



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista

Departamento Municipal de Educação

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. ÁREA REQUISITANTE

Departamento Municipal de Educação, Setor de Alimentação Escolar.

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

A equipe que ficará responsável pelo desenvolvimento e acompanhamento de todas as etapas do ETP, que são:

- Cintia Midori Yogi;
- Debora Cristina Vitoreli Inácio;
- Gabriela Vicente Paiva.

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

A contratação de gêneros hortifrutigranjeiros deverá observar as seguintes diretrizes:

- Garantir a oferta contínua e adequada de frutas, legumes e verduras frescas para atender às necessidades nutricionais dos alunos da rede pública municipal;
- Priorizar alimentos de boa qualidade, frescos, com padrão uniforme de apresentação, livres de danos, sujidades ou contaminações;
- Respeitar a sazonalidade e disponibilidade regional dos itens, promovendo a sustentabilidade e o fortalecimento da agricultura local sempre que possível;
- Observar as exigências da ANVISA quanto às condições higiênico-sanitárias para transporte, armazenamento e manipulação dos alimentos;
- Garantir rastreabilidade, segurança alimentar e conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Adotar o critério de julgamento por menor preço por item, para assegurar economicidade e ampliar a competitividade do certame.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) garante a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, bem como OSCs (Organizações da Sociedade Civil). Seu objetivo é atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento dos estudantes.



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista

Departamento Municipal de Educação

Sabe-se que a alimentação é um direito social estabelecido no artigo 6º da Constituição Federal Brasileira, cabendo ao poder público adotar as políticas e ações necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

Desta forma, a presente aquisição se faz necessária para a manutenção da alimentação escolar das Unidades de Ensino Municipais de São João da Boa Vista, visando à melhoria da qualidade nutricional e à promoção de hábitos alimentares saudáveis, em cumprimento à Resolução nº 04, de 26 de fevereiro de 2026.

Ressalta-se que o saldo constante neste processo licitatório tem como finalidade complementar o fornecimento de gêneros alimentícios já ofertados pela Agricultura Familiar, realizado por meio de Chamamento Público, garantindo a continuidade e o adequado atendimento da demanda das unidades escolares.

O descritivo dos itens foi elaborado pelas nutricionistas integrantes do Setor de Alimentação Escolar, não sendo utilizado o catálogo de padronização, uma vez que este não contempla descrição completa e adequada dos itens necessários.

5. PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

Considerando que o Plano Anual de Contratação ainda esteja em fase de implementação/elaboração no Município, a necessidade encontra respaldo na LOA e decorre de demanda contínua e essencial relacionada ao PNAE.

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O critério de seleção será o de Menor Preço por Item, que ocorrerá pela modalidade de Pregão Eletrônico. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o “modelo de disputa aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme art. 56 da lei 14.133/21.

Os produtos a serem entregues, quando da contratação, deverão corresponder às especificações técnicas descritas pela equipe de nutricionistas do Setor, isto no que tange as suas características e padrão de qualidade, sob pena de rescisão da ata de registro de preços e penalidades cabíveis, conforme prevê o art. 151 da Lei 14.133/21.

A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado da publicação, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista

Departamento Municipal de Educação

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada em razão da natureza perecível dos hortifrutigranjeiros e da impossibilidade de definição exata da demanda ao longo da vigência da contratação. Embora exista programação de entregas periódicas, as quantidades efetivamente requisitadas sofrem variações decorrentes de fatores imprevisíveis, tais como alterações do número de alunos atendidos, frequência escolar, modificações dos cardápios elaborados pelas nutricionistas em função da sazonalidade dos alimentos, perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos e necessidades supervenientes das unidades escolares. Dessa forma, a Administração necessita da flexibilidade proporcionada pelo Sistema de Registro de Preços, evitando desperdícios, aquisições em excesso e desabastecimento das unidades, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

A qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado será de inteira responsabilidade do licitante. O licitante deverá apresentar licença sanitária, alvará sanitário ou documento equivalente expedido pelo órgão competente, compatível com sua atividade econômica e com o objeto licitado, observada a legislação sanitária aplicável ao fabricante, distribuidor, comerciante ou atacadista, conforme o caso, por esta razão, o vencedor do certame licitatório deverá apresentar laudo da Vigilância Sanitária.

