



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE HORTIFRUTI PARA CASA DE APOIO DE SALVADOR

1. DA UNIDADE REQUISITANTE

1.1. Secretaria Municipal de Saúde.

2. DO OBJETO

2.1. O presente estudo tem por objetivo verificar a viabilidade para contratação de empresa para fornecimento de Hortifruti para a Casa de Apoio de Salvador que acomoda os pacientes e acompanhantes em regime de tratamento fora do domicílio através da Secretaria de Saúde do Município de Senhor do Bonfim-BA.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

3.1. Descrição da Necessidade da Contratação

3.1.1. A Casa de Apoio em Salvador possui capacidade para atender até 150 pessoas diariamente, incluindo tanto os usuários que pernoitam no local para realizar exames e consultas no dia seguinte, quanto aqueles que permanecem durante o período diurno, usufruem das refeições oferecidas e retornam ao município de Senhor do Bonfim no mesmo dia após seus atendimentos de saúde.


3.1.2. A presente contratação tem por objeto a aquisição de alimentos (hortifruti) destinados ao abastecimento da Casa de Apoio de Salvador, unidade vinculada à Secretaria de Saúde do Município de Senhor do Bonfim-BA. A Casa de Apoio presta suporte aos pacientes e seus acompanhantes que se deslocam para tratamento fora do domicílio, garantindo acolhimento, alimentação adequada e condições mínimas de conforto durante o período de tratamento.

3.1.3. Para garantir a qualidade e regularidade na oferta dos alimentos, faz-se necessária a contratação de empresa especializada no fornecimento de hortifruti frescos, com entrega periódica e capacidade para atender às demandas nutricionais da instituição, contribuindo para o bem-estar, saúde e recuperação dos pacientes.

3.2. Justificativa da Contratação

3.2.1. A contratação do fornecimento de hortifruti para a Casa de Apoio justifica-se pela imprescindibilidade de garantir uma alimentação saudável e equilibrada aos pacientes e acompanhantes durante o período de permanência na unidade, fato essencial para a complementaridade do tratamento médico.

3.2.2. Considerando que o tratamento fora do domicílio pode ser longo e desgastante, é fundamental que a Casa disponha de alimentos frescos e nutritivos diariamente, os quais só poderão ser assegurados através de parceria com empresa especializada que garanta uma entrega contínua, com qualidade e variedade dos produtos.



3.2.3. Além disso, a contratação visa garantir transparência, regularidade e compromisso com o fornecimento, requisitos indispensáveis para o atendimento das normas sanitárias e operacionais da Secretaria de Saúde, garantindo respeito aos princípios de administração pública e eficácia no serviço público prestado.

3.3. Justificativa para a Redução de Quantitativos e de Valor em Relação ao Certame Anterior

3.3.1. A diminuição dos quantitativos e do valor estimado no presente certame, quando comparado ao último pregão realizado para o mesmo objeto, decorre de ajustes técnicos necessários para adequar a contratação às necessidades reais e atuais da Administração.

3.3.2. Após análise do consumo efetivo registrado no período contratual anterior, verificou-se que a demanda inicialmente estimada não se concretizou integralmente, resultando em menor utilização de itens e menor volume adquirido. Tal constatação evidenciou a possibilidade de redução dos quantitativos, de forma a evitar superdimensionamento e promover maior aderência entre o consumo projetado e o consumo real.

3.3.3. Em consequência da redução dos quantitativos e da readequação do objeto às necessidades atualizadas, houve também redução proporcional do valor total estimado, resultando em diminuição superior a 50% em relação ao certame anterior. Essa redução não compromete a execução contratual, mas, ao contrário, assegura economicidade, eficiência e compatibilidade com a demanda efetiva, evitando contratações excessivas ou desperdícios de recursos públicos.

3.3.4. Ressalta-se que a nova estimativa foi elaborada com base em:

- histórico de consumo do último contrato;
- análise técnica da unidade requisitante;
- dados concretos de utilização dos itens;
- revisão da necessidade real para o período subsequente.

3.3. Dessa forma, a diminuição dos quantitativos e do valor estimado está devidamente justificada, refletindo a adequada aferição da necessidade pública, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

3.4. Em razão dessa readequação, o processo de 2025 inicia-se com estimativa de preço consideravelmente inferior ao homologado em 2023. A diminuição decorre exclusivamente da adequação dos quantitativos, e não de alteração da natureza do objeto, garantindo maior precisão no planejamento e evitando super dimensionamentos.

3.5. A medida observa os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e adequação ao interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021, assegurando que os recursos públicos sejam aplicados de forma proporcional à demanda efetivamente identificada.

3.6. Portanto, a necessidade dessa contratação é fundamentada na prestação de um serviço essencial para o cumprimento das especificações da Casa de Apoio, fornecimento de suporte nutricional adequado e melhoria da qualidade de vida dos usuários durante o tratamento fora do domicílio.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1. O Plano de Contratações Anual (PCA) está em fase de planejamento e elaboração, é importante destacar que esse plano será utilizado para as aquisições/serviços de 2025, sendo assim, tal plano ainda precisa de regulamentação.

