



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente estudo técnico preliminar tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica da aquisição proposta, bem como fornecer informações necessárias para subsidiar o Termo de Referência e demais documentos relacionados ao referido objeto, conforme previstos em normas legislativas.

Este estudo constitui a primeira etapa do planejamento para efetivação das contratações públicas, visando garantir a viabilidade e fundamentar o termo de referência, conforme estipulado na Lei nº 14.133/2021.

2. DO OBJETO

Fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis (hortifrutigranjeiros), conforme as necessidades, e de acordo com especificações contidas no item 5 deste estudo.

3. NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

A aquisição se faz necessária para suprir as necessidades dos requerentes, considerando que o objeto pleiteado é essencial para as ações desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho, contribuindo para a promoção da saúde e do bem-estar das pessoas que irão consumir os gêneros alimentícios, e para a Estação de Bombeiros de Itapeacerica da Serra possui acordo firmado entre Estado e Município, através do Convênio GSSP/ATP 201/16, que garante que serão fornecidos gêneros alimentícios, sendo os mesmos são de suma importância para garantir uma alimentação adequada durante a sua escala de serviço de 24 (vinte e quatro) horas aos colaboradores que atuam na Unidade.

4. ORGÃO REQUISITANTE

Secretaria Municipal do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho e Estação do Corpo de Bombeiros de Itapeacerica da Serra, podendo ser utilizada por todas as Secretarias.



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA
Estado de São Paulo

5. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

Os gêneros alimentícios perecíveis (hortifrutigranjeiros) são classificados como materiais comuns, e esta aquisição deverá ser precedida de análise de documentação técnica específica, que serão solicitadas para averiguação de todos os requisitos minimamente estipulados, e ainda, poderão ser solicitadas as apresentações de amostras para dirimir dúvidas com relação à qualidade dos mesmos.

Os produtos deverão ser ofertados de acordo com todas as condições estabelecidas, sendo que foram divididos em lotes formados conforme a similaridade dos itens, e estão sendo informadas abaixo as descrições dos itens, bem como as especificações técnicas que constam no anexo denominado Apenso I – Padronização dos Produtos, além das unidades de apresentação, valores máximos que serão aceitos por item e que servirão como referencial, e as respectivas quantidades, devendo ser frisado que os quantitativos foram definidos a partir de levantamento realizado de acordo com as necessidades das requisitantes, sendo considerada suficiente para o atendimento pelo período de 12 (doze) meses.

Demais documentos, exigências ou informações necessárias para a aquisição do objeto, deverão ser analisados pelo departamento competente que efetua as contratações públicas, conforme as normas aplicadas à modalidade adotada.

LOTE 1				
Item	Quant.	Unid.	Descrição	Valor de Referência/ Preço Unitário Estimado (R\$)
1.	1750	KG	Abacate Fortuna Tipo A	10,18
2.	5364	UNID	Abacaxi Perola Graúdo Tipo A	9,83
3.	100	KG	Acerola	35,86
4.	53400	DZ	Banana Nanica Climatizada	12,95
5.	508	DZ	Banana Prata	21,55
6.	995	DZ	Goiaba Vermelha	16,98
7.	4608	DZ	Laranja Pêra / Natal Tipo A	10,74
8.	630	DZ	Limão Taiti Tipo A	6,11
9.	6156	DZ	Maçã Nacional Fuji Tipo A	20,56
10.	5000	KG	Mamão Formosa tipo A	9,27



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA
Estado de São Paulo

11.	5415	UNID	Mamão Papaia	9,39
12.	662	KG	Manga Tommy tipo 15	7,50
13.	1004	KG	Maracujá Azedo Tipo A	15,38
14.	8416	KG	Melancia Redonda Comprida Graúda +/- 8kg	4,20
15.	1108	KG	Melão Amarelo	7,10
16.	800	DZ	Pera Estrangeira Tipo 120 A 150	20,58
17.	208	KG	Pêra Williams	12,09
18.	1108	DZ	Tangerina Pokan Tipo A	16,33
19.	100	KG	Uva Itália/Rubi	22,51
20.	110	KG	Uva Niagara Rosa	20,22
21.	110	KG	Uva Thompson	29,49
22.	110	KG	Uva Vitória	25,45
VALOR MÉDIO DO TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 1: R\$ 1.181.816,53 (Um milhão e centos e oitenta e um mil e oitocentos e dezesseis reais e cinquenta e três centavos)				