Considerando que o objeto consiste no fornecimento de alimentos destinados ao consumo humano, cuja qualidade higiênico-sanitária é requisito indispensável para garantia da segurança alimentar dos estudantes atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, mostra-se necessária a exigência de Licença Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente expedido pelo órgão competente, compatível com a atividade econômica exercida pelo licitante, nos termos da legislação sanitária vigente, especialmente da Lei Federal nº 6.437/1977, da Lei Federal nº 8.080/1990, da Lei nº 14.133/2021 (arts. 18, IX e 66), bem como das normas expedidas pela ANVISA e pelos órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO

Para o abastecimento das escolas municipais, através do Setor de Alimentação Escolar, a quantidade estimada, conforme segue:

Item	Quant.	Unid.	Descrição
01	14.300	KG	ABACAXI PÉROLA – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, formato do fruto cônico, formato dos frutinhos achatado, espessura da casca fina, coloração da folha verde-arroxeadas, coloração da polpa branco-pérola, bem desenvolvido e com maturação adequada para o consumo. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade, além de estar livre de sujidades externas. Peso médio entre 1,20KG a 1,49KG. Não serão tolerados os seguintes defeitos: evidências de podridão, sem coroa, fasciação grave, ferimentos graves na superfície, amassado, passado, imaturo, com defeitos de polpa e queimado de sol grave.



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista
Departamento Municipal de Educação

02	890	KG	ABÓBORA JAPONESA – Legume in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, formato globular achatado com gomos suaves, espessura da casca grossa, textura da casca rugosa, coloração da casca verde-escuro, coloração da polpa amarelo-intensa, tamanho médio, devendo estar bem desenvolvido e maduro. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade e estar livre de sujidades externas. Peso médio entre 1,0 a 2,0KG. Não pode conter os seguintes defeitos: fermento grave na superfície, manchado ou com evidências de podridão.
03	2.040	KG	ABOBRINHA BRASILEIRA – Legume in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, coloração da casca verde com estrias claras, formato cilíndrico com pescoço, devendo estar tenra, bem desenvolvida e com maturação adequada para o consumo. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade e estar livre de sujidades externas. Diâmetro entre 55 a 70 mm. Não pode conter os seguintes defeitos: dano mecânico grave, evidências de podridão, dano por praga, virose, passado e murcho.
04	1.200	KG	ACELGA – Verdura in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível. Deverá ser de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física/mecânica e livre de enfermidade, insetos e sujidades. Peso médio entre 800 a 1000g. As folhas não poderão estar manchadas, murchas ou com evidências de podridão.
05	1.750	KG	ALFACE CRESPA – Verdura in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, folha crespa, coloração verde, grau de crocância média, sem traços de descoloração, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida. Deve apresentar grau de evolução completo, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Peso médio em torno de 300 a 400g. Não podem conter os seguintes defeitos: manchas de podridão, folhas murchas e com evidências de virose. Deve estar livre de sujidades externas e de resíduos de fertilizantes.
06	4.960	KG	ALHO BRANCO – Bulbo in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, coloração do catáfilo externo branco com laivos de roxo, coloração da película do bulbilho branca, diâmetro aproximado entre 60 a 70 mm. Deve estar suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não pode conter os seguintes defeitos: estar brotado, chocho, com evidências de podridão, murcho, com fermentos na superfície externa, passado ou quebrado grave. Deve estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca.
07	34.000	KG	BANANA NANICA – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, de coloração amarelo-esverdeada, espessura da casca fina, coloração da polpa branco-creme, intacta e firme. Com comprimento aproximado de 20cm e diâmetro de 35mm. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade e estar bem desenvolvida e madura, com tamanho, cor e conformação uniformes. O grau de maturação deve ser tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo próximo. Não pode estar



