



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE** **Estado de São Paulo**

### **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP 33/2025 – SECRETARIAS MUNICIPAIS E DEPARTAMENTO**

O Presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento da licitação e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade, abaixo especificada.

#### **1 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

**1.1** A aquisição parcelada de gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros é essencial para garantir o abastecimento contínuo e adequado das unidades pertencentes à administração pública municipal de Ribeirão Corrente – SP, tais como escolas, creches, unidades de saúde, centros de assistência social, entre outros. Esses produtos são de consumo diário e sua natureza perecível exige entregas frequentes e em pequenas quantidades, a fim de assegurar a qualidade, frescor e segurança alimentar. Além disso, a adoção da aquisição parcelada desses gêneros alimentícios está em conformidade com os princípios da economicidade e da eficiência previstos na Lei nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas. Tal prática evita o desperdício decorrente da deterioração dos produtos, reduz custos com armazenagem e permite maior controle sobre o estoque e a qualidade dos itens fornecidos. Dessa forma, garante-se a adequada aplicação dos recursos públicos e o atendimento contínuo e seguro das necessidades alimentares das unidades públicas municipais.

#### **2 ÁREA REQUISITANTE**

**2.1** O objeto em tela atende a solicitação das Secretarias Municipais e Departamento do Município de Ribeirão Corrente.

| ÁREA REQUISITANTE                  | RESPONSÁVEL                       |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| Secretaria Municipal da Saúde      | Silvana Aparecida Ferreira Mendes |
| Secretaria Municipal de Educação   | Elaine Cristina Rodrigues         |
| Departamento de Assistência Social | Tatiane Cristina Janneu Barreto   |

#### **3 ALINHAMENTO COM O PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

### Estado de São Paulo

**3.1** A pretendida contratação encontra-se em consonância com o planejamento de contratações da Administração Municipal, sendo que valores estimados da contratação constam reservados no Orçamento Anual do Município para 2025, visando o implemento da solução objeto deste Estudo Técnico Preliminar, conforme Decreto n.º 2201 de 2 de janeiro de 2025.

#### **4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**4.1** O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros, para atender necessidades das SECRETARIAS MUNICIPAIS E DEPARTAMENTO, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices em anexos.

**4.2** Os itens entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade.

**4.3** Estando fora dos padrões acima descritos, os itens serão considerados em desconformidade todos os gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as NTA-14 (DECRETO 12486 de 20/10/78) com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N.º 9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO. NTA-15 (DECRETO 12486 de 20/10/78); com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO)

**4.4** No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de



## PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE Estado de São Paulo

contaminantes químicos, físicos e biológicos

**4.5** Não será admitida a subcontratação do objeto.

**4.6** O presente estudo técnico se amolda na hipótese do inciso II, do artigo 95 da Lei n.º 14.133/2021, ao qual justifica a dispensa do contrato propriamente dito.

**4.7** O Critério de Julgamento a ser adotado no certame licitatório, nos termos do inciso VIII do Artigo da Lei 14133/2021, será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, tendo em vista ser esta a opção que permite participação do maior número possível de potenciais fornecedores, o que possibilita maior disputa e economia de recursos públicos

**4.8** Os itens a serem adquiridos tem padrão de qualidade e desempenho definidos objetivamente, além de tratar-se de objeto plenamente disponível no mercado, podendo ser caracterizado como bem comum, justificando a modalidade licitatória de PREGÃO ELETRÔNICO, para Registros de Preços. Conforme Lei 14.133/2021, Art. 6º XLI

**4.9** O instrumento da Garantia Contratual possui a função de salvaguardar a Administração Pública de eventuais insucessos nas contratações. Considerando, no entanto, que o processo em tela se refere a aquisição, com entrega parcelada, cujo pagamento do fornecedor está condicionado ao recebimento efetivo dos itens, bem como visando não restringir a participação de licitantes no certame, ficará dispensada a exigência de Garantia Contratual nos termos do caput do artigo 96 da Lei nº 14.133/2021.

## 5 LEVANTAMENTO DE MERCADO

**5.1** A opção disponível para atendimento da demanda é realizar aquisição de gêneros alimentícios, destinado atender as necessidades da Prefeitura Municipal Ribeirão Corrente. Tais alimentos são encontrados no Mercado, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda de gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiro, como demonstra o levantamento realizado pelo banco de



## PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

### Estado de São Paulo

preços em consulta de contratações similares por outras instituições.