LOTE 2				
Item	Quant.	Unid.	Descrição	Valor de Referência/ Preço Unitário Estimado (R\$)
23.	310	KG	Abóbora Japonesa	4,45
24.	240	KG	Abóbora Paulista/Seca/Moranga	5,23
25.	520	KG	Abobrinha Italiana / Brasileira Extra AA	5,44
26.	200	UNID	Acelga Extra Tipo 12	7,96
27.	504	UNID	Agrião Extra em Maço	9,40
28.	530	UNID	Alface Americana Extra (pé)	7,12
29.	1090	UNID	Alface Crespa/Lisa Extra	6,75
30.	210	KG	Alho Extra Tipo 6/7	34,04
31.	170	KG	Alho Roxo Especial	46,43
32.	80	UNID	Almeirão (pé)	7,42
33.	4240	KG	Batata Comum Classe Especial Lavada	5,87
34.	276	KG	Batata Doce Rosada Extra AA	4,19
35.	254	KG	Berinjela Extra AA	7,72
36.	414	KG	Beterraba Extra AA	4,34
37.	462	UNID	Brócolis Ninja	12,56
38.	180	UNID	Brócolis Ramoso	17,89
39.	1240	KG	Cebola Argentina Graúda / Média	5,29
40.	728	KG	Cenoura Extra AA	5,04



MUNICIPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA
Estado de São Paulo

41.	365	UNID	Cheiro Verde em Maço	6,59
42.	504	KG	Chuchu Extra AA	5,13
43.	100	UNID	Coentro Maço	19,83
44.	330	UNID	Couve Flor Extra	12,16
45.	648	UNID	Couve Manteiga Extra em Maço	7,01
46.	290	UNID	Escarola extra	9,00
47.	600	UNID	Espinafre Extra em Maço	8,27
48.	1	KG	Gengibre	27,71
49.	216	KG	Inhame Extra AA	11,01
50.	100	KG	Jiló	11,40
51.	608	KG	Mandioca Graúda	7,42
52.	538	KG	Mandioquinha Extra AA	17,48
53.	40	Maço	Manjerição	7,28
54.	96	KG	Maxixe	10,91
55.	9760	DZ	Ovos Brancos Grande	11,92
56.	100	DZ	Ovos de codorna	13,16
57.	180	KG	Pepino Extra AA	6,73
58.	204	KG	Pepino Japonês	5,71
59.	122	KG	Pimentão Amarelo Extra AA	15,79
60.	622	KG	Pimentão Verde Extra AA	11,41
61.	122	KG	Pimentão Vermelho Extra AA	16,65
62.	100	KG	Quiabo	12,08
63.	60	Maço	Rabanete	9,10
64.	434	UNID	Repolho Liso Branco Extra Peso Médio 1,2 a 2 Kg por unidade	3,71
65.	490	UNID	Rúcula Extra em Maço	7,46
66.	24	Maço	Salsão Branco/Verde Extra	15,58
67.	3160	KG	Tomate Salada Extra AA	8,89
68.	70	KG	Vagem Macarrão Extra AA	16,80
VALOR MÉDIO DO TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 2: R\$ 297.263,00 (Duzentos e noventa e sete mil e duzentos e sessenta e três reais)				

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Providenciada a estimativa de preços junto a empresas do ramo de atividade, ao Portal Nacional de Compras Pública- PNCP e Internet, para verificação dos valores praticados no mercado, conforme grade estimada de preços em anexo.



