

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Órgão Responsável pela Contratação	Secretaria Municipal de Educação
Unidade Administrativa Requisitante	Departamento de Alimentação Escolar
Objetivo	Chamada Pública – Agricultura Familiar

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A aquisição de alimentos da Agricultura Familiar com os recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) trará muitos benefícios para os alunos matriculados na rede de ensino público municipal de Rio Claro – SÃO Paulo, com destaque para os benefícios nutricionais dos alimentos.

A alimentação escolar é direito dos alunos e dever do Estado. O PNAE tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais exigidas em cada período. Os gêneros alimentícios são destinados em exclusividade para a alimentação dos alunos matriculados conforme a lei 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE 06/2020 e Resolução CD/FNDE 06/2025 a qual dá as nas diretrizes para a chamada pública e reforça que os produtos in natura devem atingir no mínimo 80%(oitenta por cento) sendo 45% (quarenta e cinco) diretamente da Agricultura Familiar. Também é sabido que a aquisição dos alimentos in naturas vindas da agricultura familiar favorecem o mercado local.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

A contratação pretendida não está prevista no Plano de Contratações Anual 2.026, pois ainda encontra-se em elaboração.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escola – PNE, nos termos da Lei 11.947/2009 e da Resolução FNDE/CD 06/2020, para os alunos matriculados a rede municipal de ensino.

Além disso, a alimentação de qualquer indivíduo deve ser variada e equilibrada, no intuito de consumir diferentes tipos de alimentos (nutrientes) e quantidades suficientes coma finalidade de garantir o perfeito crescimento e regeneração do organismo, atender as necessidades, em especial para o desempenho e desenvolvimento dos alunos. Portanto, a nutrição adequada, equilibrada e diversificada é essencial para o bom rendimento escolar dos alunos.

A variedade Alimentar é a forma de preparo são fatores cruciais para o auxílio e interferem positivamente na compreensão, raciocínio e memorização dos alunos

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

A estimativa foi realizada com base dos alunos matriculados na rede municipal de ensino e adaptada as quantidades. Devido a variação de alunos, previsão de abertura de novas unidades e salas de tempo integral bem como variações sazonais, atendimento a alunos com Seletividade Alimentares e Educação Nutricional. Tudo isso pautado no artigo 18 da Resolução 6/2020.

MEMÓRIA DE CÁLCULO 2025			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO/DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.
01	Abacate extra - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor da espécie e variedade, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de sabor e odor estranho, deverá apresentar polpa firme, intacta e grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, conforme legislação vigente. O produto de ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	1.000
02	Banana nanica - Com peso de 120g a 150g, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de sabor e odor estranho, com polpa firme e intacta, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar sem enfermidades, insetos e sujidades, a polpa e o pêndulo deverão se apresentar intactos e firmes e não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto de ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	80.000
03	Banana prata - Com peso de 90g a 120g, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de sabor e odor estranho, com polpa firme e intacta, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar sem enfermidades, insetos e sujidades, a polpa e o pêndulo deverão se apresentar intactos e firmes e não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto de ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	8.500
04	Laranja lima – Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar fresca, peso da unidade de 150 g a 200 g, aroma e cor da espécie e variedade, com polpa firme e intacta, isenta de manchas ou defeitos na casca, apresentar grau	KG	3.800

	máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de manchas ou defeitos na casca, perfurações, cortes, enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser embalado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
05	Laranja Pêra – Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar fresca, peso da unidade de 150 g a 200 g, aroma e cor da espécie e variedade, com polpa firme e intacta, isenta de manchas ou defeitos na casca, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de manchas ou defeitos na casca, perfurações, cortes, enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser embalado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	25.000
06	Limão cravo – Especificação técnica: tamanho regular, fresco, maduro, de tamanho e cor uniformes, com polpa firme e íntegra. Isento de danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio, isento de larvas, odor e Sabor estranho e umidade anormal. Grau de maturação ideal para o consumo. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente e atóxico, pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	2.000
07	Limão Taiti – Especificação limão Taiti, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, deve estar fresco, pesando 60 g a 65 g cada unidade, aroma e cor característica da espécie e variedade, com polpa firme e intacta, isenta de manchas ou defeitos na casca, deve apresentar grau máximo de maturação que permita a manipulação, transporte e partes moles e escuras, rachaduras, bolores, enfermidades, insetos, sujidades e lesões de origem mecânica ou física que afetem a aparência ou qualidade. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente e atóxico, pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	2.000
08	Mexerica ponkan – Especificação do produto: procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, peso médio da unidade de 100 g a 150 g, aroma e cor da espécie variedade, com polpa firme e intacta, apresentar grau	KG	3.000



	máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de manchas ou defeitos na casca, enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
09	Abóbora paulista – Abóbora de primeira qualidade, deve apresentar casca sem brilho, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, sem sinais de mofo ou podridão, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte conforme legislação vigente. Caso necessário realizar o fracionamento, o produto deverá estar devidamente embalado por completo com plástico filme de PVC. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	3.500
10	Abobrinha brasileira – Especificação técnica: abobrinha, brasileira, com diâmetro variando de 55 a 70 milímetros, apresentando formato cilíndrico com pescoço, coloração da casca verde e estrias claras, o lote deve apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos como: fermento, passado, podridão, virose, murcho e dano por praga, isento de material terroso, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio ou transporte. O produto deve ser embalado em redinha ou saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	9.000
11	Batata comum lavada - Especificação do produto: Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos e firmes, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor de espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sua polpa deve estar intacta e na cor características, não estar com rachaduras, perfurações, cortes, odores, brotos, enrugados e danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser entregue em embalagem redinha ou saco plástico pesando 1 kg e acondicionada em caixas plásticas. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	10.000
12	Batata-doce roxa – Categoria extra, deve estar suficientemente desenvolvida e apresentar casca com coloração roxa. Não poderá apresentar danos, sinais de podridão, rachaduras, cortes na casaca e/ou cheiro estranho.	KG	2000

	Não deve apresentar terra ou outras sujidades aderidas na Casca. O produto deve ser entregue em embalagem redinha ou saco plástico atóxico e transparente e acondicionado em caixas plásticas de acordo com legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
13	Beterraba - Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, fresca, firme e intacta, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, parasitas, larvas, insetos e sujidades, sua polpa deve estar intacta e na cor característica, isenta de rachaduras, perfurações, cortes, odores estranhos ou danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência conforme legislação vigente. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente, atóxico ou redinha, pesando 1 kg e acondicionado em caixas plásticas apropriadas para alimentos. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	5.000
14	Cenoura extra - Especificação: cenoura, extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, fresca, firme e intacta, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior, com comprimento variando entre 16 a 24 cm e diâmetro de 2 a 4 cm. Deve estar livre de enfermidades, parasitas, larvas, insetos e sujidades, sua polpa deve estar intacta e na cor característica, isenta de rachaduras, bifurcações, perfurações, cortes, odores estranhos e danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou física que afete sua aparência ou qualidade. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	8.500
15	Chuchu extra – Especificação técnica: Chuchu, verde-claro, extra (peso unitário maior que 450 g), o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos podridão, murcho, passado, deformação grave, fermento, devendo ser entregue em redinha, saco plástico transparente e atóxico ou caixas plásticas, embalagem secundária caixa plástica apropriada para alimentos. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02, RDC 12/01 e alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	4.000
16	Tomate orgânico – tomate, extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, devem estar frescos, de ótima qualidade, tamanho médio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, bem formados, lisos, livres de	KG	800

	defeitos, coloração vermelho vivo, podendo apresentar partes amareladas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. O produto deve ser certificado como produto orgânico e comprovação deve ser apresentada, grau médio de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sabor e/ou odor impróprios, enfermidades, umidade externa anormal, insetos, parasitas, larvas e lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência ou qualidade, tais como perfurações, cortes e rachaduras. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
17	Tomate salada Carmem/Débora – Especificação técnica: tomate, Carmem ou Débora, extra, tamanho e coloração uniforme, fresco, grau de maturação médio, com polpa firme e intacta, sujidades, parasitas e larvas, não apresentar defeitos, lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, isento de enfermidades, sem presença de material terroso e umidade externa anormal, devendo ser entregue em saco plástico transparente e atóxico ou redinha pesando 1 kg, acondicionado em caixas plásticas apropriadas para alimentos, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05 e Instrução Normativa Conjunta 09/02. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	37.000
18	Acelga (por peso) - Tipo extra, deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem traços de descoloração, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estarem murchas, com rachaduras, perfurações e cortes, conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme a legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	900
19	Alface – Especificação técnica: Alface lisa, crespa ou mimosa, tipo extra, procedente de espécimes genuínos e são, de ótima qualidade, fresca, coloração verde, grau de crocância médio e sem formação de cabeça, não devendo apresentar os defeitos podridão, passada, murcha, mancha na folha interna ou com virose, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estar livre de insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem mecânica ou física que afete a aparência. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos	KG	7000

	fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
20	Brócolis - Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade, fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, tamanho e coloração uniformes sem traços de descoloração, estar livre de enfermidades, larvas, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	500
21	Chicória – Tipo extra, deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade, serem fresca, com folhas verdes, firmes, definidas, sem traços de descoloração e amareladas, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	500
22	Couve – Tipo extra, Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar fresco, de ótima qualidade, serem fresca, com folhas verdes sem traços de descoloração e partes amareladas, intactas, firmes e com coloração definida, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O maço de produto deve pesar 1 kg e ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	2.500
23	Espinafre extra – Tipo extra deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade, serem fresca, com folhas verdes sem traços de descoloração e partes amareladas, intactas, firmes e com coloração definida, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O maço do produto deve pesar 1 kg e estar acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	260

24	Repolho verde especial – procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, de ótima qualidade, serem fresca, com folhas verdes, firmes, definidas, sem traços de descoloração e amareladas, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	5.000
25	Rúcula – Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, crespa ou lisa, em maço, fresca, firme, intacta, bem formada, como coloração uniforme típica da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas, livres da maior quantidade possível de terra, raízes e outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	500
26	Cebola extra - Especificação: cebola, extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, firme, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, isentos de umidade externa anormal, sujidades, larvas, odor e sabor estranhos, rachaduras, perfurações, cortes, mofo, talo grosso, brotado, podridão, mancha negra, colo mal formado, deformado, falta de catáfilas (escamas) externas, flacidez, descoloração, danos físicos ou mecânicos e outros defeitos que possam alterar sua qualidade ou aparência. Embalagem primária deve ser redinha ou saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg e acondicionado em caixa plástica apropriada para alimentos. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	8.000
27	Cheiro verde (salsa e cebolinha) - Especificação técnica: tipo extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, de ótima qualidade serem frescas, sem defeito, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas, coloração uniforme sem partes amareladas estar livre de enfermidades, isentos de sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência, como estar murchas conforme legislação vigente. O maço do produto deve pesar 0,5 kg ou 1 kg e ser acondicionados em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	1.500
28	Mel – Sache (10 gramas) - Produto alimentício produzido por abelhas a partir dos néctares florais, sem adição de açúcares e ou outras substâncias que alterem a sua composição	KG	1.000

	original, não pode conter aditivos, contaminantes orgânicos ou inorgânicos, nem ter indícios de fermentação e nem efervescência. O produto deve apresentar aspecto líquido cristalino, cor âmbar claro a âmbar e aroma característico, acondicionado em sachê de 10 g cada. Sua embalagem secundária deve ser em caixas papelão de acordo com os padrões de embalagem, devidamente rotulado contendo as informações nutricionais. Com validade mínima de 19 meses na data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 11/2000 (Mapa), Resolução RDC 259/02, RDC 360/03 (Anvisa) e alteração posterior, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc. admin. Determinados pelo mapa e Anvisa. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
29	Mandioca processada e resfriada – Especificação técnica: mandioca processada, branca, picada, resfriada, higienizada, embalada a vácuo, transportada e conservada a uma temperatura entre 4° e 10°C, isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos, embalagem primária filme plástico hermeticamente fechado e atóxico, pesando 1 kg, com validade máxima de 3 dias na data da entrega, embalagem secundária caixa plástica apropriada para alimentos. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 218/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	2.000
30	Ovo de galinha branco extra – Especificação: Ovo in natura, de galinha, branco, tipo 1 (extra), com peso unitário entre 58 e 65 gramas, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem padrão, não podendo ter acondicionado no mesmo envase ovos de espécies ou tipos diferentes, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 35/09, portaria 01/90, decreto 56585/65 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pelo MAPA, com validade mínima de 16 dias na data da entrega. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	DZ	3.500

