LIMA, Nº300 Chavantes Novo.

CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR

email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com

Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

□ Melhoria do Aprendizado – Uma alimentação saudável impacta diretamente na concentração, no desempenho escolar e na disposição dos alunos para as atividades acadêmicas.

- Promoção da Saúde – Reduz riscos de doenças relacionadas à má alimentação, como obesidade, diabetes e deficiências nutricionais, incentivando hábitos saudáveis desde cedo.
- Segurança Alimentar – Assegura que crianças em situação de vulnerabilidade tenham acesso a refeições nutritivas, muitas vezes sendo a merenda escolar a principal fonte de alimento do dia.

4. DO PLANEJAMENTO PRÉVIO

A aquisição pretendida segue as bases e alinhamento com o planejamento estratégico da Administração Pública Municipal e encontra-se de acordo com as diretrizes da Lei Orçamentária Anual, sem prejuízo de outros instrumentos de planejamento institucional.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para o adequado atendimento das necessidades administrativas pontuadas preliminarmente, a aquisição pretendida deverá atender os seguintes requisitos mínimos:

5.1. Fornecedor deverá garantir a qualidade do material fornecido conforme legislação vigente.

5.2 Executar o objeto em conformidade com a proposta apresentada e legislação vigente, arcando com todas as despesas diretas e indiretas resultantes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer custo adicional para o CONTRATANTE, e sempre observando as especificações dos materiais a serem fornecidos.

5.3 Realizar a entrega dos materiais solicitados pela CONTRATANTE dentro dos parâmetros estabelecidos, em conformidade com as normas legais e regulamentares aplicáveis, e seguindo as recomendações reconhecidas pela boa técnica.

5.4 A empresa fornecedora dos materiais será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais que porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações dos itens. Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA SILVA DE JESUS

RUA: IZIDORO DE LIMA ,Nº300 Chavantes Novo.

CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR

email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com

Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

5.5 Notificar o CONTRATANTE por escrito sobre qualquer situação urgente fora do comum e fornecer os esclarecimentos julgados necessários.

5.6 Padrões mínimos de qualidade: para garantia da qualidade o alimento passará por análise das amostras que serão analisadas pela nutricionista, membros do conselho de alimentação escolar e equipe técnica da merenda, segundo a portaria 56 de 10 Janeiro de 2025. Composta por merendeiras manipuladoras, merendeiras de creches e escolas, servidor ,Secretaria Educação avaliando os critérios objetivos de aceitabilidade e características organolépticas, físico químicas, microscópicas e histológicas de cada produto.

5.7 Prazo de fabricação/validade: produtos devem estar frescos, com colheita recente e estar de acordo, com todas as características conforme o tipo do produto e descrição.

5.8 Forma de acondicionamento do produto: o armazenamento e transporte dos produtos devem ser em transporte limpos, de acordo com especificações técnicas sanitárias do gênero alimentício em destaque.

5.9 Prazo e Local da entrega: Os itens e amostras deverão ser entregues no seguinte endereço: Centro Alimentação da Educação Básica, Rua Izidoro de Lima nº300 das 05:00 às 13:00 hs . O prazo para a mesma deve estar dentro de sete dias uteis a partir do pedido formalizado pelo responsável pela merenda .

5.10 A contratada deve ser responsável pelo produto durante todo o período do contrato, qualquer tipo de inconformidade da qualidade é de responsabilidade da mesma.

6. QUANTIDADES ESTIMADAS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos serão adquiridos referentes a quantidades para suprir 12 meses, podendo se estender por mais 12 meses, em função do consumo e utilização provável, cuja quantidade total foi levantada mediante técnicas quantitativas de estimação, utilizando o total de alunos matriculados em toda a rede municipal, portanto, poderão sofrer alterações em relação a sua quantidade total.

Dessa forma, levado em consideração a metodologia aplicada, a presente aquisição deverá compreender os seguintes itens com os respectivos quantitativos estimados:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA SILVA DE JESUS

RUA: IZIDORO DE LIMA ,Nº300 Chavantes Novo.

CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR

email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com

Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

4

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	ALFACE CRESPA: Com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração de cor verde, sabor leve e textura firme e tamanho uniforme e típica da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	PÉS	500
2	ALFACE AMERICANA: Com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração de cor verde clara, sabor leve e textura firme tamanho uniforme e típica da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	PÉS	500
3	ALFACE CRESPA MIMOSA (DEDINHO): Com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, fresca, com coloração de cor verde, sabor leve e textura firme e tamanho uniforme e típica da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	PÉS	500
4	ESCAROLA (CHICÓRIA): Primeira qualidade, folhas são, fresca, lisa, firme, intacta, sem lesões ou manchas escuras de origem física ou mecânica, livre de sujidades e insetos, tamanho e coloração uniforme, livre de resíduos de agrotóxicos e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade. Apresentar Amostra.	PÉS	100
5	ALMEIRÃO: Primeira qualidade tem a sua folha com cor extremamente verde e sabor amargo como principais características, folhas são, fresca, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de sujidades e insetos, tamanho e coloração uniforme. Apresentar Amostra.	MAÇOS	100
6	COUVE TIPO MANTEIGA FOLHA: Variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes, tamanhos uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos e de colheita recente, com as características organolépticas mantidas. PACOTE DE 200G. Apresentar Amostra.	PACOTE	300
7	REPOLHO VERDE: Variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescer e danos aparentes Firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	300



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

5

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA SILVA DE JESUS

RUA: IZIDORO DE LIMA, Nº300 Chavantes Novo.

CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR

email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com

Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

8	COUVE TIPO MANTEIGA PICADA: Variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes, tamanhos uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos e de colheita recente, com as características organolépticas mantidas. PACOTE DE 200G. Apresentar Amostra.	PACOTE	500
9	BROCOLIS: Coloração uniforme Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição de apresentação Produto selecionado com folhas novas de cor verde clara e talos verdes esbranquiçados. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica, atóxica, resistente. Apresentar Amostra.	UNIDADE	200
10	ACELGA: Tamanho e coloração uniformes. Produto selecionado com folhas novas de cor verde clara e talos verdes esbranquiçados. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica, atóxica, resistente. Apresentar Amostra.	KG	500
11	TOMATE TIPO SALADA: Variedade salada, categoria extra A, calibre médio, de primeira qualidade, consistência firme, íntegro e sem danos aparentes. Coloração uniforme e vermelha brilhante. Tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	1.000
12	TOMATE PARA MOLHO: Tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	300
13	CHUCHU: Fresco, com casca verde escura ou clara, tamanho uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho e as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	400
14	ABOBRINHA BRASILEIRA: De primeira, tamanho uniforme, tenra, cor uniforme e com brilho, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	400
15	ABOBORA MADURA DESCASCADA: De primeira, tamanho uniforme, tenra, cor uniforme e com brilho, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos, com as características organolépticas mantidas descascadas. Apresentar Amostra.	KG	800
16	BETERRABA: Fresca, com as características organolépticas mantidas. Deverá ter classificação extra a, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Apresentar Amostra.	KG	500



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

6

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA SILVA DE JESUS

RUA: IZIDORO DE LIMA, Nº300 Chavantes Novo.

CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR

email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com

Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

17	CENOURA: Fresca, firme, sabor e cor próprios da espécie, uniformes, sem fermento ou defeitos, livre de terra e corpos estranho aderente à espécie externa e isenta de umidade. Apresentar Amostra.	KG	1.000
18	VAGEM: Firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	300
19	CEBOLA: De cabeça graúda, fresca, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	500
20	CHEIRO-VERDE; CEBOLINHA COM SALSINHA Com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	MAÇOS	2.000
21	RÚCULA: Com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	MAÇOS	800
22	PIMENTÃO VERDE: Fresco, firme, com coloração típica da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos e de colheita recente, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	40
23	PIMENTÃO VERMELHO: Fresco, firme, com coloração típica da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos e de colheita recente, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	40
24	LARANJA LIMA: Com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	1.000
25	LARANJA PERA: Com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	1.000
26	PEPINO COMUM: Apresentação Pepino in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, coloração verde escuro e sem pontos escurecidos com comprimento aproximado entre 12 a 16 cm, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho ; não apresentar o defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, desidratação, fermento, oco, podridão e virose ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos pela ANVISA. Apresentar Amostra.	KG	500
27	MELÃO: Frutos intactos próprios para o consumo devem ser genuínos e são. Deverão ser apresentados dentro dos padrões de exigências da ANVISA e ter atingido o grau máximo de tamanho com grau de maturação que permita suportar a manipulação de transporte, não conter sujidades, parasitas,	KG	3.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA SILVA DE JESUS

RUA: IZIDORO DE LIMA ,Nº300 Chavantes Novo.

CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR

email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com

Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

7

	larvas e demais corpos estranhos, não estar danificados por qualquer lesão física ou química, estar isento de umidade e insetos. Cor, sabor e odor próprios, conforme espécie e variedade. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. Apresentar Amostra.		
28	MARACUJA: Frutos intactos próprios para o consumo devem ser genuínos e são. Deverão ser apresentados dentro dos padrões de exigências da ANVISA e ter atingido o grau máximo de tamanho com grau de maturação que permita suportar a manipulação de transporte, não conter sujidades, parasitas, larvas e demais corpos estranhos, não estar danificados por qualquer lesão física ou química, estar isento de umidade e insetos. Cor, sabor e odor próprios, conforme espécie e variedade. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. Apresentar Amostra.	KG	300
29	LIMÃO TAITI: Frutos intactos próprios para o consumo devem ser genuínos e são. Deverão ser apresentados dentro dos padrões de exigências da ANVISA e ter atingido o grau máximo de tamanho com grau de maturação que permita suportar a manipulação de transporte, não conter sujidades, parasitas, larvas e demais corpos estranhos, não estar danificados por qualquer lesão física ou química, estar isento de umidade e insetos. Cor, sabor e odor próprios, conforme espécie e variedade. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. Apresentar Amostra.	KG	300
30	MAMÃO FORMOSA: Fresco, frutos com 70 a 80% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	3.000
31	MELANCIA: Tamanho uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	8.000
32	ABACAXI HAWAI: Frutos intactos próprios para o consumo e devem ser genuínos e são. Deverão ser apresentados dentro dos padrões de exigências da ANVISA e ter atingido o grau máximo de tamanho com grau de maturação que permita suportar a manipulação de transporte, não conter sujidades, parasitas, larvas e demais corpos estranhos, não estar danificados por qualquer lesão física ou química, estar isento de umidade e insetos. Cor, sabor e odor próprios, conforme espécie e variedade. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. Apresentar Amostra.	KG	4.000
33	ABACAXI PEROLA: Frutos intactos próprios para o consumo e devem ser genuínos e são. Deverão ser apresentados dentro dos padrões de exigências da ANVISA e ter atingido o grau máximo de tamanho com grau de maturação que permita	KG	2.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA SILVA DE JESUS

RUA: IZIDORO DE LIMA, Nº300 Chavantes Novo.

CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR

email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com

Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

	suportar a manipulação de transporte, não conter sujidades, parasitas, larvas e demais corpos estranhos, não estar danificados por qualquer lesão física ou química, estar isento de umidade e insetos. Cor, sabor e odor próprios, conforme espécie e variedade. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. Apresentar Amostra.		
34	ABACATE: Frutos intactos próprios para o consumo devem ser genuínos e são. Deverão ser apresentados dentro dos padrões de exigências da ANVISA e ter atingido o grau máximo de tamanho com grau de maturação que permita suportar a manipulação de transporte, não conter sujidades, parasitas, larvas e demais corpos estranhos, não estar danificados por qualquer lesão física ou química, estar isento de umidade e insetos. Cor, sabor e odor próprios, conforme espécie e variedade. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. Apresentar Amostra.	KG	100
35	MAÇA: De 1ª qualidade, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	10.000
36	TANGERINA MEXERICA PONKAN: Formato arredondado, casca fina com coloração laranja. Lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar defeitos como podridão, amassado, imaturo, passado ou fermento. Apresentar Amostra.	KG	3.000
37	MANDIOCA TIPO BRANCA OU AMARELA: Descascada, de primeira, raízes grandes no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes, frescas, sem fermento ou defeitos, não fibroso, livre de terra e corpos estranho aderente à espécie externa e isenta de umidade. Apresentar Amostra.	KG	500
38	BATATA DOCE: Graúda, fresca, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	200
39	BATATA INGLESA: Graúda, fresca, com as características organolépticas mantidas. Apresentar Amostra.	KG	4.000
40	MANDIOCA SALSA: De primeira, sabor e cor próprios da espécie, uniformes, frescas e com casca inteira, sem fermento ou defeitos, livre de terra e corpos estranho aderente à espécie externa e isenta de umidade. Apresentar Amostra.	KG	500
41	ALHO: De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados pts. de 1 kg. Apresentar Amostra.	KG	500
42	COUVE-FLOR COUVE-FLOR- de 1ª qualidade firme sem lesões, tamanho médio a grande, cor branca. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchas; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas	KG	1.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA SILVA DE JESUS

RUA: IZIDORO DE LIMA, Nº300 Chavantes Novo.

CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR

email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com

Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

9

	e corpos estranhos aderidos à superfície. Aproximadamente 500 gramas. O produto deverá ser acondicionado em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente. Apresentar Amostra.		
43	ESPINAFRE in natura, variedade comum, de primeira qualidade, folhas e talos novos, frescos e íntegros, coloração verde escuro e sem danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, traço de descoloração ou manchas, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Apresentar Amostra.	MAÇOS	500
44	ABOBORA CABOTIÁ madura, de 1ª qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos ou parasitos. Apresentar Amostra.	KG	1.000
45	Kiwi , de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, peso médio de 100g cada, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Apresentar Amostra.	KG	500
46	MORANGO : de primeira qualidade, no tamanho e coloração característicos da espécie (sem morangos verdes), sãs (livre de enfermidades, insetos e larvas), grau médio de amadurecimento, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firmes, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Bandeja de 250g. Apresentar Amostra.	BANDEJA	500
47	UVA ITÁLIA , homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de dano por praga, fermento e imaturidade entre outras alterações Apresentar Amostra.	KG	1.000
48	REPOLHO ROXO in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, folhas roxas, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescerentes, pontos escurecidos e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 500g Apresentar Amostra.	KG	500
49	AGRIÃO in natura, de primeira qualidade, com folhas verdes escuras, frescas, firmes, íntegras e novas, talos firmes e íntegros. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Sem traço de descoloração e manchas. Apresentar Amostra.	MAÇO	500
50	QUIABO - de 1º qualidade firme sem lesões, tamanho médio, cor característica; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades. Apresentar Amostra.	KG	300
51	MANGA PALMER (TOMMY) , de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500	KG	3.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA SILVA DE JESUS

RUA: IZIDORO DE LIMA, Nº300 Chavantes Novo.

CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR

email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com

Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

10

	gramas. Apresentar Amostra.		
52	CAQUI TIPO FUYU de primeira qualidade, lavado, inteiro, sem fermentos e defeitos e firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação de 90 a 100%. Apresentar Amostra.	KG	2.000
53	PÊRA de 1ª qualidade - Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentar Amostra.	KG	6.000
54	OVOS BRANCOS - Ovos Brancos de galinha de primeira qualidade, frescos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodada em cartelas de 30 unidades, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Peso médio dos ovos 50 gramas. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Apresentar Amostra.	CARTELA	2.000

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Dentre as possíveis soluções no mercado, dada a natureza do objeto e sua destinação, a solução apresentada abaixo se mostra suficiente para atender satisfatoriamente a demanda, visto que a aquisição/contratação destinam-se a compor:

- O estoque da categoria de produtos indicados. Ressalta-se que os itens em questão, serão oportunamente definidos de maneira técnica no Termo de Referência (TR), e deverão atender às especificações usuais constantes no Mercado.

- Pelo fato dos itens apresentarem características específicas e necessidade de contratações frequentes ou permanentes, verifica-se que a solução mais viável para atender as necessidades da Administração Pública é que a aquisição se faça a partir de Sistema de Registro de Preço, objetivando economia de escala e entrega fracionada dos itens, a partir das demandas e necessidades institucionais.

- O consumo desses materiais pode variar ao longo do tempo devido a fatores como eventos institucionais, sazonalidade e mudanças orçamentárias. O SRP possibilita a aquisição conforme a real necessidade, evitando estoques excessivos ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

11

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA
MARIA SILVA DE JESUS
RUA: IZIDORO DE LIMA, Nº300 Chavantes Novo.
CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR
email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com
Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

desabastecimento, além de assegurar a economicidade ao longo do período contratual. O SRP permite que as entregas sejam parceladas conforme a necessidade de cada secretaria, garantindo que os materiais sejam repostos de forma programada e evitando o armazenamento excessivo, o que reduz custos operacionais e minimiza o risco de deterioração ou vencimento dos produtos.

Ademais, considerou, ainda, o fato de que o referido Sistema de Registro de Preço possibilita um controle mais efetivo quanto à distribuição dos itens a serem adquiridos, traduzindo-se no estímulo ao Consumo Sustentável/Consciente, além de viabilizar melhor performance na gestão de estoque.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor total da contratação é de R\$ 593.028,00 e sua composição foi regularmente registrado na Planilha de Estimativa de Preço Médio (Nota Técnica) constante em anexo, calculadas na forma do que determina o artigo 23 e seguintes da Lei 14.133/2021, com a respectiva composição de custo dos itens descritos, respeitados os quantitativos estimados, sendo elaborado a partir de Pesquisa de Preços Públicos e de Mercado, a qual integra o respectivo Termo de Referência (TR).

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O presente estudo, como já informado no item 3, refere-se à contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentos perecíveis de Hortifrúti.

Com essa aquisição o Município vai atender plenamente a demanda que subsiste com relação ao fornecimento do item citado a todos os alunos matriculados na rede pública.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Diante da natureza divisível do objeto a ser adquirido destinados para o adequado atendimento das necessidades já contempladas no presente estudo, o seu parcelamento não irá alterar as características do objeto e tampouco causará prejuízo ou ineficiência na execução das atividades administrativas. Por tal razão sugere-se pelo parcelamento do



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

12

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA SILVA DE JESUS

RUA: IZIDORO DE LIMA ,Nº300 Chavantes Novo.

CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR

email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com

Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

objeto em itens para potencializar a disputa entre os interessados na disputa do certame e assegurar a economia de escala.

11. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A aquisição deverá ser por menor preço por item.

Qualidade e Segurança Alimentar: Garantir que os hortifrutigranjeiros fornecidos atendam rigorosamente às normas sanitárias e de qualidade, assegurando a segurança alimentar dos beneficiários e contribuindo para a promoção da saúde.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

A presente aquisição requer por parte da fiscalização contratual o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e receber os produtos solicitados, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas. O mesmo será realizada pela fiscal administrativa, a nutricionista Aparecida Marcondes dos Santos Noronha .

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes para este procedimento licitatório.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

É de responsabilidade do fornecedor/agricultor, estar em conformidades com as regras para que sua produção esteja de acordo e atendendo as normas de sustentabilidade, garantindo assim, a qualidade do solo, da água e de todo o meio ambiente e do outro lado nós contratantes temos a função de realizar o descarte devido para os resíduos restantes.

15. Declaração de viabilidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVANTES

13

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA SILVA DE JESUS

RUA: IZIDORO DE LIMA ,Nº300 Chavantes Novo.

CHAVANTES S/P TELEFONE (14)33421167 SITE:WWW.CHAVANTES.GOV.BR

email: centroalimentacaochavantes@hotmail.com

Tel. (14) 3342 9200 – Fax (14) 3342 2055/3342 10

Declaramos que o procedimento de Licitação , é viável para a Administração Municipal, podendo ser desclassificada dentre as opções aprovadas perante resultado da análise das amostras destinadas ao setor de fiscalização contratual.

16. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação:

Não existem restrições para a execução desta aquisição, além daquelas necessárias para a efetivação da aquisição do produto. Além do mais, a aquisição se justifica frente ao atendimento para bem comum da distribuição do mesmo, assim com base neste Estudo Técnico Preliminar, assim se manifesta sobre a contratação em análise:

DECLARO que:

(x) É VIÁVEL a presente contratação.

() NÃO É VIÁVEL a presente contratação, pelas seguintes razões:

17. Responsáveis:

Para a elaboração e criação deste Estudo Técnico, também pela Gestão do Contrato objeto deste processo, fica designado como Gestor do Contrato: Miriam Clementino da Silva Rodrigues.

Por outro lado, fica designado como fiscal técnico e administrativo do contrato Aparecida Marcondes dos Santos Noronha :

Chavantes, 11 Abril de 2025.

Miriam Clementino da Silva Rodrigues
Função: Diretora do Centro de Alimentação da Educação Básica
Gestora do contrato

Nome: Aparecida Marcondes dos Santos Noronha
Função: Nutricionista
Fiscal Técnica e Administrativa