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

7. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO ADOTADA

Tendo em vista tratar-se produtos essenciais e indispensáveis para que os requerentes sejam supridos por gêneros alimentícios necessários, a aquisição desses produtos deverá ocorrer em quantidade considerada suficiente para o atendimento pelo período de 12 (doze) meses, sendo que a falta dos mesmos poderá prejudicar os serviços desempenhados, portanto, presume-se que a aquisição é a solução mais adequada para atender as atuais necessidades.

Objetivando o fornecimento desses produtos, deverá ser adotada a modalidade Pregão na forma Eletrônica em busca pela proposta mais vantajosa, que ofereça o melhor custo-benefício para a Administração, em razão de ser a mais adequada em virtude de sua transparência, promoção da competitividade e economia, que ainda deverá ser realizada através do Sistema de Registro de Preços, devido ao fato de que os acionamentos ocorrerão com maior celeridade conforme surgirem as solicitações, tendo em vista a dificuldade de se precisar a periodicidade e a quantidade de futuras demandas, garantindo maior eficiência e melhor gestão dos recursos públicos por não comprometer desnecessariamente o saldo orçamentário.

8. DA ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER ADQUIRIDA

A Administração não se obrigará a contratar as quantidades mínimas constantes no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar – ETP, servindo apenas como informação referencial de estimativa de consumo para o período, sem que haja necessidade de utilização do quantitativo constante na Ata de Registro de Preços em sua totalidade.

9. ESTIMATIVA DE VALORES

De acordo com o levantamento de valores praticados no mercado, o valor médio total estimado é de R\$ R\$ 1.479.079,53 (Um milhão e quatrocentos e setenta e nove mil e setenta e nove reais e cinquenta e três centavos), conforme preços unitários e totais orçados constantes na tabela em anexo, que servirão como valores referenciais para que a contratação/aquisição não exceda ao limite estipulado, sem que haja obrigação de acionamento da Ata de Registro de Preços em sua totalidade durante sua vigência.

10. CONCLUSÃO

Com base nas informações levantadas ao longo deste documento,



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA
Estado de São Paulo

fica evidenciado que adquirir os produtos pretendidos é a melhor solução a ser adotada pela Administração Pública, em virtude da demanda apresentada e da conveniência em proceder a aquisição para o bom andamento dos serviços, no intuito de evitar qualquer tipo de transtorno devido à falta dos mesmos.

Itapecerica da Serra, 06 de maio de 2025.

AGNES SABACK GONÇALVES VIDULIC

Secretária
Secretaria Municipal de Defesa Civil

NELSON F. L. MACHADO

Diretor
Departamento de Suprimentos



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

APENSO I – PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS

1. GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS

São aqueles que possuem curto prazo de validade, normalmente devido a maior presença de água em sua composição, assim, estragam com mais facilidade e são mais suscetíveis ao crescimento de microrganismos.

1.1. HORTIFRUTIGRANJEIROS

Define-se como qualidade um conjunto de características tais como: tamanho, peso, forma, cor, odor, textura e sanidade.

Em linhas gerais, relacionamos as características individuais de cada espécie, verificando os seguintes pontos básicos de reconhecimento de qualidade:

1.1.1. RAÍZES E TUBÉRCULOS

1.1.1.1. Definição

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

1.1.1.2. Características Gerais

As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- a) serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal.
- b) terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais.
- c) terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pelo Contratante.
- d) não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.
- e) Estarem isentas de:
 - Substâncias terrosas;
 - Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;
 - Umidade externa anormal;
 - Odor e sabor estranhos;
 - Enfermidades.

Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, **não enquadrados nos itens acima descritos**, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue. Defeitos graves só serão tolerados dentro do estabelecido pela legislação vigente.

1.1.1.3. Embalagem

A embalagem do produto deverá ser sacos de nylon de malha fina, redes em malha tecido (Ráfia) ou de polietileno contendo de 01 kg a 10 kg, devidamente higienizados e identificados com o peso correspondente. Sendo vetado o uso de caixas de madeira ou papelão, embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração.