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista
Departamento Municipal de Educação

			danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, nem conter substância terrosa, sujidades na superfície da casca, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Não pode conter os seguintes defeitos: estar passada, com ferimentos graves na superfície, com evidências de podridão e danos por praga.
08	350	KG	BATATA DOCE ROSADA – Tubérculo in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, coloração da casca rosada, com a polpa de coloração creme quando crua e quando cozida amarelada. Peso unitário maior que 300g. Deve estar suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não pode conter evidências de podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento, estar murcha, passada ou queimada de sol grave, com ferimentos graves em sua superfície e brotada. Deve estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca.
09	11.370	KG	BATATA MONALISA – Tubérculo in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, formato oval alongado, coloração da casca amarelo-clara com coloração da polpa amarelo-clara. Deve estar fresca, compacta e firme, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Diâmetro equatorial de 43 a 70 mm. Isenta de enfermidade, material terroso, umidade externa anormal e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não podem conter os seguintes defeitos: podridão, esverdeamento, brotado, fermento, defeito de polpa, dano por praga.
10	2.200	KG	BETERRABA – Legume in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, suficientemente desenvolvida, formato globular ligeiramente cônico, coloração da casca vermelho-arroxeadado, coloração da polpa vermelho-arroxeadado com anéis concêntricos, firme e com a casca lisa. Diâmetro equatorial aproximado de 70 a 90mm. Deve estar com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade do tamanho e cor. Não pode conter evidências de podridão e ferimentos graves em sua superfície. Deve estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca, sem umidade externa anormal e odor estranho.
11	1.350	KG	BRÓCOLIS NINJA – fresco, hortaliça in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível. Cabeça única, pedúnculo curto de coloração verde-brilhante, botões florais pequenos de coloração verde-média. Peso médio de 500g (não incluso as folhas e o talo). Não deve ter pontos de podridão e/ou coloração amarelada. Deve estar isento de enfermidades e insetos, lesões de origem física ou mecânica, umidade externa anormal, odor e sabor estranho, além de sujeiras externas, como terra aderente e/ou resíduos de fertilizantes.
12	2.400	KG	CAQUI RAMA-FORTE – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, formato do fruto achatado, coloração externa vermelha, coloração da polpa amarelo, polpa mole. Diâmetro aproximado entre 7,0 a 8,0 cm.



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista
Departamento Municipal de Educação

			Deve apresentar grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com aroma, cor e sabor próprios da variedade. Deve estar livre de sujidades externas. Não pode conter os seguintes defeitos: evidências de podridão, ferimentos graves na superfície, fruto imaturo ou muito passado.
13	11.160	KG	CEBOLA – Bulbo in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, firme, com formato redondo, oblongo, coloração da casca vermelha, coloração da polpa amarela e diâmetro equatorial aproximado de 60 a 70 mm. Deve apresentar aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Isenta de umidade externa anormal e de resíduos de fertilizantes. Não pode conter os seguintes defeitos: estar brotada, murcha, melada, ter ferimentos graves, com perda de catafilo interno, com evidências de podridão e com pontos escuros na casca.
14	2.650	KG	CENOURA – Legume in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, firme, com formato cônico, coração evidente e coloração alaranjada. Comprimento aproximado de 20 a 24 cm. Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Deve estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca, umidade externa anormal, odor e/ou sabor estranhos. Não serão aceitos produtos com evidências de podridão, danos por praga, murchos, com presença de ombro verde ou roxo, com ferimentos graves, lenhosos ou com deformação grave.
15	2.560	MAÇO	CHEIRO-VERDE – Erva in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível de primeira qualidade, fresco, composto por cebolinha com bulbos brancos, folhas verdes, compridas e cilíndricas, tubos ocos, medindo entre 30-40 cm. E Salsinha com folhas alternas, de coloração verde-intenso, muito parecida com o coentro. Não serão toleradas folhas com aspectos amarelados e/ou murchas. Deverá apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Aroma e cor próprios da espécie e variedade.
16	200	KG	CHICÓRIA LISA – Verdura in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, fresca, com coloração verde-clara e o centro verde-amarelado e peso aproximado de 300g. Deve apresentar aroma e coloração próprios da espécie. Não serão aceitos produtos com evidências de podridão, com as folhas amareladas e/ou murchas. Deve estar isenta de enfermidades, sujidades, insetos, parasitas e larvas, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, além de folhas externas.
17	5.700	KG	CHUCHU – Legume in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, grupo verde-claro, formato com pescoço curto, gomada, de coloração verde-clara. Deve apresentar a superfície externa lisa e uniformidade no tamanho e na cor. Peso aproximado de 250 até 450g. Não pode conter os seguintes defeitos: evidências de podridão, murcho, com deformações ou ferimentos



