



ANEXO I

ESTIMATIVA DE AQUISIÇÃO

ITEM	GÊNERO	UNIDADE DE MEDIDA	ESTIMATIVA TOTAL	PERÍODO DE FORNECIMENTO
01	ABOBRINHA	Kg	36.760	Dez/2024 a Dez/2025
02	ALFACE	Mç (500gr)	32.030	Dez/2024 a Dez/2025
03	ALMEIRÃO	Mç (500gr)	8.880	Dez/2024 a Dez/2025
04	BANANA NANICA	Kg	10.140	Dez/2024 a Dez/2025
05	BATATA-DOCE	Kg	39.510	Dez/2024 a Dez/2025
06	BERINJELA	Kg	2.140	Dez/2024 a Dez/2025
07	BRÓCOLIS	Kg	1.160	Mai a Ago/2025
08	CHEIRO-VERDE	Mç (200gr)	4.560	Dez/2024 a Dez/2025
09	COUVE	Mç (500gr)	37.189	Dez/2024 a Dez/2025
10	COUVE FLOR	Kg	680	Mai a Ago/2025
11	ESPINAFRE	Kg	600	Mai a Ago/2025
12	LARANJA	Kg	93.380	Dez/2024 a Dez/2025
13	LIMÃO	Kg	10.500	Dez/2024 a Dez/2025
14	MAÇÃ	Unidade	32.000	Dez/2024 a Dez/2025
15	MAMÃO	Kg	700	Dez/2024 a Dez/2025
16	MANDIOCA A VÁCUO	Kg	34.901	Dez/2024 a Dez/2025
17	PEPINO	Kg	32.305	Dez/2024 a Dez/2025
18	PIMENTÃO VERDE	Kg	560	Dez/2024 a Dez/2025
19	QUIABO	Kg	1.060	Dez/2024 a Abr/2025
20	RABANETE	Kg	440	Mai a Ago/2025
21	REPOLHO	Kg	21.500	Mai a Ago/2025
22	RÚCULA	Mç (300gr)	1.070	Dez/2024 a Dez/2025
23	TANGERINA	Kg	9.600	Mar a Jul/2025
24	VAGEM	Kg	330	Mai a Ago/2025

São José do Rio Preto/SP 12 de agosto de 2024.

SARA GUERRA ISMAEL ZANCHINI

Nutricionista – CRN-3 4162
Banco Municipal de Alimentos - BMA

ANA SILVIA SAQUES

Nutricionista – CRN-3 2127
Banco Municipal de Alimentos - BMA

CLAUDINÉIA F. ROMANZINI DE FINO

Coordenadora Executiva de Políticas Públicas I
Secretaria Munic. Agricultura e Abastecimento

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, de acordo com as condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento em proveito à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	ESPECIFICAÇÃO	Qtde.
01	Cód. 33.652 ABOBRINHA	KG	ABOBRINHA BRASILEIRA OU PAULISTA Especificações: abobrinha Brasileira ou Paulista, de primeira qualidade, de casca fina, lisa, rajada de verde e creme, polpa creme alaranjada, aroma e sabores típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, inteira e sã. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos, com peso mínimo de 400g e máximo de 1.200g. Isenta de: fermento, manchas, podridão, umidade, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	36.760
02	Cód. 36.559 ALFACE	MAÇO 500G	ALFACE CRESPA, AMERICANA OU ROXA Especificações: alface Crespa, Americana ou Roxa, apresentando aroma, sabor, textura característicos, típicos da variedade, folhas inteiras, intactas, viçosas, firmes, sãs, bem desenvolvidas. Não serão aceitas folhas meladas, amareladas, murchas, queimadas. Isenta de: fermento, manchas, murchidão, podridão, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem Primária: sacos plásticos transparentes, de material atóxico, com peso de 500 gramas. Embalagem Secundária: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	32.030
03	Cód. 36.560 ALMEIRÃO	MAÇO 500G	ALMEIRÃO Especificações: almeirão variedade Pão-de-açúcar, folhas de coloração verde clara com margens verde escuras, apresentando aroma e sabor típicos, textura característica. Folhas inteiras, intactas, viçosas e firmes, sãs, bem desenvolvidas. Não serão aceitas folhas meladas, amareladas, murchas, queimadas. Isento de: fermento, manchas, murchidão, podridão, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem Primária: sacos plásticos transparentes, de material atóxico, com peso de 500 gramas. Embalagem Secundária: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	8.880