Para produtos em quantidades maiores que 10 kg poderão ser utilizadas monoblocos plásticos retornáveis devidamente higienizados e identificados.

1.1.1.4. Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Portaria INMETRO n.º 157 de 19/08/2002 e Lei Federal nº.8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam a seguir.

No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações mínimas:

- a) Identificação do produto (nome e variedade)
- b) Identificação do produtor e/ou do embalador (nome, endereço completo e Inscrição de Produtor na Receita Estadual, se pessoa física, e CNPJ da Receita Federal, se pessoa jurídica);
- c) Data de embalagem
- d) Peso Líquido

NOTAS: 1. No caso de sacos de nylon, os rótulos deverão ser afixados aos sacos de modo que sejam de difícil remoção. O sistema de fixação do rótulo não deverá danificar o produto embalado.

1.1.2. LEGUMES

1.1.2.1. Definição

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos.

1.1.2.2. Características Gerais

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- b) estar livre de enfermidades;
- c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

- d) não estar sujos de terra;
- e) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) estar livre de resíduos de fertilizantes.

1.1.2.3. Embalagem

A embalagem do produto deverá ser sacos de nylon malha fina, redes em malha tecido (Ráfia) ou de polietileno contendo de 01 a 10 kg, devidamente higienizados e identificados com o peso correspondente. Sendo vetado o uso de madeira e/ou papelão. Para produtos em quantidades maiores que 10 kg poderão ser utilizadas monoblocos plásticos retornáveis, devidamente higienizados e identificados.

1.1.2.4. Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Portaria INMETRO n.º 157 de 19/08/2002 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam a seguir.

No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações mínimas:

- a) Identificação do produto (nome e variedade)
- b) Identificação do produtor e/ou do embalador (nome, endereço completo e Inscrição de Produtor na Receita Estadual, se pessoa física, e CNPJ da Receita Federal, se pessoa jurídica)
- c) Data de embalagem
- d) Peso Líquido

NOTAS: 1 No caso de sacos de nylon, os rótulos deverão ser afixados aos sacos de modo que sejam de difícil remoção. O sistema de fixação do rótulo não deverá danificar o produto embalado.

1.1.3. FRUTAS

1.1.3.1. Definição

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, própria para o consumo, “In natura”.

1.1.3.2. Características Gerais

As frutas, próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs, estarem de acordo com as **Normas do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” - CEAGESP** e com a legislação vigente, em especial, a **Lei nº 9.972, de 25/05/00, Decreto nº 3.664, de 17/11/00, Resolução nº 12/78 da CNNPA/MS, Resolução-RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/ INMETRO nº 009, de 12/11/02 e a Resolução RDC**



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

n.º 259/02, ANVISA/MS, e no caso da laranja, estar de acordo com a Portaria n.º 125 de 15/05/81, do Ministério da Agricultura. Deverão satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) serem frescas e sãs;
- b) terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;
- c) apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte;
- d) não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (este quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- e) estarem isentas de:
 - substâncias terrosas
 - sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca
 - umidade externa anormal
 - odor e sabor estranhos
 - resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas
 - enfermidades
 - insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens)
 - rachaduras e cortes na casca

Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue.

- f) Deverão apresentar:
 - Cor: típica da variedade
 - Odor: típico da variedade
 - Sabor: típico da variedade.

1.1.3.3. Embalagem

A embalagem do produto deverá ser sacos de nylon malha fina, redes em malha tecido (Ráfia) ou de polietileno, monoblocos de plástico higienizados retornáveis ou caixas de papelão resistente descartáveis com tampa (para frutas específicas), devidamente identificado, sendo vetado o uso de caixas de madeira. Para produtos em quantidades maiores que 10 kg poderão ser utilizados monoblocos plásticos retornáveis devidamente higienizados e identificados.