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista
Departamento Municipal de Educação

			graves. Isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e sujidades externas, como terra aderente.
18	400	KG	<u>COUVE-MANTEIGA</u> – Verdura in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, fresca, com formato do limbo orbicular e assimétrico, coloração do limbo verde-clara, coloração do pecíolo verde, coloração da nervura branco esverdeada. Peso maior que 350g. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade. Isenta de enfermidades e insetos, resíduos de fertilizantes e folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente. Não serão aceitos produtos com folhas amareladas e murchas e/ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
19	5.000	KG	<u>GOIABA VERMELHA</u> – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, frescos, com diâmetro entre 61 a 70mm, com grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação, sem danos ao alimento. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade. Isenta de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
20	280	KG	<u>INHAME BRANCO</u> – Tubérculo in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, formato globoso, textura da casca rugosa, coloração castanho-claro com faixas horizontais castanha, coloração da polpa branca. Peso entre 60 a 100g. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade. Isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos e livre de resíduos de fertilizantes. Não pode conter os seguintes defeitos: evidências de podridão, ferimentos graves na superfície, deformação grave e passado.
21	5.380	KG	<u>LARANJA LIMA</u> – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, firme, de formato esférico, coloração da casca verde-amarelada e coloração da polpa laranja, textura da casca lisa, com diâmetro entre 65 a 70 mm. Apresentando grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade. Isenta de enfermidades e insetos, livre de sujeira externa, como terra aderente, e de resíduos de fertilizantes. Não pode conter os seguintes defeitos: marcas de podridão, evidência de dano por praga, ferimentos graves na casca, murcho ou fruto imaturo. Não serão permitidas manchas na casca.
22	26.240	KG	<u>LARANJA PERA</u> – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, firme, de formato elíptico com coloração da casca laranja-amarelada e coloração da polpa laranja, textura da casca lisa, com diâmetro entre 65 a 70 mm. Apresentando grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista
Departamento Municipal de Educação

			consumo. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade. Isenta de enfermidades e insetos, livre de sujeira externa, como terra aderente, e de resíduos de fertilizantes. Não pode conter os seguintes defeitos: marcas de podridão, evidência de dano por praga, ferimentos graves na casca, murcho ou fruto imaturo. Não serão permitidas manchas na casca.
23	880	KG	LIMÃO TAHITI – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, firme, de formato arredondado, coloração da casca verde, coloração da polpa verde-esbranquiçada, textura da casca lisa a ligeiramente rugosa, ausência de sementes, suculência alta e espessura da casca fina, com diâmetro aproximado entre 50 a 60 mm. Em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade. Isento de enfermidades e insetos, livre de sujeira externa, como terra aderente, e de resíduos de fertilizantes. Não pode conter os seguintes defeitos: estar passado, com ferimentos graves na superfície, seco, com oleocelose e evidências de podridão.
24	42.700	KG	MAÇÃ GALA – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, firme, coloração da casca vermelha com estrias, peso entre 100 a 130g/cada, coloração da polpa branco-creme, em embalagem de 18KG. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Apresentar grau máximo de maturação, tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação, em condições adequadas para o consumo imediato. Isenta de enfermidades e insetos, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, livre de sujeira externa e resíduos de fertilizantes. Não pode conter os seguintes defeitos: polpa escurecida, ferimentos graves e/ ou manchas na casca, evidências de podridão e marcas de amassado graves.
25	3.700	KG	MAMÃO FORMOSA – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, firme, formato do fruto alongado e ponta arredondada, com sulcos intermediários na casca, coloração da casca amarelo-alaranjada e coloração da polpa alaranjada. Grupo comprido, com massa (KG) entre 0,75 a 1,35. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não pode conter os seguintes defeitos: defeitos de polpa, marcas de podridão, ferimentos graves e imaturo. Isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, além de sujeiras externas e resíduos de fertilizantes.
26	5.900	KG	MANDIOQUINHA AMARELA – Tubérculo in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, formato cônico-cilíndrico, com coloração da casca amarela, e de polpa amarelo-intensa. Categoria 3A, com peso unitário entre 150 a 200g. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não pode conter os seguintes defeitos: coloração da casca escurecida, ferimentos graves (rachaduras ou cortes na casca), sinais de podridão, umidade externa anormal e/ou com deformação grave. Deve estar