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Fl. 08
[Assinatura]

04	Cód. 33.655 BANANA NANICA	kg	BANANA-NANICA Especificações: banana Nanica com casca de coloração amarelo-esverdeada e de espessura fina, polpa branco-creme, aroma e sabor típicos da variedade, inteira e sã. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios, com uniformidade no tamanho e maturação do lote. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Frutos bem desenvolvidos com peso mínimo de 90 gramas. Isenta de: defeitos, deformação, maturação adiantada (passada), murcha, umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	10.140
05	Cód. 38 BATATA DOCE	KG	BATATA-DOCE AMARELA OU ROXA Especificações: batata-doce amarela ou roxa de primeira qualidade, tubérculo, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor do lote. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deve atender aos padrões microbiológicos e apresentar tubérculos com peso entre 90 e 400 gramas. Não serão aceitas raízes com peso inferior. Isenta de: defeitos, deformação, murcha, umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	39.510
06	Cód. 37.588 BERINJELA	KG	BERINJELA Especificações: berinjela <i>in natura</i> , de primeira qualidade, consistência firme, peso individual mínimo de 200 gramas. Isenta de: folhas e talos, estar murcha, passada, umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sem rachaduras, coloração roxo escuro (Embu), sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	2.140
07	Cód. 81.099 BRÓCOLIS	KG	BRÓCOLIS Especificações: brócolis de cabeça única ou ninja, de pedúnculo curto, verde brilhante, botões florais pequenos de coloração verde média, com peso mínimo de 300g por cabeça, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e cor, inteiro, íntegro, são e bem desenvolvido. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Isento de: folhas, passado, apresentar coloração amarelada, umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	1.160
08	Cód. 36.562 CHEIRO VERDE	MAÇO 200G	CHEIRO-VERDE Especificações: cheiro-verde de primeira qualidade, composto por cebolinha comum, apresentando folhas de cor verde mais claro e/ou cebolinha galega de folhas mais grossas e escuras e salsa de folhas lisas ou crespas de cor verde escuro. O maço deverá ser composto por 10% de salsinha (20g) e 90% de cebolinha (180g), considerando-se a porção o maço de 200g. As folhas de cebolinha e de salsinha devem apresentar aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, folhas inteiras e sãs. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Não serão aceitas folhas	4.560

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br

[Assinatura]



PREFEITURA MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO



			meladas, amareladas, murchas, queimadas. Isento de: fermento, manchas, murchidão, podridão, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem: maços amarrados com 200g conforme edital, acondicionados em caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	
09	Cód. 36.557 COUVE	MAÇO 500G	COUVE-MANTEIGA Especificações: couve-manteiga de primeira qualidade, com aroma e sabor típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor, folhas inteiras, intactas, firmes, são e bem desenvolvidas. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Não serão aceitas folhas meladas, amareladas, murchas, queimadas. Isento de: fermento, manchas, murchidão, podridão, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem Primária: saco plástico transparente e atóxico, com peso de 500 gramas. Embalagem Secundária: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	37.189
10	Cód. 61 COUVE FLOR	KG	COUVE-FLOR Especificações: couve-flor de inflorescência semi-globular a globular, de coloração branca a branco creme, composta pelo botão floral e bráctea de proteção, peso mínimo de 400 gramas por maço/cabeça, com aspecto, aroma e sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e cor, inteira, íntegra, são e bem desenvolvida. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Isento de: folhas, fermento, podridão, umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	680
11	Cód. 12.191 ESPINAFRE	KG	ESPINAFRE Especificações: espinafre de primeira qualidade, com aroma e sabor típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor, folhas inteiras, intactas, firmes, são e bem desenvolvidas. Aroma, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Não serão aceitas folhas meladas, amareladas, murchas, queimadas. Isento de: fermento, manchas, murchidão, podridão, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem primária: amarrados em maços com peso de 500 gramas. Embalagem secundária: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	600
12	Cód. 33.663 LARANJA	kg	LARANJA PERA RIO Especificações: Laranja Pera Rio de primeira qualidade, previamente higienizada, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacta. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Isento de: defeitos, deformação, maturação adiantada (passada), umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Não serão aceitos	93.380

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br

[Handwritten signature and initials]