1.1.3.4. Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Portaria INMETRO n.º 157 de 19/08/2002 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam a seguir.



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações mínimas:

- a) Identificação do produto (nome e variedade);
- b) Identificação do produtor e/ou do embalador (nome, endereço completo e Inscrição de Produtor na Receita Estadual, se pessoa física, e CNPJ da Receita Federal, se pessoa jurídica);
- c) Data de embalagem
- d) Peso Líquido

NOTAS:

1. As informações de rotulagem deverão estar preferivelmente impressas na embalagem, mas também poderão constar sob a forma de carimbo ou uma etiqueta colada, desde que seja de difícil remoção.
2. No caso de sacos de nylon, os rótulos deverão ser afixados aos sacos de modo que sejam de difícil remoção. O sistema de fixação do rótulo não deverá danificar o produto embalado.

1.1.4. VERDURAS

1.1.4.1. Definição

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.

1.1.4.2. Características Gerais

As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) serem frescas e sãs;
- b) terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- c) terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido;
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes;
- e) estarem isentas de:
 - substâncias terrosas
 - sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa
 - parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens
 - umidade externa anormal
 - odor e sabor estranhos
 - enfermidades
 - resíduos fertilizantes.



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos **não enquadrados nos itens acima descritos**, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos.

1.1.4.3. Embalagem

A embalagem do produto deverá ser em monoblocos plásticos devidamente higienizados e retornáveis. Sendo vetado o uso de caixas de madeira ou papelão. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração.

1.1.4.4. Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Portaria INMETRO n.º 157 de 19/08/2002 e Lei Federal nº.8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam a seguir.

No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações mínimas:

- a) Identificação do produto (nome e variedade)
- b) Identificação do produtor e/ou do embalador (nome, endereço completo e Inscrição de Produtor na Receita Estadual, se pessoa física, e CNPJ da Receita Federal, se pessoa jurídica).
- c) Data de embalagem
- d) Peso Líquido

NOTAS: 1. As informações de rotulagem deverão estar preferivelmente impressas na embalagem, mas também poderão constar sob a forma de carimbo ou uma etiqueta colada, desde que seja de difícil remoção.

1.5. OVOS BRANCOS DE GALINHA TIPO GRANDE

1.1.5.1. Definição

Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o **Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/MA, Resolução n.º 05 de 05/07/91 - CIPOA/MA e Resolução RDC n.º.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.**



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA
Estado de São Paulo

1.1.5.2. Características do produto

Gerais:

O produto deverá atender às seguintes condições mínimas:

- a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação;
- b) ser limpo;
- c) apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico;
- d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado;
- e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.
- f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas
- g) apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade

Cor da casca	Classificação por Peso	Peso da Dúzia	Peso Unitário Mínimo	Classificação da Qualidade
Branca	Tipo 3 (grande)	660 g	55 g	Classe A

h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);
- mumificação (ovo seco);
- podridão (vermelha, negra ou branca);
- presença de fungos externa ou internamente;
- cor, odor ou sabor anormal;
- ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- rompimento da casca e da membrana testácea;
- contenham substâncias tóxicas.

1.1.5.3. Prazo de validade: mínimo de 15 dias.

Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem de até 03 (três) dias.

A critério da Contratante, poderão ser aceitos produtos com data de embalagem com período diverso do estabelecido, desde que a empresa solicite autorização por escrito, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos aos consumidores finais.