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista
Departamento Municipal de Educação

			bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e livre da maior parte possível de terra aderente a casca.
27	12.100	KG	<u>MANGA</u> – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, com o fruto em formato ovalado e casca de coloração rósea a avermelhada (exemplo: Haden, Tommy Atkins), com peso unitário entre 400 a 499g. A cor da polpa deve ser amarelada. Com características bem definidas, sã, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes. Transportada de forma adequada e com grau de amadurecimento ideal para o consumo. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não pode conter os seguintes defeitos: defeitos de polpa, defeitos de casca grave, ferimentos graves, imaturo, mancha de látex e manchas de podridão.
28	41.200	KG	<u>MELANCIA</u> – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, tamanho comum (aproximadamente 10KG), coloração da casca verde e com listras grossas, coloração da polpa vermelha, com presença de sementes. Tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas. Deve estar bem desenvolvida e com maturação ideal para o consumo, polpa firme e intacta. Apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não pode conter os seguintes defeitos: marcas de podridão, passado, com ferimentos graves, evidências de virose, amassado, com a polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave e imaturo.
29	19.500	KG	<u>MELÃO AMARELO</u> – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, formato arredondado, coloração da polpa branca, coloração da casca amarela, lisa e levemente rugosa. Com peso unitário igual ou maior que 1,5KG. Tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas. Deve estar bem desenvolvido e em condições adequadas para o consumo. Apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não pode conter os seguintes defeitos: evidências de podridão, ferimentos graves na casca, estar passado ou imaturo, ter manchas de dano por frio, deformado ou evidências de viroses.
30	800	KG	<u>MILHO VERDE</u> – <i>in natura</i> , apresentação em espiga de 1ª qualidade, coloração da palha verde-clara, coloração do grão amarelo-clara, sabor adocicado, íntegro e sem fungos, com tamanho médio a grande e peso aproximado de 300 a 350g. Apresentando grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Em tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deve apresentar



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista
Departamento Municipal de Educação

			aroma, cor e sabor próprios da variedade. Ausente de sujidades, parasitos e larvas. Não pode conter os seguintes defeitos: passado, com marcas de podridão e/ou dano por praga.
31	27.500	DZ	<u>OVO DE GALINHA, BRANCO, TIPO EXTRA</u> – Ovo de galinha com peso mínimo de 58g e máximo de 67,99g, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, apresentando cor branca, conformação e tamanho uniformes. Não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Deverá ser fresco, apresentar casca limpa, lisa, intacta, sem deformação, pouco porosa, resistente e isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Deverá apresentar cor branca própria, cheiro próprio e sabor próprio. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Os ovos deverão estar acondicionados em embalagem primária contendo no máximo 30 unidades, devidamente lacrada e rotulada com data de embalagem, prazo de validade, classificação do ovo por peso, condições de armazenamento, identificação do produtor e número de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Oficial, lote, código de barras, endereço, contato e razão social do criatório.
32	10.000	KG	<u>PERA WILLIAM'S</u> – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, intacta e macia, com peso unitário entre 150 a 200g, formato oblongo-obtuso-piriforme, coloração da casca verde-amarelada, coloração da polpa branca, origem europeia, em embalagem de papelão de 18KG. Deverá ter atingido o grau máximo no tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade. O grau de maturação deve ser de tal modo que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Livre de enfermidades, insetos, substância terrosa, sujidades e resíduos de fertilizantes. Não pode conter os seguintes defeitos: defeitos de polpa, fermentos graves, manchado, marcas de podridão e murcho.
33	1.220	KG	<u>PEPINO COMUM</u> – Legume in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, deve ter coloração da casca verde escura e textura da polpa macia. Tamanho médio, comprimento entre 16 a 20 cm. Apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade. Deve estar bem desenvolvido e com maturação adequada para o consumo. Isento de enfermidades, parasitas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes. Não pode conter os seguintes defeitos: marcas de podridão, fermentos graves, deformações graves, passado, com marcas de virose e murcho.
34	640	KG	<u>PIMENTÃO VERMELHO</u> – Fruto in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, formato cônico a retangular, coloração da casca vermelha, coloração da polpa vermelha. Comprimento aproximado de 12 cm (Categoria 2A). Legume próprio para o consumo, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Deve estar livre de enfermidades e insetos e sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, e de sujeiras