PREFEITURA MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO



			frutos murchos ou secos. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado. Caso a embalagem da amostra apresentada não atenda às especificações, o produto será aceito contanto que na primeira entrega esteja de acordo com o solicitado em edital. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	
13	Cód. 33.664 LIMÃO	KG	LIMÃO TAITI Especificações: limão Taiti de primeira qualidade, previamente higienizado, casca verde, lisa a levemente rugosa, polpa verde-esbranquiçada, com aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, inteiro e são. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Isento de: oleocelose, defeitos, deformação, maturação adiantada (passado), umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Não serão aceitos frutos secos. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	10.500
14	Cód. 67.830 MAÇÃ	Unid	MAÇÃ Especificações: Maçã da variedade gala ou fuji, produzida em território nacional, inteira, sã, bem desenvolvida, firme, com maturação adequada para o consumo <i>in natura</i> , com peso médio unitário dos frutos entre 100 a 110g, não sendo permitida a mistura de variedades em uma mesma embalagem. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração vermelha com estrias, polpa com coloração branco-creme (maçã gala) e amarelo-clara (maçã fuji), CAT 1 com odor, sabor e textura característicos de fruta fresca e próprios da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo imediato. Isento de: maturação adiantada ou atrasada, murchidão, escurecimento, ferimento, rachaduras, danos por pragas, podridão, deformação, umidade, impurezas, parasitos, fertilizantes e larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica; Embalagem: caixa adequada ao fim, íntegra que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Caso a embalagem da amostra apresentada não atenda às especificações, o produto será aceito contanto que na primeira entrega esteja de acordo com o solicitado em edital. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	32.000
15	Cód. 15.996 MAMÃO	KG	MAMÃO Especificações: mamão Formosa inteiro, são, firme, casca com coloração verde/amarelada e polpa alaranjada com odor, sabor, textura característicos e próprios da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo imediato e imediato. Isento de: ferimento, podridão, deformação, umidade, impurezas, parasitos, fertilizantes e larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	700
16	Cód. 45.536 MANDIOCA	KG	MANDIOCA BRANCA OU AMARELA Especificações: mandioca Branca ou Amarela de primeira qualidade, descascada, cortada em toletes, refrigerada. Apresentar aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, inteira e sã. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões microbiológicos. Validade: mínima de 1 (uma) semana a partir da data de entrega na unidade requisitante.	34.901

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br – www.riopreto.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO



			Isento de: material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem primária: resistente, transparente, incolor, atóxica e hermeticamente selada, à vácuo, em pacotes de 1kg, com marca e/ou nome e endereço do produtor/fornecedor, quantidade e prazo de validade. Embalagem Secundária: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	
17	Cód. 33.669 PEPINO	KG	PEPINO Especificações: pepino tipo Caipira ou Japonês, de primeira qualidade, casca lisa, coloração verde, textura da polpa macia. Apresentar aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, frutos inteiros e são. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões microbiológicos. Isento de: podridão, defeitos, ferimentos, deformação grave, maturação adiantada (passado), umidade, fungos, virose, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Não serão aceitos frutos murchos. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	32.305
18	Cód. 89.900 PIMENTÃO	KG	PIMENTÃO Especificações: pimentão <i>in natura</i>, de primeira qualidade, subgrupo verde, casca lisa, coloração verde. Apresentar aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, frutos inteiros e são. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões microbiológicos. Isento de: podridão, defeitos, ferimentos, deformação grave, maturação adiantada (passado), umidade, fungos, virose, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana. Não serão aceitos frutos murchos. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	560
19	Cód. 43.018 QUIABO	KG	QUIABO Especificações: quiabo grupo de mercado Santa Cruz, ou híbrido, casca lisa e verde, aroma e sabor típico da variedade, inteiro e são. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios, coloração verde brilhante com ponta e sem fibras, medindo entre 8 e 14 cm. Isento de: murchidão, ferimentos, podridão, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	1.060
20	Cód. 52 RABANETE	KG	RABANETE Especificações: rabanete <i>in natura</i>, com folhas, de primeira qualidade, variedade redondo, categoria extra, classe A - tamanho médio (tipo 24), diâmetro de 45 a 55 mm, casca de cor vermelha, uniforme e polpa branca, consistência firme, lisa e íntegra. Isento de: podridão, defeitos, ferimentos, deformação grave, maturação adiantada (passado), umidade, fungos, viroses e perfurações por pragas. qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem primária: amarrados em maços com peso de 500 gramas. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	440