MEMÓRIA DE CÁLCULO 2026			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO/DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.
01	Abacate extra - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor da espécie e variedade, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de sabor e odor estranho, deverá apresentar polpa firme, intacta e grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições	KG	1.500

	alequeadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, conforme legislação vigente. O produto de ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
02	Banana nanica - Com peso de 120g a 150g, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de sabor e odor estranho, com polpa firme e intacta, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar sem enfermidades, insetos e sujidades, a polpa e o pêndulo deverão se apresentar intactos e firmes e não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto de ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	70.000
03	Banana prata - Com peso de 90g a 120g, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de sabor e odor estranho, com polpa firme e intacta, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar sem enfermidades, insetos e sujidades, a polpa e o pêndulo deverão se apresentar intactos e firmes e não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto de ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	3.000
04	Laranja lima – Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar fresca, peso da unidade de 150 g a 200 g, aroma e cor da espécie e variedade, com polpa firme e intacta, isenta de manchas ou defeitos na casca, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de manchas ou defeitos na casca, perfurações, cortes, enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser embalado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os	KG	1.000

	produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
05	Laranja Pêra – Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar fresca, peso da unidade de 150 g a 200 g, aroma e cor da espécie e variedade, com polpa firme e intacta, isenta de manchas ou defeitos na casca, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de manchas ou defeitos na casca, perfurações, cortes, enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser embalado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	6.000
06	Limão cravo – Especificação técnica: tamanho regular, fresco, maduro, de tamanho e cor uniformes, com polpa firme e íntegra. Isento de danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio, isento de larvas, odor e Sabor estranho e umidade anormal. Grau de maturação ideal para o consumo. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente e atóxico, pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	1.000
07	Limão Taiti – Especificação limão Taiti, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, deve estar fresco, pesando 60 g a 65 g cada unidade, aroma e cor característica da espécie e variedade, com polpa firme e intacta, isenta de manchas ou defeitos na casca, deve apresentar grau máximo de maturação que permita a manipulação, transporte e partes moles e escuras, rachaduras, bolores, enfermidades, insetos, sujidades e lesões de origem mecânica ou física que afetem a aparência ou qualidade. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente e atóxico, pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	1.000
08	Mexerica ponkan – Especificação do produto: procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, peso médio da unidade de 100 g a 150 g, aroma e cor da espécie variedade, com polpa firme e intacta, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de manchas ou defeitos na casca, enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos	KG	2.000

	fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
09	Abóbora paulista – Abóbora de primeira qualidade, deve apresentar casca sem brilho, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, sem sinais de mofo ou podridão, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte conforme legislação vigente. Caso necessário realizar o fracionamento, o produto deverá estar devidamente embalado por completo com plástico filme de PVC. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	1.800
10	Abobrinha brasileira – Especificação técnica: abobrinha, brasileira, com diâmetro variando de 55 a 70 milímetros, apresentando formato cilíndrico com pescoço, coloração da casca verde e estrias claras, o lote deve apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos como: fermento, passado, podridão, virose, murcho e dano por praga, isento de material terroso, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio ou transporte. O produto deve ser embalado em redinha ou saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	4.000
11	Batata comum lavada - Especificação do produto: Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos e firmes, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor de espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sua polpa deve estar intacta e na cor características, não estar com rachaduras, perfurações, cortes, odores, brotos, enrugados e danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser entregue em embalagem redinha ou saco plástico pesando 1 kg e acondicionada em caixas plásticas. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	5.000
12	Batata-doce roxa – Categoria extra, deve estar suficientemente desenvolvida e apresentar casca com coloração roxa. Não poderá apresentar danos, sinais de podridão, rachaduras, cortes na casaca e/ou cheiro estranho. Não deve apresentar terra ou outras sujidades aderidas na Casca. O produto deve ser entregue em embalagem redinha ou saco plástico atóxico e transparente e acondicionado em caixas plásticas de acordo com legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	2.000