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista
Departamento Municipal de Educação

			externas, como terra aderente, e resíduos de fertilizantes. Não pode conter os seguintes defeitos: evidências de podridão, ferimentos graves na superfície, deformação grave, murcho ou com manchas indicativas de virose. Não pode apresentar rachaduras ou cortes na casca.
35	1.000	KG	REPOLHO VERDE – Verdura in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, cabeça arredondada achatada, coloração das folhas verde clara, textura lisa, sem defeitos, turgescente, intactas, firmes e vividas. Com peso médio de 2KG. Deverá apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Livre de enfermidades, isentos, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, sem folhas externas. Não serão aceitos repolhos com ferimentos graves, com danos por praga e com marcas evidentes de podridão.
36	12.000	KG	TANGERINA PONKAN – Fruta in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível, intacta e firme, com diâmetro entre 70 a 82 mm, formato arredondado com achatamento nos polos, presença de sementes, casca fina e solta, albedo espesso, coloração da casca e da polpa laranja. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprios da variedade e tamanho, cor e conformação uniformes. Apresentar grau máximo de maturação, tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação. Em condições adequadas para o consumo imediato. Livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Isenta de substância terrosa, sujidades, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes. Não devem conter os seguintes defeitos: Fruto imaturo, passado, com evidência de podridão ou dano por praga ou com ferimentos graves.
37	7.000	KG	TOMATE ITALIANO – Legume in natura, sem danos físicos ou mecânicos que comprometam a parte comestível. Com formato alongado, de coloração avermelhada, grupo comprido e massa entre 100 a 120g. Deve estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo ao longo da semana. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não conter substância terrosa, estar livre de sujeiras externas e de resíduos de fertilizantes. Não pode conter os seguintes defeitos: marcas de podridão, estar muito passado, com evidências de virose, com ferimentos graves, queimado de sol, estar imaturo (coloração verde) e com danos por pragas.

As quantidades estimadas foram definidas com base no histórico de consumo das unidades escolares, aliado ao número de alunos atendidos, cardápios que poderão ser oferecidos e frequência de entrega, fatores estes que refletem na necessidade real da Administração.



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista

Departamento Municipal de Educação

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atendimento da demanda de hortifrutigranjeiros destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino, foram analisadas as alternativas existentes no mercado, considerando aspectos técnicos, operacionais, econômicos e legais.

1. Fornecimento por meio da Agricultura Familiar

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar constitui obrigação legal no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Resolução FNDE nº 04/2026, sendo adotada pelo Município para os produtos cuja oferta local atende às especificações técnicas, quantitativos e cronograma de entrega necessários.

Todavia, verificou-se que a agricultura familiar não possui capacidade de atender integralmente a demanda municipal, seja em razão da indisponibilidade de determinados produtos, da sazonalidade da produção, da limitação de volume ofertado ou da necessidade de entregas frequentes e contínuas ao longo de todo o ano letivo. Dessa forma, essa alternativa é utilizada de forma complementar, não sendo suficiente para suprir integralmente as necessidades da Administração.

2. Produção própria por meio de hortas escolares ou comunitárias

Também foi considerada a possibilidade de implantação de hortas escolares para produção parcial de hortifrutigranjeiros.

Entretanto, constatou-se que a maior parte das unidades escolares não dispõe de área física adequada, infraestrutura de irrigação, equipe técnica especializada ou servidores disponíveis para implantação, manutenção, controle fitossanitário e colheita da produção. Além disso, a produção agrícola está sujeita a fatores climáticos e sazonais, impossibilitando o fornecimento regular, padronizado e em escala suficiente para atender aproximadamente todas as unidades escolares durante o ano letivo.

Assim, essa alternativa possui relevante caráter pedagógico e ambiental, mas não se mostra tecnicamente apta para garantir o abastecimento da alimentação escolar.