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br



**PREFEITURA MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO**



21	Cód. 33.670 REPOLHO	KG	REPOLHO BRANCO Especificações: repolho Branco de primeira qualidade, cabeça arredondada, textura lisa, apresentando aroma e sabor típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor, folhas inteiras, intactas, firmes, sãs, bem desenvolvidas. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões microbiológicos. Isento de: podridão, defeitos, ferimentos, cortes, rachaduras, folhas com traços de descoloração, turgescência, insetos, pragas, sujidades nas folhas externas, folhas murchas, ferimentos, perfurações por pragas. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	21.500
22	Cód. 36.558 RÚCULA	MAÇO 300G	RÚCULA Especificações: rúcula <i>in natura</i> , folhas verdes, primeira qualidade, nova, inteira. Isento de: ferimentos, cortes, folhas com traços de descoloração, insetos, pragas, sujidades, folhas murchas, perfurações por pragas. Não serão aceitas folhas meladas, amareladas, murchas, queimadas. Embalagem Primária: sacos plásticos transparentes, de material atóxico, com peso de 300 gramas. Embalagem Secundária: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	1.070
23	Cód. 88.616 TANGERINA	KG	TANGERINA Especificações: tangerina poncã ou murcote, previamente higienizada, casca laranja, fina, solta, íntegra e sã, polpa laranja, aroma, sabor, textura característica, típicos da variedade. Lote com uniformidade no tamanho e maturação dos frutos. Isento de: maturação adiantada (passada), frutos imaturos, escurecimento, defeitos, ferimentos, podridão, deformação grave, enfermidades, umidade, fungos, impurezas, insetos, sujidades, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA	9.600
24	Cód. 37.589 VAGEM	KG	VAGEM Especificações: Vagem tipo macarrão, selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração verde clara, tenras, tamanho médio de 10 a 15 centímetros, semi arqueada, sementes pequenas, sem protuberâncias, aroma e sabor típico da variedade, inteira, em perfeito desenvolvimento, sã com cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Isento de: murchidão, manchas, ferimentos, podridão, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.	330

2. VIGÊNCIA CONTRATUAL

O prazo de vigência da contratação será para 12 (doze) meses, contados da assinatura do Contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

3. TRANSPORTE

Não será permitido o recebimento de gêneros em caminhões lonados. De acordo com o Artigo 54, da CVS-5/2013, os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br



**PREFEITURA MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO**



preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas;

4. LOCAIS DE ENTREGA

Banco Municipal de Alimentos

Av. Feliciano Salles Cunha nº 1.801, Distrito Industrial Waldemar de Oliveira Verdi

São José do Rio Preto/SP

Conforme necessidade, de segunda a sexta – das 7:30h às 11:00h.

Restaurante Popular Municipal

Av. Mirassolândia, 1595, Mini Distrito Industrial Solo Sagrado

São José do Rio Preto/SP

Conforme necessidade, de segunda a sexta em horário a definir.

5. DISPOSIÇÕES GERAIS / INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Para entregas realizadas dentro da vigência contratual, independente do motivo, a qualquer tempo serão rejeitados produtos impróprios para consumo. Os gêneros deverão estar com embalagem adequada conforme especificações do Termo de Referência. Os produtos deverão ser prontamente trocados sem nenhum ônus para o município, no prazo máximo de 24 horas.

São José do Rio Preto/SP, 12 de agosto de 2024.

SARA GUERRA ISMAEL ZANCHINI

Nutricionista – CRN-3: 4.162

Sec. Mun. de Agric e Abastecimento

ANA SILVIA SAQUES

Nutricionista – CRN-3: 2.127

Sec. Mun. de Agric e Abastecimento

CLAUDINÉIA DE FÁTIMA ROMANZINI DELFINO

Coordenadora Executiva de Políticas Públicas I

Sec. Mun. de Agric e Abastecimento

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto

Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br



ANEXO III

LOCAIS DE ENTREGA

LOCAL	ENDEREÇO
1. Banco Municipal de Alimentos – BMA	Av. Feliciano Sales Cunha, 1801 – Distrito Ind. Waldemar Verdi
2. Restaurante Popular Municipal – RPM	Av. Mirassolândia, 1595 – Mini Distrito Industrial Solo Sagrado

São José do Rio Preto/SP 12 de agosto de 2024.


