

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES E OVOS

Sumário

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO

LEGISLAÇÃO

- 1 - Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público
- 2- Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade
 - 2.1. Da entrega e local dos produtos
 - 2.1.2. Da entrega
 - 2.1.3. Local e Horário
 - 2.1.4 Especificações para Entregas
 - 2.1.5 Recebimento dos produtos
 - 2.1.6 Encargos
 - 2.1.7 Da Fiscalização
 - 2.1.8 Validade da Ata de Registro de Preços
 - 2.1.9 Do pagamento
 - 2.2. Especificação (detalhamento)
 - 2.3. Da contratação
 - 2.4. Vigência contratual
 - 2.5. Necessidade de treinamento de pessoal
 - 2.6. Necessidade de transição contratual
 - 2.7. Necessidade de apresentação de catálogo ou amostra
- 3 - Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções
 - a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração
 - b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições
- 4 - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução
- 5 - Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala
- 6 - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação
 - 6.1 O objeto deste ETP
 - 6.2 O quantitativo solicitado
 - 6.3 Demonstrativo Fontes e Recursos
- 7 - Justificativas para o parcelamento ou não da solução, se aplicável
- 8- Contratações correlatas e/ou interdependentes
- 9 - Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de revisão
- 10 - Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável

11 - Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização

12 - possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento

13 - Gerenciamento de risco

14 - Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

ANEXO I – Planilha Gerenciamento de Risco

ANEXO II - Planilha Anual de Itens e Quantidades

ANEXO III- Planilha dos orçamentos e reserva de verba

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica financeira para futura contratação de empresas fornecedoras de itens alimentares como frutas, verduras, legumes e ovos, necessários para alimentar os animais alojados no Parque Zoológico Municipal de Bauru, pelo sistema de Registro de Preços.

LEGISLAÇÃO

A legislação brasileira vigente, relativa a Zoológicos, determina as responsabilidades que infringem em manter animais silvestres ou exóticos sob cuidados humanos aliada a conceitos de bem-estar animal e norteiam como devem ser manejados os animais, padronizando as necessidades mínimas necessárias para manutenção das espécies.

Apresentado pela primeira vez em 1965, pelo Comitê Brambell, formado por diversos pesquisadores e profissionais da agricultura e pecuária do Reino Unido, o conceito de bem-estar social, estabeleceu um conjunto de “estados” ideais chamados de as “cinco liberdades” com o objetivo de criar melhores padrões de bem-estar.

Mundialmente reconhece-se as liberdades e direitos dos animais, as cinco liberdades são considerações essenciais na manutenção de animais sob cuidados humanos:

- 1- Livre de fome e sede.
- 2- Livre de desconforto.
- 3- Livre de dor, ferimentos e doenças.
- 4- Liberdade para expressar comportamento normal.
- 5- Livre de medo e angústia.

Torna-se de total responsabilidade deste Parque manter os animais em condições de excelência sob as Cinco Liberdades se dar condições de nutrição, saúde, bom alojamento (recinto ideal) e enriquecimento ambiental.

Portanto oferecer dieta específica e especialmente preparada para cada espécie alojada é de suma importância e de total responsabilidade do Setor de Nutrição Animal, do Parque Zoológico Municipal de Bauru, vinculado a Secretaria de meio Ambiente da Prefeitura Municipal de Bauru.

Em composição dos diferentes produtos adquiridos, sejam rações, sementes, frutas, legumes, ovos, carnes, verduras e suplementos vitamínicos e minerais, são formuladas dietas para as diferentes espécies animais atendendo o requerimento e as especificidades das diferentes categorias animais.

Legislações que regulamentam a existência de Zoológicos:

- Lei 7173 de 14 de Dezembro:
- Instrução Normativa do IBAMA, nº 7 de Abril de 2015.

Legislação que regulamenta alimentos:

Decreto-Lei nº 986/1969, legislação sanitária para indústria de alimentos.

Resolução RDC 275 da Anvisa de 21 de Outubro de 2002.

Instrução Normativa MAPA 45.

2 - Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade.

As especificações dos itens encontram-se no anexo I deste documento.