3. Aquisição junto a fornecedores especializados mediante licitação

A aquisição de hortifrutigranjeiros junto a fornecedores especializados mostrou-se a alternativa mais adequada para atender às necessidades da Administração, por permitir fornecimento contínuo, variedade de produtos, atendimento às especificações de qualidade, regularidade das entregas e capacidade logística compatível com a demanda da rede municipal de ensino.

Considerando que o consumo dos produtos sofre variações em razão da sazonalidade, alterações dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição, número de alunos atendidos e disponibilidade de produtos provenientes da agricultura familiar, verificou-se que a utilização do Sistema de Registro de Preços é o instrumento mais adequado para operacionalizar essa contratação.



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista

Departamento Municipal de Educação

O Sistema de Registro de Preços possibilita aquisições parceladas conforme a necessidade efetiva da Administração, reduzindo desperdícios, evitando formação de estoques excessivos, proporcionando maior eficiência na gestão dos recursos públicos e garantindo o abastecimento contínuo das unidades escolares durante toda a vigência da contratação.

Justificativa da solução escolhida

Após a análise das alternativas existentes, concluiu-se que a solução mais vantajosa consiste na aquisição dos hortifrutigranjeiros junto a fornecedores especializados, por meio de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, mantendo-se, paralelamente, as aquisições realizadas por meio da agricultura familiar para os produtos e quantitativos compatíveis com sua capacidade de fornecimento.

Essa solução apresenta melhor relação entre custo, eficiência operacional e segurança no abastecimento, permitindo:

- Atendimento contínuo das unidades escolares durante todo o ano letivo;
- Fornecimento de ampla variedade de produtos conforme os cardápios elaborados pela equipe de nutrição;
- Aquisições parceladas de acordo com a demanda real, reduzindo perdas e desperdícios;
- Manutenção da complementariedade das aquisições provenientes da agricultura familiar, em observância à legislação do PNAE;
- Maior competitividade entre fornecedores e obtenção de preços compatíveis com o mercado.

Dessa forma, a solução escolhida demonstra-se tecnicamente adequada, operacionalmente viável e economicamente mais vantajosa para assegurar a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O levantamento de preços será realizado por meio de:

1. Consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e demais bases oficiais que reúnam contratações similares em âmbito nacional, estadual e municipal.
2. Solicitação de cotações junto a fornecedores locais e regionais, preferencialmente empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para órgãos públicos.
3. Pesquisa em Atas de Registro de Preços vigentes, pertencentes a outros municípios e órgãos públicos, para verificação de valores praticados e possíveis adesões futuras.

Segue abaixo a média de valor conforme consulta nas Atas de Registro de Preços vigentes dessa Municipalidade:

- Abacaxi (KG) – R\$ 9,72
- Abóbora (KG) – R\$ 5,08
- Abobrinha (KG) – R\$ 5,23



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista
Departamento Municipal de Educação

- Acelga (KG) – R\$ 6,81
- Alface (KG) – R\$ 10,70
- Alho (KG) – R\$ 23,50
- Banana (KG) – R\$ 5,28
- Batata doce (KG) – R\$ 5,83
- Batata (KG) – R\$ 5,27
- Beterraba (KG) – R\$ 3,96
- Brócolis (KG) – R\$ 13,31
- Caqui (KG) – R\$ 11,02
- Cebola (KG) – R\$ 4,06
- Cenoura (KG) – R\$ 4,13
- Cheiro verde (MÇ) – R\$ 6,73
- Chicória (KG) – R\$ 10,68
- Chuchu (KG) – R\$ 4,52
- Couve (KG) – R\$ 11,34
- Goiaba (KG) – R\$ 12,37
- Inhame (KG) – R\$ 10,05
- Laranja lima (KG) – R\$ 6,63
- Laranja pera (KG) – R\$ 4,26
- Limão (KG) – R\$ 4,90
- Maçã (KG) – R\$ 7,72
- Mamão formosa (KG) – R\$ 7,97
- Mandioquinha (KG) – R\$ 15,21
- Manga (KG) – R\$ 9,04
- Melancia (KG) – R\$ 3,59
- Melão (KG) – R\$ 6,22
- Milho verde (KG) – R\$ 8,98
- Ovo (DZ) – R\$ 10,85
- Pera (KG) – R\$ 10,85
- Pepino (KG) – R\$ 5,21
- Pimentão (KG) – R\$ 16,77
- Repolho (KG) – R\$ 5,10
- Tangerina (KG) – R\$ 5,73
- Tomate (KG) – R\$ 6,34

Resultando em um valor estimado de contratação de R\$ 2.291.441,00.