SARA GUERRA ISMAEL ZANCHINI
Nutricionista – CRN-3: 4.162
Sec. Mun. de Agric e Abastecimento


ANA SILVIA SAQUES
Nutricionista – CRN-3: 2.127
Sec. Mun. de Agric e Abastecimento


CLAUDINÉIA DE FÁTIMA ROMANZINI DELFINO
Coordenadora Executiva de Políticas Públicas I
Sec. Mun. de Agric e Abastecimento



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Protocolo nº: 2024000266170

OBJETO:	Chamada pública para contratação de grupos formais da agricultura familiar, detentores de DAP Jurídica, para aquisição de hortifrutigranjeiros para abastecimento do Banco Municipal de Alimentos, Restaurante Popular Municipal e outros equipamentos públicos, com dispensa de licitação, modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos. Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.
ÁREA REQUISITANTE:	Coordenadoria de Segurança Alimentar da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

I. Descrição da necessidade da contratação, considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público

Chamada pública para contratação de grupos formais da agricultura familiar, detentores de DAP Jurídica, para aquisição de hortifrutigranjeiros para abastecimento do Banco Municipal de Alimentos, Restaurante Popular Municipal e outros equipamentos públicos, com dispensa de licitação de acordo com o disposto no artigo 4º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023 e artigo 3º da Resolução GGPAA nº 8 de 30 de julho de 2024, modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos. Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

BANCO MUNICIPAL DE ALIMENTOS:

O Banco Municipal de Alimentos por meio do Programa Alimenta Rio Preto realiza atendimento semanal às famílias em insegurança alimentar e nutricional referenciadas pelos CRAS – Centro de Referência de Assistência Social. Os beneficiários recebem as cestas de frutas, legumes e verduras que garantem o acesso e aporte nutricional por meio da oferta de produtos variados para consumo familiar.

RESTAURANTE POPULAR MUNICIPAL:

O Decreto Municipal nº 19.725, de 15 de janeiro de 2024 implementa o Restaurante Popular Municipal Alimenta Rio Preto, no âmbito da política pública de segurança alimentar e nutricional denominada Programa Alimenta Rio Preto como uma das ferramentas para respeitar, proteger, promover e prover o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e segurança alimentar e nutricional à população, prioritariamente os grupos em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou vulnerabilidade social.

O restaurante destina-se a possibilitar o DHAA por meio da oferta de refeições variadas e nutricionalmente adequadas em quantidade e qualidade, a preços acessíveis ou gratuitamente, promovendo a saúde com respeito à diversidade cultural de forma ambiental, social, econômica e culturalmente sustentável e estimulando bons hábitos alimentares.

II. Descrição da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração

Não se aplica.

[Signature]

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br



III. Requisitos da contratação

ABOBRINHA BRASILEIRA OU PAULISTA

Especificações: abobrinha Brasileira ou Paulista, de primeira qualidade, de casca fina, lisa, rajada de verde e creme, polpa creme alaranjada, aroma e sabores típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, inteira e sã. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos, com peso mínimo de 400g e máximo de 1.200g.

Isenta de: ferimento, manchas, podridão, umidade, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC n°724 de 01/07/2022 da ANVISA.

ALFACE CRESPA, AMERICANA OU ROXA

Especificações: alface Crespa, Americana ou Roxa, apresentando aroma, sabor, textura característicos, típicos da variedade, folhas inteiras, intactas, viçosas, firmes, sãs, bem desenvolvidas. Não serão aceitas folhas meladas, amareladas, murchas, queimadas.

Isenta de: ferimento, manchas, murchidão, podridão, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem Primária: sacos plásticos transparentes, de material atóxico, com peso de 500 gramas.

Embalagem Secundária: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC n°724 de 01/07/2022 da ANVISA.

ALMEIRÃO

Especificações: almeirão variedade Pão-de-açúcar, folhas de coloração verde clara com margens verde escuras, apresentando aroma e sabor típicos, textura característica. Folhas inteiras, intactas, viçosas e firmes, sãs, bem desenvolvidas. Não serão aceitas folhas meladas, amareladas, murchas, queimadas.

Isento de: ferimento, manchas, murchidão, podridão, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem Primária: sacos plásticos transparentes, de material atóxico, com peso de 500 gramas.

Embalagem Secundária: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC n°724 de 01/07/2022 da ANVISA.