13	Beterraba - Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, fresca, firme e intacta, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, parasitas, larvas, insetos e sujidades, sua polpa deve estar intacta e na cor característica, isenta de rachaduras, perfurações, cortes, odores estranhos ou danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência conforme legislação vigente. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente, atóxico ou redinha, pesando 1 kg e acondicionado em caixas plásticas apropriadas para alimentos. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	5.000
14	Cenoura extra - Especificação: cenoura, extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, fresca, firme e intacta, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior, com comprimento variando entre 16 a 24 cm e diâmetro de 2 a 4 cm. Deve estar livre de enfermidades, parasitas, larvas, insetos e sujidades, sua polpa deve estar intacta e na cor característica, isenta de rachaduras, bifurcações, perfurações, cortes, odores estranhos e danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou física que afete sua aparência ou qualidade. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	5.000
15	Chuchu extra – Especificação técnica: Chuchu, verde-claro, extra (peso unitário maior que 450 g), o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos podridão, murcho, passado, deformação grave, fermento, devendo ser entregue em redinha, saco plástico transparente e atóxico ou caixas plásticas, embalagem secundária caixa plástica apropriada para alimentos. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02, RDC 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	3.000
16	Tomate orgânico – tomate, extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, devem estar frescos, de ótima qualidade, tamanho médio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, bem formados, lisos, livres de defeitos, coloração vermelho vivo, podendo apresentar partes amareladas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. O produto deve ser certificado como produto orgânico e comprovação deve ser apresentada, grau médio de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sabor e/ou odor impróprios, enfermidades, umidade externa anormal, insetos, parasitas, larvas e lesão de origem	KG	1.000

	física ou mecânica que afete a sua aparência ou qualidade, tais como perfurações, cortes e rachaduras. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
17	Tomate salada Carmem/Débora – Especificação técnica: tomate, Carmem ou Débora, extra, tamanho e coloração uniforme, fresco, grau de maturação médio, com polpa firme e intacta, sujidades, parasitas e larvas, não apresentar defeitos, lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, isento de enfermidades, sem presença de material terroso e umidade externa anormal, devendo ser entregue em saco plástico transparente e atóxico ou redinha pesando 1 kg, acondicionado em caixas plásticas apropriadas para alimentos, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05 e Instrução Normativa Conjunta 09/02. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	18..000
18	Acelga (por peso) - Tipo extra, deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem traços de descoloração, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estarem murchas, com rachaduras, perfurações e cortes, conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme a legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	800
19	Alface – Especificação técnica: Alface lisa, crespa ou mimosa, tipo extra, procedente de espécimes genuínos e são, de ótima qualidade, fresca, coloração verde, grau de crocância médio e sem formação de cabeça, não devendo apresentar os defeitos podridão, passada, murcha, mancha na folha interna ou com virose, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estar livre de insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem mecânica ou física que afete a aparência. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	4.000
20	Brócolis - Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade, fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, tamanho e coloração uniformes sem traços de descoloração, estar livre de enfermidades, larvas, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, como estar	KG	200

	murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
21	Chicória – Tipo extra, deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, de ótima qualidade, serem fresca, com folhas verdes, firmes, definidas, sem traços de descoloração e amareladas, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	900
22	Couve – Tipo extra, Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar fresco, de ótima qualidade, serem fresca, com folhas verdes sem traços de descoloração e partes amareladas, intactas, firmes e com coloração definida, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O maço de produto deve pesar 1 kg e ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	3.000
23	Espinafre extra – Tipo extra deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, de ótima qualidade, serem fresca, com folhas verdes sem traços de descoloração e partes amareladas, intactas, firmes e com coloração definida, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O maço do produto deve pesar 1 kg e estar acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	250
24	Repolho verde especial – procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, de ótima qualidade, serem fresca, com folhas verdes, firmes, definidas, sem traços de descoloração e amareladas, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme	KG	7.000

	legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
25	Rúcula – Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, crespa ou lisa, em maço, fresca, firme, intacta, bem formada, como coloração uniforme típica da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas, livres da maior quantidade possível de terra, raízes e outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	500
26	Cebola extra - Especificação: cebola, extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, firme, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, isentos de umidade externa anormal, sujidades, larvas, odor e sabor estranhos, rachaduras, perfurações, cortes, mofo, talo grosso, brotado, podridão, mancha negra, colo mal formado, deformado, falta de catáfilas (escamas) externas, flacidez, descoloração, danos físicos ou mecânicos e outros defeitos que possam alterar sua qualidade ou aparência. Embalagem primária deve ser redinha ou saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg e acondicionado em caixa plástica apropriada para alimentos. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	5.000
27	Cheiro verde (salsa e cebolinha) - Especificação técnica: tipo extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade serem frescas, sem defeito, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas, coloração uniforme sem partes amareladas estar livre de enfermidades, isentos de sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência, como estar murchas conforme legislação vigente. O maço do produto deve pesar 0,5 kg ou 1 kg e ser acondicionados em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	2.000
28	Mel – Sache (10 gramas) - Produto alimentício produzido por abelhas a partir dos néctares florais, sem adição de açúcares e ou outras substâncias que alterem a sua composição original, não pode conter aditivos, contaminantes orgânicos ou inorgânicos, nem ter indícios de fermentação e nem efervescência. O produto deve apresentar aspecto líquido cristalino, cor âmbar claro a âmbar e aroma característico, acondicionado em sachê de 10 g cada. Sua embalagem secundária deve ser em caixas papelão de acordo com os padrões de embalagem, devidamente rotulado contendo as informações nutricionais. Com validade mínima de 19 meses na data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo	KG	1.000

	com a Instrução Normativa 11/2000 (Mapa), Resolução RDC 259/02, RDC 360/03 (Anvisa) e alteração posterior, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc. admin. Determinados pelo mapa e Anvisa. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
29	Mandioca processada e resfriada – Especificação técnica: mandioca processada, branca, picada, resfriada, higienizada, embalada a vácuo, transportada e conservada a uma temperatura entre 4° e 10°C, isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos, embalagem primária filme plástico hermeticamente fechado e atóxico, pesando 1 kg, com validade máxima de 3 dias na data da entrega, embalagem secundária caixa plástica apropriada para alimentos. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 218/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	3.600
30	Ovo de galinha branco extra – Especificação: Ovo in natura, de galinha, branco, tipo 1 (extra), com peso unitário entre 58 e 65 gramas, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem padrão, não podendo ter acondicionado no mesmo envase ovos de espécies ou tipos diferentes, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 35/09, portaria 01/90, decreto 56585/65 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pelo MAPA, com validade mínima de 16 dias na data da entrega. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	DZ	3.500

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo contratar o agricultor rural para o fornecimento de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para alimentação dos educandos da rede de acordo com a lei 11.947 e Resolução FNDE/CD, 3 de fevereiro de 2025. Foi realizada pesquisa de preços com 03 (três) fornecedores de empresas distintas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Após a realização do levantamento de mercado, deve-se consolidar os valores estimados da contratação.

A consolidação é feita conforme mapa de apuração de preços em anexo, resultando em um valor aproximado de R\$ R\$ 1.711.485,50 (Um milhão setecentos e onze mil quatrocentos e oitenta e cinco reais e cinquenta centavos), para um período de 12 (doze) meses.