Os materiais solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade para produtos industrializados destinados a alimentação animais e a instruções normativas do MAPA que regulamentam a produção de grãos e produtos destinados a alimentação animal e humana

2.1. Da entrega e local dos produtos

2.1.2. Da entrega

O objeto deverá ser entregue em parcelas mediante pedido realizado pelo setor de Nutrição do Parque Zoológico via e-mail, contato telefônico ou whatsapp, no dia anterior a entrega, pela manhã.

As entregas deverão ser realizadas as segundas, quartas e sextas-feiras, logo no início da manhã (6:30hs a 9hs), acompanhada de nota fiscal conforme legislação vigente. Os dias de entrega são segundas, quartas e sextas-feiras.

2.1.3. Local e Horário

As mercadorias deverão ser entregues no Departamento de Nutrição do Parque Zoológico Municipal de Bauru, sito a Rodovia Comandante João Ribeiro de Barros, km 232, Bairro Vargem Limpa, Bauru-SP, CEP: 17035-245, das 6:30hs às 9:00hs, as segundas, quartas e sextas-feiras. Devendo o licitante seguir corretamente os dias e horário determinados, assim como o prazo de entrega.

OBSERVAÇÃO:

A solicitação de entrega mensal de produtos de gêneros alimentícios destinados a alimentação dos animais alojados no Parque Zoológico Municipal de Bauru, segue um planejamento anual e mensal, semanal e diário, elaborado pela Zootecnista responsável pelo Setor de Nutrição Animal, com base nos animais alojados, com margem de segurança para possíveis nascimentos e agregação de animais ao plantel, de forma a não haver risco de que o desabastecimento não ocorra, as entregas devem seguir corretamente o pedido realizado, o horário de entrega e os dias planejados. O pedido será realizado no dia anterior a entrega, no período da manhã.

2.1.4 Recebimento dos produtos

Fica assegurado a CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos em desacordo com as especificações e condições deste Termo de Referência, do edital e do instrumento contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao solicitado, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em oito dias corridos. Caso a substituição dos produtos não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas neste termo.

2.1.5 Encargos

As despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto, correrão por conta exclusiva da contratada.

2.1.6 Da Fiscalização

A fiscalização é de responsabilidade dos funcionários listados a seguir que forma designados para tal função:

Fica determinado os seguintes gestores para fiscalização da Ata:

Gestora: Claudia Cristina da Costa Ladeira, Zootecnista, matrícula 29.357, chefe do Setor de Nutrição Animal.

Gestora Substituta: Carolyne Assis Eigenheer Pinke Testa, Zootecnista, matrícula 37.138.

Todos os gestores são servidores da Prefeitura Municipal de Bauru, lotados na Secretaria Municipal de Meio Ambiente, SEMMA, Divisão de Zoológico.

As gestoras ficarão responsáveis pela fiscalização do futuro contrato e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cujas cópias serão encaminhadas a licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

2.1.7. Validade da Ata de Registro de Preços

A ata terá validade de 12 meses.

2.1.8. Do pagamento

O pagamento deverá ser efetuado até o 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da entrega da nota fiscal na Secretaria Municipal de Economia e Finanças, obedecendo à ordem cronológica de sua exigibilidade mediante ordem bancária através de instituição financeira a ser indicada pela licitante vencedora.

No valor pactuado deverá estar incluso todos os tributos e, ou encargos sociais, resultantes da operação adjudicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros.

Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

Qualquer solicitação de reajuste nos preços somente poderá ser analisada após o prazo de validade da proposta, mediante planilha de variação das despesas e mediante requerimento fundamentado devidamente aprovado pela contratante, visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridos após a assinatura do contrato, de comprovada repercussão nos contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

No caso de atraso no pagamento por parte do Município haverá a incidência de juros moratórios conforme legislação vigente.

2.1.9. Especificação (detalhamento)

As especificações dos itens encontram-se no anexo I deste documento. Os materiais solicitados deverão atender às exigências de qualidade e descrição, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial e instruções do MAPA, conforme legislação citada.