[Handwritten signature]



BANANA-NANICA

Especificações: banana Nanica com casca de coloração amarelo-esverdeada e de espessura fina, polpa branco-creme, aroma e sabor típicos da variedade, inteira e sã. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios, com uniformidade no tamanho e maturação do lote. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Frutos bem desenvolvidos com peso mínimo de 90 gramas.

Isenta de: defeitos, deformação, maturação adiantada (passada), murcha, umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC n°724 de 01/07/2022 da ANVISA.

BATATA-DOCE AMARELA OU ROXA

Especificações: batata-doce amarela ou roxa de primeira qualidade, tubérculo, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor do lote. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deve atender aos padrões microbiológicos e apresentar tubérculos com peso entre 90 e 400 gramas. Não serão aceitas raízes com peso inferior.

Isenta de: defeitos, deformação, murcha, umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC n°724 de 01/07/2022 da ANVISA.

BERINJELA

Especificações: berinjela *in natura*, de primeira qualidade, consistência firme, peso individual mínimo de 200 gramas.

Isenta de: folhas e talos, estar murcha, passada, umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sem rachaduras, coloração roxo escuro (Embu), sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC n°724 de 01/07/2022 da ANVISA.

BRÓCOLIS

Especificações: brócolis de cabeça única ou ninja, de pedúnculo curto, verde brilhante, botões florais pequenos de coloração verde média, com peso mínimo de 300g por cabeça, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e cor, inteiro, íntegro, são e bem desenvolvido. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos.

Isento de: folhas, passado, apresentar coloração amarelada, umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC n°724 de 01/07/2022 da ANVISA.

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br

[Handwritten signature]



CHEIRO-VERDE

Especificações: cheiro-verde de primeira qualidade, composto por cebolinha comum, apresentando folhas de cor verde mais claro e/ou cebolinha galega de folhas mais grossas e escuras e salsa de folhas lisas ou crespas de cor verde escuro. O maço deverá ser composto por 10% de salsinha (20g) e 90% de cebolinha (180g), considerando-se a porção o maço de 200g. As folhas de cebolinha e de salsinha devem apresentar aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, folhas inteiras e sãs. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Não serão aceitas folhas meladas, amareladas, murchas, queimadas.

Isento de: fermento, manchas, murchidão, podridão, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem: maços amarrados com 200g conforme edital, acondicionados em caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

COUVE-MANTEIGA

Especificações: couve-manteiga de primeira qualidade, com aroma e sabor típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor, folhas inteiras, intactas, firmes, sãs e bem desenvolvidas. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Não serão aceitas folhas meladas, amareladas, murchas, queimadas.

Isento de: fermento, manchas, murchidão, podridão, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem Primária: saco plástico transparente e atóxico, com peso de 500 gramas.

Embalagem Secundária: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

COUVE-FLOR

Especificações: couve-flor de inflorescência semi-globular a globular, de coloração branca a branco creme, composta pelo botão floral e bráctea de proteção, peso mínimo de 400 gramas por maço/cabeça, com aspecto, aroma e sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e cor, inteira, íntegra, sã e bem desenvolvida. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos.

Isento de: folhas, fermento, podridão, umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

Assinatura



ESPINAFRE

Especificações: espinafre de primeira qualidade, com aroma e sabor típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor, folhas inteiras, intactas, firmes, sãs e bem desenvolvidas. Aroma, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos. Não serão aceitas folhas meladas, amareladas, murchas, queimadas.

Isento de: fermento, manchas, murchidão, podridão, fungos, impurezas, insetos, parasitos, fertilizantes, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem primária: amarrados em maços com peso de 500 gramas.

Embalagem secundária: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

LARANJA PERA RIO

Especificações: Laranja Pera Rio de primeira qualidade, previamente higienizada, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacta. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos.

Isenta de: defeitos, deformação, maturação adiantada (passada), umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Não serão aceitos frutos murchos ou secos.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado. Caso a embalagem da amostra apresentada não atenda às especificações, o produto será aceito contanto que na primeira entrega esteja de acordo com o solicitado em edital.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

LIMÃO TAITI

Especificações: limão Taiti de primeira qualidade, previamente higienizado, casca verde, lisa a levemente rugosa, polpa verde-esbranquiçada, com aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, inteiro e são. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões mínimos de qualidade e microbiológicos.

Isento de: oleocelose, defeitos, deformação, maturação adiantada (passado), umidade, fungos, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Não serão aceitos frutos secos.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

MAÇÃ

Especificações: Maçã da variedade gala ou fuji, produzida em território nacional, inteira, sã, bem desenvolvida, firme, com maturação adequada para o consumo in natura, com peso médio unitário dos frutos entre 100 a 110g, não sendo permitida a mistura de variedades em uma mesma embalagem.