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

1.1.5.4. Embalagem

- a) Os ovos deverão ser acondicionados em bandejas apropriadas, de papelão forte, inodoro, seco e refratário à umidade, com divisões celulares para 30 (trinta) unidades, embaladas em caixas de papelão reforçado contendo 12 (doze) bandejas, separadas por reforço de papelão; o fundo e a parte superior da caixa devem conter reforço do mesmo material. A embalagem deverá ser limpa, sem mau cheiro por ovos anteriormente quebrados, ou por qualquer outra causa.
- b) Os ovos devem ser acondicionados com o polo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.
- c) As embalagens (bandejas e caixas) não deverão conter ovos de tipos diferentes, sendo que este deve estar impresso na caixa.
- d) Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

1.1.5.5. Rotulagem

- a) O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Portaria nº. 371 de 04/09/97, do M.A.A., Resolução n.º 5 de 5/07/91, CIPOA/MA e Código de Defesa do Consumidor - Lei n.º 8078/90) e com as especificações que constam no item 4.2: a seguir:
- b) No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
 - identificação do produto, inclusive a marca;
 - nome, endereço e CNPJ da granja;
 - data da embalagem e prazo ou data de validade ou data de vencimento
 - classificação segundo a coloração da casca, peso e classe de qualidade, peso líquido;
 - condições de transporte e armazenamento, inclusive empilhamento máximo;
 - número de registro do produto no SIF/DIPOA;
 - carimbo padronizado do SIF

1.1.5.6. Documento de regularidade da empresa no órgão competente

A empresa deverá apresentar em momento oportuno a cópia reprográfica autenticada do documento do Ministério da Agricultura (SIF), que habilite a produção e/ou a comercialização de ovos.

2. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

2.1. Tubérculos, raízes e legumes

- 2.1.1. **Abóbora paulista/seca/moranga** - bem formada, de cor alaranjada, tenra, firme e que tenha a parte superior bem formada.



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

- 2.1.2. **Abobrinha italiana/brasileira extra AA** - bem formada, de cor verde clara, tenra, firme e que tenha a parte superior bem formada.
- 2.1.3. **Alho extra - tipo 6/7** - branco ou roxo bem formado, cabeças grandes, firme, livre de dentes estragados ou esmagados.
- 2.1.4. **Batata comum classe especial**- firme, que esteja livre de partes estragadas, classe II, todas as variedades.
- 2.1.5. **Beterraba extra AA** - firme, redonda, de cor vermelha vivo, tamanho médio a pequeno, pele lisa; quando em maço a qualidade pode ser variada pelas condições dos talos e folhas (quando murchas indicam falta de frescor).
- 2.1.6. **Cebola Argentina graúda/ média** - bem formada, lisa, grande, livre de amassos.
- 2.1.7. **Cenoura extra AA** -Todos os grupos, bem formada, de cor laranja avermelhada, tenra, firme e que tenha a parte superior bem formada. Classe de 140 e/ou 180mm de comprimento.
- 2.1.8. **Chuchu extra AA** - bem formado, de cor verde clara, tenra, firme.
- 2.1.9. **Mandioca graúda** - suficientemente desenvolvida, com aspecto, sabor e aroma típicos da espécie.
- 2.1.10. **Mandioquinha extra AA** - Grupo amarela ou branca, firme e uniforme, livre de amassos e de partes estragadas. Classe 9 e/ou 12cm de comprimento.
- 2.1.11. **Pepino extra AA** - grupo: comum, caipira ou japonês, coloração verde escura ou verde escura brilhante, classe 20 cm de comprimento.
- 2.1.12. **Pimentão verde extra AA** - bem formado, firme, de cor verde escuro, isento de partes estragadas, classe 12, subclasse 8.
- 2.1.13. **Tomate salada extra AA** - todas as variedades, grupo de coloração: vermelho, rosado, laranja, amarelo (de acordo com a cor final ou madura do fruto), classe ou calibre 60 e /ou 70mm de diâmetro (correspondente ao "Extra AA").