**5.2** Para que as Secretarias Municipais e Departamento atendam toda as suas respectivas demandas, há necessidade de aquisição de uma ampla gama de gêneros alimentícios tipo hortifrutigranjeiros que visa as possibilidades a partir dos preços praticados no mercado considerando a disponibilidade orçamentária.

**5.3** Adquirir todos os gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros necessários para atendimento das demandas conforme as necessidades da PMRC, via registro de preços (SRP), o que causaria um impacto relativamente menor no orçamento de modo que possam viabilizar o funcionamento, seja da PMRC, como dos órgãos a ela vinculados.

## 6 ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS.

| ITEM | QTD. | UND. | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | 1000 | KG   | <b>ABACATE:</b> Fortuna. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG</b> |
| 2.   | 2500 | KG   | <b>ABACAXI:</b> Produto nacional, de primeira qualidade, firme e intacto; tamanho médio, aproximadamente 1,2 quilogramas; Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter                                                                                                                                                                                                                                                                    |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

|    |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      |    | substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3. | 300  | KG | <b>ABÓBORA TIPO CABOTIÁ</b> - Produto nacional, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso, e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; acondicionado em sacos de polietileno; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (DECRETO 12486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N 9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG</b>                                                                                                                                                                                          |
| 4. | 100  | KG | <b>ALHO:</b> Peso médio: 40 g. Graúdo Nacional ou importado. Classificação sem defeito suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor característicos, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a LEGISLAÇÃO CABÍVEL. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5. | 1500 | KG | <b>BANANA MAÇÃ:</b> Originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, Legislação Vigente. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG</b> |
| 6. | 3500 | KG | <b>BANANA PRATA:</b> Fruta in natura, tipo <b>banana, espécie prata</b> . Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

|     |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |      |    | 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. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Acondicionado em caixa de madeira; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (DECRETO 12486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N 9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.                                                                                                                          |
| 7.  | 500  | KG | <b><u>MANDIOQUINHA SALSA</u></b> - Produto nacional, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso, e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; acondicionado em caixa de madeira resistente; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (DECRETO 12486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N 9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: CAIXA 20KG</b> |
| 8.  | 3000 | KG | <b><u>BATATA INGLESA</u></b> - Produto de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, intacto, sem indícios de germinação; sem lesões de origem física ou mecânica; tamanho e conformação uniformes; acondicionada em sacos de juta; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15 (DECRETO 12486 de 20/10/78); com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                         |
| 9.  | 1500 | KG | <b><u>BATATA BOLINHA</u></b> - Produto de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, intacto, sem indícios de germinação; sem lesões de origem física ou mecânica; tamanho e conformação uniformes; acondicionada em sacos de juta; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15 (DECRETO 12486 de 20/10/78); com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                         |
| 10. | 600  | KG | <b><u>BETERRABA</u></b> : Produto de primeira qualidade, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso, e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                                         |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

|     |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11. | 2000 | KG | <b>CEBOLA</b> – Produto nacional de primeira qualidade, compacto, firme, bem desenvolvido, com tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de polietileno; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (DECRETO 12486 de 20/10/78); com padrões de embalagem de inscrição normativa conjunta N 9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 12. | 600  | KG | <b>CENOURA:</b> Produto bem desenvolvido, fresco, de primeira qualidade, compacto, firme; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; tamanho e coloração uniformes. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 13. | 400  | KG | <b>CHUCHU:</b> Produto bem desenvolvido, fresco, de primeira qualidade, compacto, firme; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; livre de enfermidades, materiais terrosos; tamanho e coloração uniformes. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 14. | 500  | KG | <b>COUVE-FLOR:</b> Parte da flor da hortaliça, <b>SEM FOLHAS</b> , de elevada qualidade, sem defeitos, hidratados, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhes alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. Totalmente livres de sujidades e parasitas. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG</b> |
| 15. | 50   | KG | <b>GENGIBRE:</b> Condimento, matéria-prima <b>gengibre</b> , in natura, Raiz fresca, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo, sem partes podres, fungos ou bolor. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 16. | 2000 | KG | <b>LARANJA PERA:</b> Produto de primeira qualidade peso médio aproximadamente 200gr, fresco, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido e maduro; tamanho e coloração uniformes; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