O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração vermelha com estrias, polpa com coloração branco-creme (maçã gala) e amarelo-clara (maçã fuji), CAT 1 com odor, sabor e textura característicos de fruta fresca e próprios da

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br

[Handwritten signatures and initials]



**PREFEITURA MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO**

20
[Signature]

variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo imediato.

Isento de: maturação adiantada ou atrasada, murchidão, escurecimento, fermento, rachaduras, danos por pragas, podridão, deformação, umidade, impurezas, parasitos, fertilizantes e larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica;

Embalagem: caixa adequada ao fim, íntegra que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição. Caso a embalagem da amostra apresentada não atenda às especificações, o produto será aceito contanto que na primeira entrega esteja de acordo com o solicitado em edital.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

MAMÃO

Especificações: mamão Formosa inteiro, são, firme, casca com coloração verde/amarelada e polpa alaranjada com odor, sabor, textura característicos e próprios da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediano e imediato.

Isento de: fermento, podridão, deformação, umidade, impurezas, parasitos, fertilizantes e larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

MANDIOCA BRANCA OU AMARELA

Especificações: mandioca Branca ou Amarela de primeira qualidade, descascada, cortada em toletes, refrigerada. Apresentar aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, inteira e sã. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões microbiológicos. Validade: mínima de 1 (uma) semana a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Isenta de: material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem primária: resistente, transparente, incolor, atóxica e hermeticamente selada, à vácuo, em pacotes de 1kg, com marca e/ou nome e endereço do produtor/fornecedor, quantidade e prazo de validade.

Embalagem Secundária: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

PEPINO

Especificações: pepino tipo Caipira ou Japonês, de primeira qualidade, casca lisa, coloração verde, textura da polpa macia. Apresentar aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, frutos inteiros e sãos. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões microbiológicos.

Isento de: podridão, defeitos, fermentos, deformação grave, maturação adiantada (passado), umidade, fungos, virose, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Não serão aceitos frutos murchos.

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br

[Signature]



Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

PIMENTÃO

Especificações: pimentão *in natura*, de primeira qualidade, subgrupo verde, casca lisa, coloração verde. Apresentar aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor, frutos inteiros e sãos. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões microbiológicos.

Isento de: podridão, defeitos, ferimentos, deformação grave, maturação adiantada (passado), umidade, fungos, virose, impurezas, parasitos, fertilizantes, larvas, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana. Não serão aceitos frutos murchos.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

QUIABO

Especificações: quiabo grupo de mercado Santa Cruz, ou híbrido, casca lisa e verde, aroma e sabor típico da variedade, inteiro e são. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios, coloração verde brilhante com ponta e sem fibras, medindo entre 8 e 14 cm.

Isento de: murchidão, ferimentos, podridão, material terroso, sujidades e/ou qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

RABANETE

Especificações: rabanete *in natura*, com folhas, de primeira qualidade, variedade redondo, categoria extra, classe A - tamanho médio (tipo 24), diâmetro de 45 a 55 mm, casca de cor vermelha, uniforme e polpa branca, consistência firme, lisa e íntegra.

Isento de: podridão, defeitos, ferimentos, deformação grave, maturação adiantada (passado), umidade, fungos, viroses e perfurações por pragas. qualquer matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica.

Embalagem primária: amarrados em maços com peso de 500 gramas.

Embalagem: caixa plástica resistente, previamente higienizada, que garanta o empilhamento recomendado e a integridade do produto durante todo o transporte, armazenamento e distribuição.

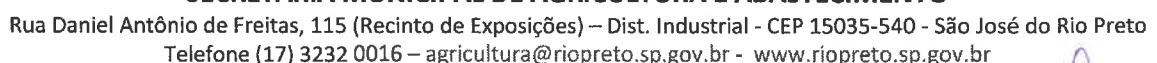
Base Legal: RDC nº724 de 01/07/2022 da ANVISA.

REPOLHO BRANCO

Especificações: repolho Branco de primeira qualidade, cabeça arredondada, textura lisa, apresentando aroma e sabor típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor, folhas inteiras, intactas, firmes, sãs, bem desenvolvidas. Cheiro, sabor e textura característicos e próprios. Deverá atender os padrões microbiológicos.