2.2. Frutas

- 2.2.1. **Abacate fortuna/quintal tipo A** - casca uniforme e limpa, fruto firme, sem amolecimento, sem manchas e perfuração, casca brilhante e com tonalidade característica da espécie.
- 2.2.2. **Abacaxi pérola graúdo tipo A** - grupo polpa branca, pintado ou colorido, unidades com 1,5 kg a 1.8Kg; fruto firme, sem amolecimento, manchas ou perfuração.
- 2.2.3. **Banana nanica climatizada** - Variedades do grupo *Cavendish*, classe 13 e/ou 16, subclasse penca, casca uniforme e limpa, fruto firme e cheio. Não deve estar amassada ou mofada, com casca muito pintada ou escurecida, a casca deve ser amarela com a ponta verde.
- 2.2.4. **Goiaba vermelha tipo 12** - classe 6 /ou 7, na Norma de Classificação do Programa Brasileiro para a melhoria dos padrões Comerciais e



MUNICIPIO DE ITAPECERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

- 2.1.2. **Abobrinha italiana/brasileira extra AA** - bem formada, de cor verde clara, tenra, firme e que tenha a parte superior bem formada.
- 2.1.3. **Alho extra - tipo 6/7** - branco ou roxo bem formado, cabeças grandes, firme, livre de dentes estragados ou esmagados.
- 2.1.4. **Batata comum classe especial**- firme, que esteja livre de partes estragadas, classe II, todas as variedades.
- 2.1.5. **Beterraba extra AA** - firme, redonda, de cor vermelha vivo, tamanho médio a pequeno, pele lisa; quando em maço a qualidade pode ser variada pelas condições dos talos e folhas (quando murchas indicam falta de frescor).
- 2.1.6. **Cebola Argentina graúda/ média** - bem formada, lisa, grande, livre de amassos.
- 2.1.7. **Cenoura extra AA** -Todos os grupos, bem formada, de cor laranja avermelhada, tenra, firme e que tenha a parte superior bem formada. Classe de 140 e/ou 180mm de comprimento.
- 2.1.8. **Chuchu extra AA** - bem formado, de cor verde clara, tenra, firme.
- 2.1.9. **Mandioca graúda** - suficientemente desenvolvida, com aspecto, sabor e aroma típicos da espécie.
- 2.1.10. **Mandioquinha extra AA** - Grupo amarela ou branca, firme e uniforme, livre de amassos e de partes estragadas. Classe 9 e/ou 12cm de comprimento.
- 2.1.11. **Pepino extra AA** - grupo: comum, caipira ou japonês, coloração verde escura ou verde escura brilhante, classe 20 cm de comprimento.
- 2.1.12. **Pimentão verde extra AA** - bem formado, firme, de cor verde escuro, isento de partes estragadas, classe 12, subclasse 8.
- 2.1.13. **Tomate salada extra AA** - todas as variedades, grupo de coloração: vermelho, rosado, laranja, amarelo (de acordo com a cor final ou madura do fruto), classe ou calibre 60 e /ou 70mm de diâmetro (correspondente ao "Extra AA").

2.2. Frutas

- 2.2.1. **Abacate fortuna/quintal tipo A** - casca uniforme e limpa, fruto firme, sem amolecimento, sem manchas e perfuração, casca brilhante e com tonalidade característica da espécie.
- 2.2.2. **Abacaxi pérola graúdo tipo A** - grupo polpa branca, pintado ou colorido, unidades com 1,5 kg a 1.8Kg; fruto firme, sem amolecimento, manchas ou perfuração.
- 2.2.3. **Banana nanica climatizada** - Variedades do grupo *Cavendish*, classe 13 e/ou 16, subclasse penca, casca uniforme e limpa, fruto firme e cheio. Não deve estar amassada ou mofada, com casca muito pintada ou escurecida, a casca deve ser amarela com a ponta verde.
- 2.2.4. **Goiaba vermelha tipo 12** - classe 6 /ou 7, na Norma de Classificação do Programa Brasileiro para a melhoria dos padrões Comerciais e



MUNICIPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

Embalagens de Hortigranjeiros - CEAGESP, casca de cor verde amarelado, firme, lisa, íntegra, sem manchas e perfuração, polpa de cor vermelha.