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista

Departamento Municipal de Educação

Por ora, foi utilizada a análise das Atas de Registro de Preços vigente como parâmetro para definição dos preços estimados. O orçamento estimado para a solução será reexaminado e detalhado posteriormente na fase de elaboração do Termo de Referência, conforme determina o art. 23, §1º, da Lei nº 14.133/2021, garantindo que os valores praticados estejam alinhados às condições de mercado e aos princípios da economicidade e eficiência na administração pública

10.DESCRICÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na formação de Ata de Registro de Preços, mediante Pregão Eletrônico, com julgamento por menor preço por item, para aquisição parcelada de hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento da alimentação escolar da rede municipal, visando complementar os itens fornecidos pela Agricultura Familiar, assegurando regularidade do abastecimento, diversidade nutricional, atendimento ao PNAE e eficiência logística.

11.JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição dos itens será definida pelo julgamento como menor preço por item, no modo aberto, visto que a sua divisibilidade não afeta a solução proposta para aquisição como um todo e, com isto, também possibilitando a ampla participação de eventuais interessados no certame, visando a economicidade conforme prevê o Artigo 40, § 3º, Inciso I da Lei 14.133 de 2021.

12.RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição é viável e necessária, e encontra-se dentro da previsão de despesas para as unidades escolares, sendo considerada a melhor opção e, garantindo e promovendo aos alunos matriculados na rede pública municipal uma alimentação nutricional saudável.

13.PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Deverão ser adotadas as seguintes providências: elaboração do Termo de Referência, consolidação da pesquisa de preços, definição da estimativa final, reserva orçamentária, análise jurídica e publicação do certame.

14.CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A aquisição de hortifrutigranjeiro é o objeto principal da contratação, não havendo, portanto, relação/afinidade com o objeto da compra pretendida, em outros termos, contratações correlatas; também, não há necessidade de contratações interdependentes. Salienta-se que o encerramento das atas vigentes é em agosto de 2026.



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista

Departamento Municipal de Educação

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os critérios de sustentabilidade devem abranger cada fase do ciclo de vida do objeto, quais sejam: produção, embalagem, distribuição, uso e destinação final, podendo as embalagens primárias e secundárias dos produtos serem recicláveis e/ou conter percentual de material reciclado em sua composição, em observância às normas vigentes.

Além disso, a contratação deverá considerar medidas voltadas à redução dos impactos ambientais decorrentes do fornecimento dos gêneros hortifrutigranjeiros, priorizando, sempre que possível, produtos sazonais e de disponibilidade regional, contribuindo para a redução de deslocamentos e otimização logística.

A execução do fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme necessidade do Setor de Alimentação Escolar, visando minimizar perdas decorrentes da perecibilidade dos alimentos, reduzir desperdícios e garantir melhor aproveitamento dos produtos.

Também deverão ser observadas boas práticas de transporte, acondicionamento e armazenamento, de modo a preservar a qualidade dos alimentos e reduzir perdas ao longo da cadeia de abastecimento.

A adoção de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou ambientalmente adequadas, quando aplicável, bem como a correta destinação dos resíduos gerados, contribuirá para a promoção de práticas sustentáveis e para a eficiência ambiental da contratação.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Esta equipe de Planejamento declara ***VIÁVEL*** a aquisição com base neste Estudo Técnico Preliminar.

São João da Boa Vista, 28 de julho de 2026.

Cintia Midori Yogi
Nutricionista CRN 3 63319

Débora Cristina Vitoreli Inácio
Nutricionista CRN 3 47315

Gabriela Vicente Paiva
Nutricionista CRN 3 18487

Bruno Blazzi da Silva
Chefe de Setor de Alimentação Escolar



Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista
Departamento Municipal de Educação

Ricardo Donizete Tabarim
Diretor do Departamento Municipal de Educação