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br



do Rio Preto



- IV. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala**

As quantidades a serem contratadas referem-se ao volume do consumo de doze meses, para cumprimento dos cardápios do Restaurante Popular Municipal, da demanda das famílias assistidas pelo Programa Alimenta Rio Preto, que é gerido pelo Banco Municipal de Alimentos, e eventuais demandas de outros equipamentos públicos. As estimativas das quantidades para a contratação baseiam-se na estimativa de aquisição em anexo.

- V. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar**

Tratam-se de gêneros alimentícios perecíveis, seguindo as especificações nutricionais técnicas necessárias.

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

Os valores para custeio desta contratação encontram-se em consonância com a disponibilidade orçamentária da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

- VII. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso**

Não aplicável.

- VIII. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação**

A contratação ocorrerá por itens, seguindo critérios de habilitação de proponentes e classificação das propostas de acordo com a legislação em vigor.

- IX. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis**

Pretende-se, com este processo de chamada pública, a aquisição de alimentos da agricultura familiar para a continuidade dos atendimentos realizados por meio da Secretaria Municipal de Agricultura e abastecimento, incentivando, valorizando e fomentando a agricultura familiar local por meio da promoção do abastecimento alimentar com compras governamentais de alimentos, em conformidade com a legislação em vigor. A condução deste processo, nos moldes da legislação vigente, implica eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros da administração pública, haja vista histórico de contratações de anos anteriores.

[Handwritten signatures and initials]



X. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação dos servidores ou dos empregados para fiscalização da gestão contratual

Trata-se de contratação rotineira aos serviços executados pela Coordenadoria de Segurança Alimentar, que possui corpo técnico de nutricionistas, devidamente capacitado, qualificado e registrado para a tomada de decisões quanto aos gêneros alimentícios a serem fornecidos.

XI. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não há contratação correlata e/ou interdependente para a execução dos objetos deste processo.

XII. Descrição dos possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável

Não se aplica.

XIII. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar, pode-se concluir que a solução apresentada é viável para a Administração Pública, considerando-se a imprescindibilidade de garantir o cumprimento dos cardápios do Restaurante Popular Municipal, da demanda das famílias assistidas pelo Programa Alimenta Rio Preto, que é gerido pelo Banco Municipal de Alimentos, bem como a demanda de outros equipamentos públicos.

Ainda pode ser citado que tal aquisição será realizada por Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, por meio de chamada pública e que tal solução é tecnicamente possível, conforme legislação em vigor, além de que os gêneros alimentícios são comumente produzidos na agricultura familiar local e regional.

XIV. Responsáveis pela elaboração do ETP

Sara Guerra Ismael Zanchini – Nutricionista

Ana Silvia Saques - Nutricionista

Claudinéia de Fátima Romanzini Delfino – Coordenadora Executiva de Políticas Públicas - I

São José do Rio Preto/SP, 15 de agosto de 2024.



SARA GUERRA ISMAEL ZANCHINI

Nutricionista – CRN-3: 4.162

Sec. Mun. de Agric. e Abastecimento



ANA SILVIA SAQUES

Nutricionista – CRN-3: 2.127

Sec. Mun. de Agric. e Abastecimento



**PREFEITURA MUNICIPAL
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO**



Claudinéia de Fátima Romanzini Delfino

CLAUDINÉIA DE FÁTIMA ROMANZINI DELFINO

Coord. Exec. de Políticas Públicas - I
Sec. Mun. de Agric. e Abastecimento

Ato contínuo,

(☒) aprovo a continuidade do procedimento destinado à contratação em tela. Encaminhem-se os autos ao coordenador da EPC, para providências, comunicando-se os integrantes para as demais formalidades visando a finalização da elaboração da fase preparatória do processo.

(☐) Indefiro a continuidade da contratação em tela.

São José do Rio Preto/SP, 16 / 08 /2024.

Antonio Pedro Pezzuto Júnior

ANTONIO PEDRO PEZZUTO JÚNIOR
Secretário Mun. de Agricultura e Abastecimento

[Handwritten signature]

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Rua Daniel Antônio de Freitas, 115 (Recinto de Exposições) – Dist. Industrial - CEP 15035-540 - São José do Rio Preto
Telefone (17) 3232 0016 – agricultura@riopreto.sp.gov.br - www.riopreto.sp.gov.br