- 2.2.5. **Laranja pêra/ lima/natal** - Classe 72 e/ou 75, casca de cor alaranjada ou amarela esverdeada, deve estar uniforme, firme, sem amolecimento ou mofo, odor agradável. A casca deve ser íntegra, sem sinais de perfuração, lisa e brilhante.
- 2.2.6. **Limão Taiti tipo A**- casca de cor verde deve estar uniforme, firme, sem amolecimento ou mofo, odor agradável. A casca deve ser íntegra, sem sinais de perfuração, lisa e brilhante.
- 2.2.7. **Maçã Fuji tipo 135 a 150** - fruto firme, sem manchas ou perfuração, a casca brilhante e com tonalidade característica da espécie.
- 2.2.8. **Mamão Formosa tipo A** - classe M, casca firme, lisa, sem manchas e perfuração. A polpa varia de amarelo para alaranjado escuro, de acordo com a espécie.
- 2.2.9. **Maracujá Azedo tipo A** - casca de cor amarela, sem mancha ou perfuração.
- 2.2.10. **Melancia Redonda/Comprida**: graúda, com peso de 8-12Kg a unidade. Casca firme, lisa, sem manchas e perfuração, de coloração verde de acordo com a espécie. A polpa de coloração vermelho vibrante.
- 2.2.11. **Melão Amarelo**: casca firme sem manchas e perfuração. A polpa varia de amarelo de acordo com a espécie
- 2.2.12. **Pêra nacional/estrangeira** - tipo 120 a 150 unidades, fruto firme, sem manchas ou perfuração, a casca brilhante e com tonalidade característica da espécie.
- 2.2.13. **Tangerina Ponkan/cravo /murcote tipo A** - classe de 74 e/ou 78, casca de cor alaranjada ou amarela esverdeada, deve estar uniforme, firme, sem amolecimento ou mofo, odor agradável. A casca deve ser íntegra, sem sinais de perfuração, lisa e brilhante.

2.3. Verduras

- 2.3.1. **Acelga extra** - Peso médio 1.2Kg a 1.5Kg a unidade; folhas verde claro, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.
- 2.3.2. **Agrião** - Peso médio de 0,5Kg a 1Kg o Maço; folhas verde escuro, bem desenvolvidas, firmes e intactas, sem descoloração e sem defeitos.
- 2.3.3. **Alface crespa/lisa extra** - peso médio 0.3Kg a 0.6kg; folhas verde claro, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.
- 2.3.4. **Brócolis** - peso 0.70Kg a 1Kg/ unidade. Flores bem desenvolvida, inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal. Folhas verde escuras, firmes, intactas, sem defeitos.
- 2.3.5. **Cheiro-verde** – Peso médio 0,2 a 0,5 Kg o maço contendo cebolinha e salsinha; folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvidas e salsinha com talos.



MUNICIPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA
Estado de São Paulo

- 2.3.6. **Couve-flor extra**- peso 0.70Kg a 1Kg/ unidade. Flores bem desenvolvida, inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal. Folhas verde escuras, firmes, intactas, sem defeitos.
- 2.3.7. **Couve-manteiga extra** - Peso médio 0.5Kg a 2Kg o maço; folhas verde escuro, bem desenvolvidas, firmes e intactas, sem descoloração e sem defeitos.
- 2.3.8. **Escarola extra** - peso médio 2Kg a 3Kg/unidade; folhas verde intenso, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.
- 2.3.9. **Espinafre extra**- peso de 1 a 2Kg o maço, folhas verde intenso, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.
- 2.3.10. **Repolho liso branco extra** - Peso médio 1,2Kg a 2Kg a unidade; de cor verde claro, bem desenvolvidos, firmes, intactos e sem descoloração, sem defeitos.
- 2.3.11. **Rúcula** - Peso médio de 0,5Kg a 1Kg o Maço; folhas verde escuro, bem desenvolvidas, firmes e intactas, sem descoloração e sem defeitos.

Observação: As hortaliças deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA, do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Consideram-se, para verificação da qualidade, características como: do produto: tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, dano por pragas, danos por doença, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade das folhas/inflorescências, limpeza; da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza.