ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo Administrativo nº 013/2026

REGISTRO DE MENOR PREÇO PARA EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE HORTIFRUTI PARA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO CERRITO

São José do Cerrito, SC, 20 de fevereiro de 2026.

HISTÓRICO DE REVISÕES

Data	Versão	Descrição	Autor
20/02/2026	1.0	Finalização da primeira revisão	Joelma Sandri Oliveira

Estudo Técnico Preliminar

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1 Processo Administrativo nº 013/2026

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 Registrar menores preços para eventuais aquisições de gêneros alimentícios, hortifruti perecíveis para fornecimento da merenda escolar da Secretaria de Educação e Cultura, para os projetos dos programadas sociais da Secretaria da Assistência Social e para os funcionários das unidades de saúde do interior e Samu da Secretaria da Saúde do Município de São José do Cerrito.

2.2 A Prefeitura municipal de São José do Cerrito, Santa Catarina, necessita adquirir o objeto desta ETP, para atender a necessidade da Secretaria de Educação e Cultura, Secretaria da Assistência Social e Secretaria de Saúde.

2.3 A necessidade alimentar não é apenas para suprir a necessidade física do corpo humano, sabemos que a alimentação é essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância a fase adulta de uma pessoa. No âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento do índice escolares aliados a bons atos alimentares, o fundo nacional de desenvolvimento da educação (FNDE) desenvolveu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo esse um dos complementares para o desenvolvimento do sistema de ensino e aprendizagem na educação básica. Na resolução nº26/2013 do FNDE diz que: "A alimentação escolar e direito dos alunos da educação básica pública e dever do estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta resolução." Diante do exporto faz se necessário a aquisição dos itens relacionados no Termo de Referência.

3. REQUISITANTE

3.1 Secretaria Municipal de Assistência Social

3.2 Secretaria Municipal de Educação e Cultura

3.3 Secretaria Municipal de Saúde

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 As especificações dos itens encontram se no Termo de Referência deste documento. Os itens solicitados deverão atender as exigências de qualidade, observando os padrões e normais baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABNT, INMETRO etc. atendendo principalmente no art. 39, VII, da lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor). E por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5. PESQUISA DE PREÇO.

5.1 Com fulcro nas fontes de preços praticados nos âmbitos do Painel digital, Portal Nacional de Contratações públicas, Licitações-e e Ceasa, na ausência desses preços, com base em pesquisa realizadas juntos a fornecedores do ramo, constatamos os preços de mercado são aqueles inseridos nos itens de {1 ao 42} deste ETP.

6. JULGAMENTO POR ITEM

6.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

6.2 Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021:

7. ESTIMATIVA GLOBAL DE CONTRATAÇÃO

7.1 Conforme consta nos itens de {1 ao 42}, o preço estimado global desta aquisição/contratação é de R$ 192.980,47 (Cento e noventa dois mil novecentos e oitenta reais e quarenta sete centavos).

8. RESULTADO PRETENDIDOS

8.1 Alimentação fornecida aos beneficiários que participam dos programas oferecidos no CRAS e ao programa do Idoso no momento que estão participando do programa conforme agenda da Secretaria da Assistência Social facilitando assim as necessidades físicas que precisam durante o programa efetivando o direito a esses beneficiários a receber uma alimentação adequada de acordo com a sua faixa etária e carga horária referente ao período que se mantiverem.

8.2 O direito da alimentação escolar a ser oferecido pelos governos federal, estadual e municipal, o FNDE desenvolveu o PNAE como programa suplementar para ajudar os estados e municípios a atender suas demandas com uma alimentação escolar de qualidade de acordo com cada faixa etária e carga horária presencial escolar. O presente estudo vem demonstrar que os itens listados no **anexo 01** são necessários não só para cumprir a legislação, mas acima de tudo tratar aproximadamente 676 alunos da rede municipal de ensino, ofertando lhes uma alimentação de qualidade, buscando suprir as necessidades físicas trazendo resultados no desenvolvimento da aprendizagem. Sendo estas, uma creche de tempo integral, um pré escolar em tempo parcial com dois turmos, 13 escolas de período parcial com ensino fundamental e 1 escola de ensino fundamental sendo incluso com projeto em tempo integral para 60 alunos. A futura licitação serve para efetivar o direito a esses educando de receber alimentação adequada de acordo com a sua

faixa etária e carga horária referente ao período que se mantiverem nas unidades e matriculados.

8.3 A alimentação dos funcionários das Unidades de Saúde do Interior/Samu por estarem em um setor que não conseguem se deslocar para alimentação externa necessitando o fornecimento pela própria Secretaria de Saúde.

9. MAPEAMENTO DE RISCO.

9.1 O mapeamento de risco permite a identificação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da aquisição/contratação e gestão contratual. Para identificar o risco, define-se a probabilidade de ocorrência de eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como identificação dos responsáveis por ação.

9.2 **Dados do processo:**

Objeto: aquisição de gêneros alimentícios destinado ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE para as escolas do município de São José do Cerrito/SC. Fornecimento de alimentação para os funcionários das Unidades de Saúde do Interior e Samu junto ao Fundo Municipal de Saúde. Fornecimento de alimentação para os programas vinculado ao Fundo Municipal de Assistência Social**.**

9.3 **Fase de análise: planejamento da contratação.**

9.3.1. **Riscos referente a fase de análise escolhida**:

Risco 01: Planejamento deficiente				
Probabilidade	**Impacto**	**Dano(s)**	**Ação(ões) Preventiva(s)**	**Responsável**
(x)Baixa ( )Média ( ) Alta	()Baixo ( )Médio (X) Alto	O prejuízo ao atendimento das demandas das Escolas municipais de São José do Cerrito/SC	Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme as necessidades de cada unidade de alimentação(escolas)	Dep. Merenda Escolar Nutricionista
Ação(ões) de Contingência		Revisão de quantitativos		
Responsável		Nutricionista		

Risco 02: Elaboração do Termo de Referência inadequado				
Probabilidade	**Impacto**	**Dano(s)**	**Ação(ões) Preventiva(s)**	**Responsável**
(x)Baixa ( )Média ( ) Alta	()Baixo ( )Médio (X) Alto	Utilização, por parte da CONTRATADA, de materiais de baixa qualidade, bem como emprego de produtos que não possuem nutrientes necessários.	Elaborar adequadamente o termo de referência conforme as características do objeto contratado e solicitar a revisão deste, pelo setor competente	Dep. Merenda Escolar Nutricionista
Ação(ões) de Contingência		Refazer o Termo de Referência.		
Responsável		Nutricionista		

Risco 03: Indisponibilidade financeira				
Probabilidade	**Impacto**	**Dano(s)**	**Ação(ões) Preventiva(s)**	**Responsável**
(x)Baixa ( )Média ( ) Alta	()Baixo (x)Médio () Alto	A não contratação do objeto licitado.	Planejamento financeiro para Contratações SEC. EDUCAÇÃO E SEC. ADMINISTRAÇÃO	Dep. Merenda Escolar Nutricionista
Ação(ões) de Contingência		Reprogramação de Planejamento financeiro		
Responsável		SEC. EDUCAÇÃO E SEC ADMINISTRAÇÃO		

Risco 04: Indisponibilidade financeira				
Probabilidade	**Impacto**	**Dano(s)**	**Ação(ões) Preventiva(s)**	**Responsável**
(x)Baixa ( )Média ( ) Alta	()Baixo ()Médio (x) Alto	Prejuízo ao atendimento das necessidades dos alunos.	Avaliação da capacidade técnica Operacional da empresa	Comissão Permanente de Licitação (CPL)
Ação(ões) de Contingência		Recessão contratual e reinício do processo de licitação		

Responsável	Comissão Permanente de Licitação (CPL)

9.4. **Fase de Análise:** Gestão/ execução do objeto

9.4.1 **Riscos referente a fase de análise escolhida:**

Risco 01: Indisponibilidade financeira				
Probabilidade	**Impacto**	**Dano(s)**	**Ação(ões) Preventiva(s)**	**Responsável**
(x)Baixa ( )Média ( ) Alta	()Baixo (x)Médio () Alto	Deficiência na entrega dos produtos licitados.	Fiscalizar o contrato sobre prazo de execução para entrega dos produtos.	NUTRICIONISTA
Ação(ões) de Contingência		Aplicar penalidades previstas em Contrato, para que a CONTRATADA venha a cumprir todas as demandas de cada órgão.		
Responsável		SEC. EDUCAÇÃO/ASS.JURIDICA		

Risco 02: Indisponibilidade financeira				
Probabilidade	**Impacto**	**Dano(s)**	**Ação(ões) Preventiva(s)**	**Responsável**
(x)Baixa ( )Média ( ) Alta	()Baixo ()Médio (x) Alto	Danos ao erário	Pesquisa de preço com de acordo com a IN nº 73 de 05 de agosto de 2020 da Secretario de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, em seu art. 5º, inciso III e IV.	SETOR DE COMPRAS
Ação(ões) de Contingência		Evitar contratações de produtos não adequados, em desacordo com estipulado pelo nutricionista.		
Responsável		Comissão Permanente de Licitação (CPL)		

Risco 03: Indisponibilidade financeira				
Probabilidade	**Impacto**	**Dano(s)**	**Ação(ões) Preventiva(s)**	**Responsável**
(x)Baixa ( )Média ( ) Alta	()Baixo ()Médio (x) Alto	Fornecedor se recusar a realizar a entrega do produto licitado	Planejamento Financeiro	SECRETÁTARIA DE FINANÇAS.
Ação(ões) de Contingência		Reservar os recursos com antecedência		
Responsável		SECRETÁTARIA DE FINANÇAS.		