2.2. Da contratação

Para a efetivação do contrato as empresas vencedoras da licitação deverão apresentar os documentos exigidos conforme a Lei 14.33/2021.

2.3. Necessidade de treinamento de pessoal

Não se aplica.

2.4. Necessidade de transição contratual

Não se aplica.

2.5 Necessidade de apresentação de catálogo ou amostra.

Não se aplica.

3 - Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:

a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração;

b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

Não se aplica.

4 - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução.

A presente licitação tem por objetivo contratar empresa para fornecimento de produtos alimentícios respeitando as leis relacionadas a alimentação dos animais alojados no Parque Zoológico Municipal de Bauru, por meio de pregão com data, local e horário publicados em diário oficial desde município, considerando-se o menor preço por item.

5- Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

As estimativas encontram-se discriminadas no anexo 01 desse estudo, foram realizadas com base no consumo médio dos animais alojados no Parque Zoológico Municipal de Bauru e mais previsão para nascimentos ou novos animais agregados ao plantel.

6 - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.

6.1 O objeto deste ETP

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica financeira para futura contratação de empresas fornecedoras de itens alimentares como rações, sementes e feno necessários para alimentar os animais alojados no Parque Zoológico Municipal de Bauru.

6.2 O quantitativo solicitado.

Anexo I

6.3 Demonstrativo Fontes e Recursos e estimativa

Os recursos para a contratação provêm do Fundo Municipal de Zoológico, 02.10.03, Dotação 2025, natureza da despesa: Alimentos para animais 3.3.90.30.00, ficha: 663, vínculo 03.000.0000.

A estimativa de verba foi realizada sobre o valor médio das três propostas realizadas por fornecedores. (Anexo III)

7- Justificativas para o parcelamento ou não da solução, se aplicável.

7.1 De acordo com a legislação parcelamento do pagamento é permitido quando diante da análise de viabilidade técnica e econômica apontam que a retirada parcelada dos itens licitados garanta a eficiência, segurança e qualidade na prestação de serviços.

Pode ser parcelado em lotes da seguinte maneira: frutas, legumes e tubérculos, verduras, ovos e cebola. O fracionamento dos lotes por itens alimentares evita que tenhamos tantos contratos quanto o número de itens, o que ocasionaria uma grande quantidade de contratos a serem geridos, principalmente pelo grande número de entregas semanais.

7.2 O pagamento deverá ser efetuado até o 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da entrega da nota fiscal na Secretaria Municipal de Economia e Finanças, obedecendo à ordem cronológica de sua exigibilidade mediante ordem bancária através de instituição financeira a ser indicada pela licitante vencedora.

7.2.1 No caso de atraso no pagamento por parte do Município haverá a incidência de juros moratórios conforme legislação vigente.

7.3 No valor pactuado deverá estar incluso todos os tributos e, ou encargos sociais, resultantes da operação adjudicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros.

7.4 Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

7.5 Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

7.6 Qualquer solicitação de reajuste nos preços somente poderá ser analisada após o prazo de validade da proposta, mediante planilha de variação das despesas e mediante requerimento fundamentado devidamente aprovado pela contratante, visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

7.7 Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridos após a assinatura do contrato, de comprovada repercussão nos contratos implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

8 - Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não se aplica.

9 - Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão.

Não se aplica.

10- Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável.

Não se aplica.

11- Providências a serem adotadas pela administração previamente à Celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

A futura contratação não resulta em acréscimos de gastos orçamentários, uma vez que o Parque Zoológico Municipal já tem funcionários destinados a tal função.

12.- Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento.

O consumo de alimentos gera impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens, procuramos minimizar os impactos fazendo compostagem dos resíduos e descartando corretamente embalagens para a reciclagem.

13 - Gerenciamento de risco

RISCO MEDIDA DE TRATAMENTO

Recebimento de alimentos em desconformidade com as especificações do objeto e com a proposta da contratada.