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Cotação 1	Cotação 2	Cotação 3	Cotação 4
1	Abacate Extra	Kg	1.500	R\$ 9,02	R\$ 9,20	R\$ 9,50	
2	Banana Nanica	Kg	70.000	R\$ 7,52	R\$ 7,67	R\$ 7,80	
3	Banana Prata	Kg	3.000	R\$ 9,83	R\$ 10,03	R\$ 10,50	
4	Laranja Lima	Kg	1.000	R\$ 7,59	R\$ 7,74	R\$ 8,80	
5	Laranja Pera	Kg	6.000	R\$ 7,02	R\$ 7,16	R\$ 7,90	
6	Limão Cravo	Kg	1.000	R\$ 6,49	R\$ 6,62	R\$ 7,50	
7	Limão Taiti	Kg	1.000	R\$ 8,28	R\$ 8,45	R\$ 8,80	
8	Mexerica Ponkan	Kg	2.000	R\$ 11,32	R\$ 11,55	R\$ 12,50	
9	Abóbora Paulista	Kg	1.800	R\$ 8,52	R\$ 8,69	R\$ 8,80	
10	Abobrinha Brasileira	Kg	4.000	R\$ 9,03	R\$ 9,21	R\$ 9,50	
11	Batata comum lavada	Kg	5.000	R\$ 9,16	R\$ 9,34	R\$ 9,80	
12	Batata Doce Roxa	Kg	2.000	R\$ 9,58	R\$ 9,77	R\$ 9,90	
13	Beterraba	Kg	5.000	R\$ 8,38	R\$ 8,55	R\$ 8,90	
14	Cenoura Extra	Kg	5.000	R\$ 8,42	R\$ 8,59	R\$ 8,80	
15	Chuchu Extra	Kg	3.000	R\$ 7,29	R\$ 7,44	R\$ 7,90	
16	Tomate Orgânico	Kg	1.000	R\$ 17,23	R\$ 17,57	R\$ 18,20	
17	Tomata salada Carmem/Débora	Kg	18.000	R\$ 15,19	R\$ 15,49	R\$ 16,30	
18	Acelga	Kg	800	R\$ 10,00	R\$ 10,20	R\$ 11,00	
19	Alface	Kg	4.000	R\$ 18,23	R\$ 18,59	R\$ 19,00	
20	Brócolis	Kg	200	R\$ 20,02	R\$ 20,42	R\$ 21,00	
21	Chicória	Kg	900	R\$ 9,26	R\$ 9,45	R\$ 9,80	
22	Couve	Kg	3.000	R\$ 17,23	R\$ 17,57	R\$ 17,80	
23	Espinafre Extra	Kg	250	R\$ 17,27	R\$ 17,62	R\$ 17,90	
24	Repolho Verde Especial	Kg	7.000	R\$ 6,68	R\$ 6,81	R\$ 6,90	
25	Rúcula	Kg	500	R\$ 20,20	R\$ 20,60	R\$ 21,00	
26	Cebola Extra	Kg	5.000	R\$ 10,09	R\$ 10,29	R\$ 11,00	
27	Cheiro Verde (salsa e cebolinha)	Kg	2.000	R\$ 30,71	R\$ 31,32	R\$ 32,00	
28	Mandioca processada e resfriada	Kg	3.600	R\$ 14,70	R\$ 14,99	R\$ 15,00	
29	Ovo de galinha branco extra	Dz	3.500	R\$ 17,20	R\$ 17,54	R\$ 16,50	
30	Mel – Sachê (10 gramas)	Kg	1.000			R\$ 75,00	R\$ 72,00

Memória de Cálculo 2026:

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Valor Unitário (Média)	Valor Total
1	Abacate Extra	Kg	1.500	9,24	R\$ 13.860,00
2	Banana Nanica	Kg	70.000	7,66	R\$ 536.433,33
3	Banana Prata	Kg	3.000	10,12	R\$ 30.360,00
4	Laranja Lima	Kg	1.000	8,04	R\$ 8.043,33
5	Laranja Pera	Kg	6.000	7,36	R\$ 44.160,00
6	Limão Cravo	Kg	1.000	6,87	R\$ 6.870,00
7	Limão Taiti	Kg	1.000	8,51	R\$ 8.510,00
8	Mexerica Ponkan	Kg	2.000	11,79	R\$ 23.580,00
9	Abóbora Paulista	Kg	1.800	8,67	R\$ 15.606,00
10	Abobrinha Brasileira	Kg	4.000	9,25	R\$ 36.986,67
11	Batata comum lavada	Kg	5.000	9,43	R\$ 47.166,67
12	Batata Doce Roxa	Kg	2.000	9,75	R\$ 19.500,00
13	Beterraba	Kg	5.000	8,61	R\$ 43.050,00
14	Cenoura Extra	Kg	5.000	8,60	R\$ 43.016,67
15	Chuchu Extra	Kg	3.000	7,54	R\$ 22.630,00
16	Tomate Orgânico	Kg	1.000	17,67	R\$ 17.666,67
17	Tomata salada Carmem/Débora	Kg	18.000	15,66	R\$ 281.880,00
18	Acelga	Kg	800	10,40	R\$ 8.320,00
19	Alface	Kg	4.000	18,61	R\$ 74.426,67
20	Brócolis	Kg	200	20,48	R\$ 4.096,00
21	Chicória	Kg	900	9,50	R\$ 8.553,00
22	Couve	Kg	3.000	17,53	R\$ 52.600,00
23	Espinafre Extra	Kg	250	17,60	R\$ 4.399,17
24	Repolho Verde Especial	Kg	7.000	6,80	R\$ 47.576,67
25	Rúcula	Kg	500	20,60	R\$ 10.300,00
26	Cebola Extra	Kg	5.000	10,46	R\$ 52.300,00
27	Cheiro Verde (salsa e cebolinha)	Kg	2.000	31,34	R\$ 62.686,67
28	Mandioca processada e resfriada	Kg	3.600	14,90	R\$ 53.628,00
29	Ovo de galinha branco extra	Dz	3.500	17,08	R\$ 59.780,00
30	Mel – Sachê (10 gramas)	Kg	1.000	73,50	R\$ 73.500,00
Valor Total					R\$ 1.711.485,50