|     |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |      |    | larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; acondicionado em caixa de madeira; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (DECRETO 12486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N 9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 17. | 3000 | KG | <b>MAÇÃ FUJI</b> – Produto de primeira qualidade, fresco, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido; tamanho e coloração uniformes; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; acondicionado em caixa resistente; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (DECRETO 12486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N 9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 18. | 1000 | KG | <b>MAMÃO FORMOSA:</b> Produto de primeira qualidade, fresco, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido, com 80%-90% de maturação; tamanho e coloração uniformes; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; acondicionado em caixa de madeira; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (DECRETO) 12486 DE 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N 9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                                                |
| 19. | 1000 | KG | <b>MAMÃO PAPAIA:</b> Peso de 750g aproximadamente. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG</b> |
| 20. | 500  | KG | <b>MANDIOQUINHA SALSA DESCASCADA:</b> descascada, higienizada, embalada a vácuo cortadas em cubos, em embalagem plástica de polietileno, <b>pesando 1 kg.</b> embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações: Lista de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

|     |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |      |    | ingredientes, Peso líquido, Identificação de origem: Nome e endereço do fabricante, Identificação do lote e Prazo de validade. Obedecer aos padrões conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 21. | 1000 | KG | <b>MANGA:</b> Manga rosa, procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa a normal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões <b>conforme</b> LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG</b>                                                                   |
| 22. | 6000 | KG | <b>MELANCIA:</b> Produto nacional, de primeira qualidade, firme e intacto; peso médio pesando de 8 a 10 kg; Redonda ou comprida, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau de maturação ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b> |
| 23. | 2000 | KG | <b>MELÃO:</b> Amarelo, doce, de primeira qualidade, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

|     |      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 24. | 1000 | KG    | <b>MILHO VERDE IN NATURA:</b> apresentação em espigas sãs, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 25. | 200  | Unid. | <b>MORANGO BANDEJA 250GR:</b> Produto de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita ser manipulado, transportado e consumido. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução vigente. Embalagem de aproximadamente 250g. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: BANDEJA MINIMA 250GR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 26. | 1000 | KG    | <b>PÊRA:</b> PERA: Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b> |
| 27. | 100  | KG    | <b>PIMENTA VERMELHA:</b> tipo <b>dedo de moça</b> , de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 28. | 100  | KG    | <b>PIMENTÃO AMARELO:</b> Fruto de planta sã, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor. Não serão permitidas perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

|     |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29. | 100 | KG | <b>PIMENTÃO VERDE:</b> De boa qualidade, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, tamanho uniforme. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 30. | 100 | KG | <b>PIMENTÃO VERMELHO:</b> Fruto de plantas sã, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor. Não serão permitidas perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b> |
| 31. | 600 | KG | <b>MEXERICA PONKAN:</b> Produto de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                                        |
| 32. | 500 | KG | <b>TOMATE:</b> Produto de primeira qualidade, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso, e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.</b>                                                                                                                                                                                                              |
| 33. | 300 | KG | <b>VAGEM:</b> Produto de primeira qualidade, tamanho médio. Tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte; acondicionada em caixas de madeira (495x355x220) mm; suas condições deverão estar CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE a NTA- 14 (DECRETO 12486 de 20/10/78); com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). <b>UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG</b>                                                    |

**6.1** As quantidades aferidas são um conjunto somatório das séries históricas dos últimos 12 meses.

## **7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

### Estado de São Paulo

**7.1** A fim de subsidiar a referida compra pública, foram realizadas pesquisas de valores praticados no mercado, conforme as cotações anexas.

**7.2** Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foram utilizados como parâmetros as disposições contidas na Lei 14133/2021, bem como IN 65 de 7 de julho de 2021, conforme justificativa da definição do valor estimado devidamente assinada.

**7.3** O valor total estimado da aquisição é de **R\$ 412.571,00 (quatrocentos e doze mil, quinhentos e setenta e um reais)**.

## **8 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**8.1** A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos itens por fornecedores habilitados mediante Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, por se tratarem de itens comuns.

**8.2** A solução que mais atende seria a de levantamento dos itens com valor de mercado e a realização de um processo licitatório de aquisição para atender as demandas da prefeitura municipal de Ribeirão Corrente-SP.

**8.3** Com isso, o processo licitatório obedecerá ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão Eletrônico, sistema que se faz mais vantajoso as Secretarias Municipais e Departamento em virtude de não vincular a Administração total, logo podendo viabilizar as contratações conforme as necessidades.

**8.4** A solução considerada viável para o município é a aquisição futura e eventual através do processo para registro de preços de forma parcelada, pois no mercado existe a solução proposta, além de ser oferecida por um número de fornecedores que garante a participação de várias empresas e consequentemente a concorrência.