Em caso o servidor designado para função de supervisor responsável pelo recebimento e conferência dos produtos detecte alguma desconformidade poderá fazer a devolução do mesmo pedindo ressarcimento, ex: produtos danificados, produtos que não cumprem as especificações das emitidas durante o processo licitatório, substituição de produtos, produtos em quantidade desigual ao pedido expedido pelo responsável do contrato, etc;

Descumprimento com os prazos de entrega. Os pedidos de entregas realizados pelo servidor responsável devem ser cumprindo sem atrasos ou alterações para não causa prejuízos ao andamento no fornecimento de alimentação do animais, podendo o fornecedor receber sanções por não cumprir com as normas do contrato;

Reajuste de preços: Qualquer solicitação de reajuste nos preços somente poderá ser analisada após o prazo de validade da proposta, mediante planilha de variação das despesas e mediante requerimento fundamentado devidamente aprovado pela contratante, visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.(Anexo II)

14 - Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

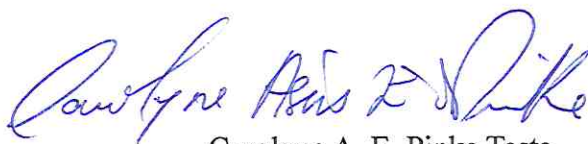
O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de produtos destinados a alimentação dos animais alojados no Parque Zoológico Municipal de Bauru, SP.

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado pelas servidoras da Prefeitura Municipal de Bauru, Zootecnistas: Claudia Cristina da Costa Ladeira e Carolyne Assis Eigenheer Pinke Testa.

Bauru, 21 de Agosto de 2025.



Claudia Cristina da Costa Ladeira
Zootecnista - Chefe do Setor de Nutrição Animal
do Parque Zoológico Municipal de Bauru,
matrícula: 29.357



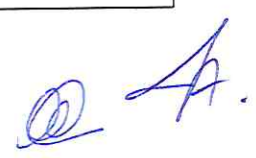
Carolyne A. E. Pinke Testa
Zootecnista do Parque Zoológico Municipal
de Bauru, matrícula: 37.138

Anexo I**Planilha de Gerenciamento de Risco**

RISCO	MEDIDA DE TRATAMENTO
1. Recebimento de alimentos em desconformidade com as especificações do objeto e com a proposta da contratada.	Em caso do servidor designado para a função de supervisor responsável pelo recebimento e conferência dos produtos detecte alguma desconformidade, poderá fazer a devolução do mesmo, solicitando o ressarcimento. Exemplos de desconformidade: produtos danificados, produtos que não cumpram as especificações das emitidas durante o processo licitatório, substituição de produtos, produtos em quantidade desigual ao pedido expedido pelo responsável do contrato, etc.
2. Descumprimento com os prazos de entrega	Os pedidos de entregas realizados pelo servidor responsável devem ser cumpridos sem atrasos ou alterações para não causar prejuízos ao andamento no fornecimento de alimentação dos animais, podendo o fornecedor receber sanções por não cumprir com as normas do contrato.
3. Reajuste de preços	Qualquer solicitação de reajuste nos preços somente poderá ser analisada após o prazo de validade da proposta, mediante planilha de variação das despesas e mediante requerimento fundamentado devidamente aprovado pela contratante, visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

Anexo II

Item	qtidade	Especificação
1	1.200	Kg. de abacaxi pérola. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA : constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca); desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado.
2	20.000	Kg. de banana nanica. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA : constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca); desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado.
3	2.500	Kg. de goiaba vermelha. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA : constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca); desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado.
4	1.200	Kg. de laranja pera. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA : constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca); desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado.
5	3.00	Kg. maçã nacional. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA : constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na

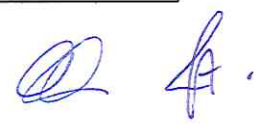


		conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca); desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado.
6	9.000	Kg. de mamão formosa. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA: constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca); desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado.
7	1.000	Kg. de coco fruta. Deverá ser de 1ª qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.
8	14.000	Dz. de ovos brancos tipo A. O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A Resolução nº 5 de 05/07/91 CIPOA/MA, a qual estabelece: ser de galinha; branco; extra; pesando no mínimo 60 (sessenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo grande, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebraduras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades protegidos por filme de PVC contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIF e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas; prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.
9	2.200	Kg. de batata doce. O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA: constituída por espécimes vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes. As raízes, tubérculos e rizomas deverão apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie Serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.
10	2.200	Kg. de beterraba extra. O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA: constituída por espécimes vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes. As raízes, tubérculos e rizomas deverão apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie Serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.