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

De acordo com a lei 11.947 de junho de 2009 a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, empreendedor familiar rural, pode ser realizado por meio de chamada pública, o que no caso dispensa processo licitatório.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

Por se tratar de uma compra por Dispensa de licitação neste caso a compra se dará por chamada pública o parcelamento é a regra a ser realizada. Sempre que possível o item será divisível desde que não haja prejuízo para o conjunto da solução.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS:

A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o indivíduo. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Logo, essa compra se refere a uma missão educativa e social visando oferecer ao aluno, por meio de ação efetiva um importante instrumento de satisfação de sua necessidade básica nutricional. O que é sabido que está vem contribuir para um melhor desempenho e formação integral dos educandos evitando até evasão escolar.

Os alimentos solicitados são de suma importância para o desenvolvimento de uma dieta saudável e são fontes importantes de micronutrientes, fibras e outros componentes com diversas propriedades nutricionais. O Planejamento do cardápio e esta compra está baseado na Resolução DNDE/CD 06 DE 2020 e Resolução FNDE/CD 03 DE 2025 as quais dispõem sobre o atendimento a alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

A contratada devesse obedecer integralmente às condições do código de vigilância sanitária, das instruções de Serviço do PNAE e as alterações das Resoluções em vigência do PNAE bem como da ANVISA e demais órgãos regulatórios.

A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste edital, seus anexos e proposta assumindo como exclusividade seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e ainda efetuar entrega do objeto em perfeitas condições conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência.

O presente objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação onde especificam sobre a qualidade bem como especificação dos produtos que serão entregues;

A contratada deverá fornecer diretamente o produto não podendo transferir a responsabilidade da Agricultura familiar para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos.

Este Estudo está de acordo com a legislação vigente, diante de toda as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito de receber alimentação escolar gratuita de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual, dentro dos moldes estabelecidos.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Apesar de haver contratações correlatas esta contratação está baseada nas obrigações do Programa Nacional de Alimentação Escolar

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS:

Não se aplica.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

A presente contratação é viável pois é obrigação junto ao PNAE e a alimentação escolar é direito dos alunos e tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes

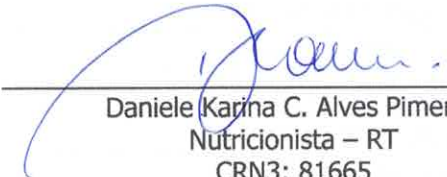
14. ANEXOS

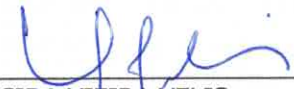
Orçamentos
Rotas de entrega 1 e 2

15. RESPONSÁVEIS:

Rio Claro, 16 de março de 2026


Márcia Regina Francisco
Supervisora – Departamento de Alimentação Escolar


Daniele Karina C. Alves Pimenta
Nutricionista – RT
CRN3: 81665


VALÉRIA APARECIDA VIEIRA VELIS
Secretária da Educação
CPF. 160.697.948-50

Maria

Maria