**8.5** Trata-se de aquisição de itens com necessidade de contratações frequentes, com a possibilidade de entregas parceladas conforme as demandas surgidas no âmbito do município e que pela natureza do objeto não é possível definir exatamente seu quantitativo.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**

### **Estado de São Paulo**

**8.6** O prazo de entrega será de 05 dias corridos, conforme a necessidade do município, que enviará o empenho ou documento equivalente

**8.7** A entrega será fornecida parceladamente.

**8.8** Definição do local de entrega dos itens, a saber: O (s) item (s) deverá (ão) ser entregue (s) na Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente, situado à Rua Prudente de Moraes, nº 850 Centro, Ribeirão Corrente – SP

**8.9** Portanto, o objeto da presente contratação será o seguinte: Registro de preços para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros, destinados ao atendimento das necessidades do município de Ribeirão Corrente – SP.

## **9 JUSTIFICATIVAS PARCELAMENTO OU NÃO**

**9.1** O parcelamento da solução permite que a licitação seja realizada por item, quando o objeto for divisível;

**9.2** De acordo com o § 2º do artigo 40 da Lei nº 14.133/2021: “Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados;”

I - A viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II - O aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

III - O dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

**9.3** No processo em tela, a divisão do objeto se mostra viável tendo em que os itens podem ser divididos, sem prejuízo à Administração;

**9.4** Considerando que os itens cotados se referem a gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros comuns, o parcelamento por itens individuais permite ampla participação de licitantes. Neste contexto, o potencial de economicidade a ser obtido no certame licitatório se mostra maior.

**9.5** Diante do exposto, e com vistas a ampliar a possibilidade de participação de



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE** **Estado de São Paulo**

licitantes, nos termos do inciso VII, § 1º, do artigo 18, bem como do Artigo 40, inciso V, b, ambos da Lei 14.133/2021, optou-se por NÃO AGREGAR OS ITENS EM LOTES.

### **10 RESULTADOS PRETENDIDOS**

**10.1** Com a contratação decorrente do registro de preços para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros, espera-se garantir o atendimento contínuo, eficiente e de qualidade das necessidades alimentares das diversas unidades administrativas do Município de Ribeirão Corrente – SP, especialmente nas áreas de educação, saúde, assistência social.

**10.2** O fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros sempre frescos, dentro dos padrões sanitários exigidos, com qualidade compatível com as exigências nutricionais e de segurança alimentar.

**10.3** Maior agilidade no atendimento das requisições das unidades consumidoras, por meio de entregas programadas e fracionadas, conforme a demanda.

**10.4** A redução de perdas e desperdícios, em razão da entrega conforme necessidade.

**10.5** Maior economicidade ao Município, por meio de preços registrados previamente e controle da contratação conforme a real necessidade de consumo.

### **11 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

**11.1** Caberá aos Gestores do Contrato o apreço pela correta execução do contrato, bem como a observância as normas vigentes que doutrinam os procedimentos convergentes ao presente processo.

### **12 CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES**

**12.1** Não se vislumbra neste momento, contratações correlatas ou interdependentes para efetiva consolidação do Objeto pretendido neste Estudo



## PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE Estado de São Paulo

Técnico Preliminar.

### 13 IMPACTOS AMBIENTAIS

- 13.1 Uso excessivo de agrotóxicos, que poluem o solo e a água.
- 13.2 Emissão de poluentes no transporte dos produtos (veículos movidos a diesel, etc.).
- 13.3 Geração de resíduos (embalagens plásticas, restos orgânicos).
- 13.4 Desmatamento e perda da biodiversidade quando não há manejo sustentável.
- 13.5 Alto consumo de água na produção de frutas e verduras sem boas práticas agrícolas.

### 14 DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE/POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

14.1 Esta equipe de planejamento, com base no Inc. XIII do § 1º do Art. 18 da Lei 14.133/2021 declara **VIÁVEL**, técnica e economicamente a contratação, sendo que maiores detalhamentos deverão constar no Termo de Referência, documentos de gestão de riscos e demais anexos a serem produzidos.

Ribeirão Corrente, 29 de abril de 2025.

**SILVANA APARECIDA FERREIRA MENDES**  
Secretária da Secretaria Municipal da Saúde

**TATIANE CRISTINA JANNEU BARRETO**  
Diretora Departamento de Assistência Social



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

**ELAINE CRISTINA RODRIGUES**  
**Secretária da Secretaria Municipal de Educação**