Risco 04: Indisponibilidade financeira				
Probabilidade	**Impacto**	**Dano(s)**	**Ação(ões) Preventiva(s)**	**Responsável**
()Baixa (X)Média ( ) Alta	()Baixo ()Médio (x) Alto	Prejuízo ao erário.	Elaboração do termo de referência e Especificações técnicas adequadas; Fiscalização de Contrato; Fiscalização da entrega.	SEC.EDUCAÇÃO NUTRICIONISTA.
Ação(ões) de Contingência		Sanções e penalidades previstas no Contrato		
Responsável		Comissão Permanente de Licitação (CPL)		

10. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO MAPA DE RISCOS:

Certificamos que a Secretaria Municipal Educação e Cultura de São José do Cerrito, através do Nutricionista do departamento de Merenda Escolar, é responsável pela elaboração do presente documento que materializa o Gerenciamento de Riscos da presente contratação

11. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto.

A estimativa da quantidade de alimentos a serem adquiridas é calculada com base no número de alunos matriculados na educação básica, na quantidade de dias letivos em relação ao valor disponibilizado para a aquisição dos itens. Calculado conforme número de beneficiários nos programas sociais e conforme número de funcionários que necessitam da alimentação nas unidades especifica.

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista que eventual divisão do objeto geraria perda de economia de escala e causaria inviabilidade técnica, pois geraria maior trabalho de fiscalização contratual frente à falta de padronização e uniformização.

Ademais, a existência de mais de uma empresa contratada poderia trazer uma série de transtornos quanto à eventual responsabilização por eventuais sinistros ocorridos no fornecimento do produto aquisitado.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexeqüível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

14. FONTE DO RECURSO

Serão utilizados para pagamento do objeto da presente LICITAÇÃO, recursos Federais oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e do Programa Nacional

de Alimentação de Creches – PNAC, previstos nas seguintes dotações constantes da Lei Orçamentária anual.

15. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

A Secretaria de Educação e Cultura indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:
a) elaboração de minuta do edital;
b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
d) elaboração de minuta do contrato;
e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
g) encaminhamento do processo para análise da controladoria interna;
h) publicação e divulgação do edital e anexos;
i) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
j) realização do certame, com suas respectivas etapas;
k) assinatura e publicação do contrato; e
l) realização de empenho.

16. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.
Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

17. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Vislumbram-se impactos ambientais provenientes desta contratação, mencionados no parágrafo seguinte, juntamente com as medidas de tratamento a serem adotadas pela contratada de acordo com o item 13 deste ETP: onde tratasse de aquisição de itens que não causam impactos relevantes.

18. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

ANEXO 1.

ITEM	QTD	UNID	ESPECIFICAÇÕES
01	**190**	**KG**	**ABACATE:** de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; livre de sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica.
2	**310**	**UN**	**ABACAXI PÉROLA:** de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; livre de sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica.
03	**150**	**KG**	**ABÓBORA CABOTIA:** de primeira, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
04	**370**	**KG**	**ABOBRINHA:** de primeira, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

05	**300**	**MAÇO**	**AGRIÃO:** maços, de primeira qualidade, sem a presença de folhas amareladas e manchadas. Acondicionado em embalagem para alimentos limpas e sem rupturas (boa qualidade) – peso mínimo do maço 100 gramas.
06	**200**	**KG**	**AIPIM SEM CASCA CONGELADO:** embalagem de 1kg conforme legislação.
07	**1.150**	**UN**	**ALFACE:** crespa ou americana; fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
08	**67**	**KG**	**ALHO:** não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.
09	**230**	**KG**	**AMEIXA:** primeira qualidade, tamanho médio, apresentando as características bem definidos, fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e estando em perfeitas condições de conservação e textura e consistência de fruta fresca.
10	**2.800**	**KG**	**BANANA CATURRA:** em pencas; de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida e madura; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
11	**230**	**KG**	**BATATA DOCE:** de primeira; fresca, compacta e firme; isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal; coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
12	**1.680**	**KG**	**BATATA INGLESA:** de primeira; fresca, compacta e firme; isenta de enfermidade material terroso e umidade externa

			anormal; coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
13	**980**	**KG**	**BERGAMOTA:** a consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado não deve ser mais mole que o outro; a cor tem que estar de acordo com a variedade; a fruta boa para o consumo deve ser firme, sem ceder à pressão dos dedos.
14	**380**	**KG**	**BETERRABA:** de primeira; fresca, compacta e firme; isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; tamanho, coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida.
15	**300**	**MAÇO**	**BRÓCOLIS:** fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
16	**230**	**KG**	**CAQUI:** a consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado não deve ser mais mole que o outro; a cor tem que estar de acordo com a variedade; a fruta boa para o consumo deve ser firme, sem ceder à pressão dos dedos.
17	**240**	**KG**	**CEBOLA BRANCA:** lisa, grande, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, brotos, sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes; de colheita recente com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas ou ensacada.
18	**400**	**MAÇO**	**CEBOLINHA VERDE**: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e

			intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
19	**760**	**KG**	**CENOURA:** de primeira; sem rama; fresca, compacta e firme; sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
20	**200**	**KG**	**CHUCHU:** de primeira; fresco, compacto e firme; isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; tamanho, coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido.
21	**280**	**UN**	**COUVE FLOR:** fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
22	**170**	**MAÇO**	**COUVE FOLHA:** fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
23	**1.010**	**KG**	**FEIJÃO PRETO:** produto deve ser selecionado, puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. Deve conter rotulagem e embalagem. A embalagem deve ser de 1kg, conter data de embalagem e data de vencimento (validade).
24	**230**	**KG**	**KIWI:** consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado

			não deve ser mais mole que o outro; a cor tem que estar de acordo com a variedade, apto para consumo imediato.
25	**2.200**	**KG**	**LARANJA PÊRA:** a consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado não deve ser mais mole que o outro; a cor tem que estar de acordo com a variedade; a fruta boa para o consumo deve ser firme, sem ceder à pressão dos dedos.
26	**60**	**KG**	**LIMÃO TAITI:** a consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado não deve ser mais mole que o outro; a cor tem que estar de acordo com a variedade; a fruta boa para o consumo deve ser firme, sem ceder à pressão dos dedos.
27	**2.200**	**KG**	**MAÇÃ FUGI:** a consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado não deve ser mais mole que o outro; a cor tem que estar de acordo com a variedade; a fruta boa para o consumo deve ser firme, sem ceder à pressão dos dedos.
28	**990**	**KG**	**MAMÃO:** a consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado não deve ser mais mole que o outro; a cor tem que estar de acordo com a variedade; a fruta boa para o consumo deve ser firme, sem ceder à pressão dos dedos.
29	**920**	**KG**	**MANGA:** a consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado não deve ser mais mole que o outro; a cor tem que estar de acordo com a variedade; a fruta boa para o consumo deve ser firme, sem ceder à pressão dos dedos.
30	**1.210**	**KG**	**MELANCIA:** redonda; de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
31	**1.030**	**KG**	**MELÃO** - casca sem deterioração, livre de fungos, consistência firme, sem rachaduras, maduro para o consumo.
32	**660**	**KG**	**MORANGO:** de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; livre de sujidades, parasitas e larvas; sem lesões.

33	**250**	**KG**	**PEPINO:** de primeira; fresco, compacto e firme; isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; tamanho, coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido.
34	**45**	**KG**	**PIMENTÃO VERDE:** de primeira; fresco, compacto e firme; isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; tamanho, coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido.
35	**360**	**KG**	**PINHÃO:** de primeira; isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; tamanho, coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido.
36	**150**	**KG**	**PITAYA:** todas variações serão aceitas polpa branca com a casca rosada, polpa vermelha com a casca vermelha e polpa branca com a casca amarela.
37	**1.170**	**KG**	**REPOLHO:** liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte.
38	**120**	**MAÇO**	**RÚCULA:** maços, de primeira qualidade, sem a presença de folhas amareladas e manchadas. Acondicionado em embalagem para alimentos limpas e sem rupturas (boa qualidade) – peso mínimo do maço 100 gramas.
39	**80**	**MAÇO**	**SALSINHA:** fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
40	**1.210**	**KG**	**TOMATE:** fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte.
41	**720**	**KG**	**UVA RUBI:** cor e forma uniformes, sem danos físicos e

			mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despencando, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
42	**110**	**KG**	**VAGEM:** fresco, de primeira, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte.

São José do Cerrito, SC, 20 de fevereiro de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
JOELMA SANDRI OLIVEIRA
Data: 20/02/2026 11:12:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Joelma Sandri Oliveira

Nutricionista da Secretaria de Educação e Cultura