11	550	Kg. de berinjela. O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA : constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características. Serão tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.
12	2.000	kg. de couve manteiga. O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA : constituída, por verduras de boa qualidade, que não foram classificadas na classe anterior, desde que conservem as características. Serão tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração, e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência;
13	2.000	Kg. de cenoura extra. O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA : constituída por espécimes vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes. As raízes, tubérculos e rizomas deverão apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie Serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.
14	150	Kg. de pepino caipira. O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA : constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características. Serão tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.
15	2.200	kg. de abóbora. O produto deve ser de 1ª qualidade; tamanho e coloração uniformes e suficientemente desenvolvidas; isenta de enfermidades; material terroso; defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deve atender aos padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta nº 9 de 12/11/02 e da CEAGESP.
16	2.700	Kg. de almeirão. O produto deve ser de 1ª qualidade; fresco; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos, firmes e intactos; sem lesões físicas e mecânicas, perfurações e cortes. Deve atender aos padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta nº 9 de 12/11/02 e da CEAGESP.

17	200	Kg Chicória: O produto deve ser de 1ª qualidade; fresco; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos, firmes e intactos; sem lesões físicas e mecânicas, perfurações e cortes. Deve atender aos padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta nº 9 de 12/11/02 e da CEAGESP..
18		Kg. de cebola. O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA : constituída por espécimes vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes. As raízes, tubérculos e rizomas deverão apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie Serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.
19	500	Kg. pera, o produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA : constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca); desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado.
20	1.600	Kg de melancia. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA: constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca); desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado.
21	1.800	Kg de manga. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/2015) a qual estabelece Classificação PRIMEIRA: constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca); desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado.
22	60	kg. alho descascado. Produto refrigerado, deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material



		terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDD nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº 6268 de 22/11/07-MA e Lei nº 9972 de 25/05/00 – ANVISA..Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.
23	100	BRÓCOLIS: De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

144
81

Anexo III Orçamentos por item

qtdd	Item	Cardoso	MRD. Nascimento	Internet	
1.200	Abacaxi	11.880,00	20.280,00	11.988,00	
20.000	Banana	158.000,00	170.000,00	139.600,00	
2.500	Goiaba	22.475,00	24.975,00	16.950,00	
1.200	Laranja	10.320,00	11.400,00	8.388,00	
3.000	Maçã	50.700,00	62.700,00	40.500,00	
9.000	Mamão	114.300,00	125.100,00	83.700,00	
1.000	Coco	12.500,00	12.900,00	8.330,00	
14.000	Ovos	166.600,00	168.00,00	150.920,00	
2.200	Batata doce	9.2400,00	10.780,00	8.118,00	
2.200	Beterraba	12.980,00	15.1800,00	8.052,00	
550	Berinjela	3.575,00	3.795,00	3.954,50	
2.000	Couve	35.000,00	35.800,00	47.540,00	
2.000	Cenoura	15.180,00	17.380,00	8.660,00	
150	Pepino	1.125,00	1.185,00	1.230,00	
2.200	Abóbora	10.780,00	12.100,00	13.640,00	
2.700	Almeirão	51.030,00	53.730,00	43.578,00	
200	Chicória	3.780,00	3.980,00	4.600,00	
250	Cebola	1.800,00	1.725,00	747,50	
500	Pera	8.700,00	8.950,00	6.995,00	
1.600	Melância	6.384,00	6.720,00	4.960,00	
1.800	Manga	17.982,00	19.800,00	15.282,00	
60	Alho	2.874,00	2.994,00	3.166,80	
100	Brócolis	2.890,00	2.492,00	2.796,00	
	Total=	730.095,00	791.964,00	633.695,80	

O Valor da média dos orçamentos para reserva de verba é de R\$ 718.584,94.