4.2. Com isso, conforme publicação da Lei Orçamentária Anual (LOA) de 2025, publicada no dia 23 de dezembro de 2024, edição 4.876/Ano 12, foi alocado um orçamento destinado à necessidade. A presente previsão orçamentária visa proporcionar os recursos necessários para a execução e desenvolvimento das atividades. Portanto, a referida contratação está em consonância com a Lei Orçamentária Anual - LOA, através da dotação conforme ofício expedido pelo setor de contabilidade do Município que seguirá anexo a este Estudo Técnico Preliminar e ao Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Para o problema indicado acima ser solucionado, entende-se necessário que a contratação apresente os seguintes requisitos:

- **Capacidade de abastecimento** : A empresa deve ter estrutura e capacidade para fornecer hortifrutis em quantidade e variedade conforme demanda da Casa de Apoio, garantindo regularidade no abastecimento.
- **Qualidade dos produtos** : Os itens hortifrutis devem ser frescos, de boa qualidade, livres de danos, práticos ou contaminantes, atendendo às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.
- **Conformidade legal** : A empresa deve estar devidamente registrada e legalizada para atuação, com todas as licenças e documentos fiscais atualizados e em conformidade com as exigências legais.
- **Prazo e logística de entrega** : Habilidade para realizar entregas dentro dos prazos estabelecidos, com logística adequada para preservar a qualidade dos produtos até o ponto de entrega na Casa de Apoio.
- **Capacidade de atendimento ao cliente** : Disponibilidade para dialogar com a administração da Casa de Apoio para ajustes na entrega, reclamações ou eventuais substituições de produtos.
- **Sustentabilidade e responsabilidade social (quando aplicável)**: Poderá ser valorizado o suficiente oriundo de responsabilidade de produtores locais e práticas que promovam a sustentabilidade.
- **Preços competitivos** : Preço justo e competitivo para garantir a economicidade no uso dos recursos públicos.

5.2. Esses requisitos garantem que a contratação atenda às necessidades nutricionais dos pacientes e acompanhantes, garantindo fornecimento regular, seguro e de qualidade para a Casa de Apoio.

5.3. Os documentos sanitários exigidos em licitações para hortifrutis suficientes são:

- Alvará Sanitário válido, emitido pelo órgão sanitário competente, comprovando que o estabelecimento está autorizado a manipular e comercializar alimentos.

- Certificado de Boas Práticas de Fabricação e Controle, demonstrando que o fornecedor segue normas higiênico-sanitárias adequadas.
- Certificados de registro e controle por linha de produto, em conformidade com exigências de órgãos como a Anvisa.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

6.1. O quantitativo estimado, tem por base a necessidade para a Casa de Apoio para um período de 12 (doze) meses.

6.2. As quantidades a serem contratadas foram baseadas nas solicitações, levando-se em conta a demanda e necessidades para Casa de Apoio de Salvador que acomoda os pacientes e acompanhantes, além de servidores que desempenham algumas funções como serviços gerais, cozinheiras, recepcionistas, dentre outros, sendo que a diminuição da quantidade dos itens nessa nova etapa foi definida com base em uma análise detalhada do consumo real observada nas etapas anteriores, buscando manter o equilíbrio entre a oferta e a demanda garantindo a sustentabilidade do processo produtivo.

6.3. TABELA DESCRITIVA DOS ITENS:

Nº ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND DE MEDIDA	QUANT.
1	ABACAXI - De 1ª qualidade, de polpa branca, tipo pérola, subgrupo colorido (até 50% dos frutinhos amarelos), classe 1 (900g a 1,2kg). Não deve apresentar defeitos que comprometam o uso da fruta como: lesões, podridão, sem a coroa, coroa múltipla, torta ou deformada, fasciação, queimados do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, chocolate ou injúria por frio. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de Novembro de 2002.	UNIDADE	850



2	<p>BANANA PRATA - Grupo genômico AAB, tipo prata, classe 12 (12 a 15 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior. Subclasse 4 (mais amarelo do que verde). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclasses imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, infúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado, ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	DUZIA	550
3	<p>BANANA DA TERRA/CAFÉ - Grupo genômico AAB, tipo da terra/café, classe 17 (17 a 20 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior. Subclasse 4 (mais amarelo do que verde - 70 a 80% de maturação). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclasses imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, injúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado, ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	DUZIA	600



4	<p>GOIABA - Grupo vermelha, subgrupo verde amarelada, classe 6 (de 6 a 7 cm). De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, imaturo, alterações fisiológicas, amassada, umbigo mal formado, lesão cicatrizada manchas ou deformações que comprometa o uso do produto. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	QUILO	400
5	<p>LARANJA - Grupo pera, tipo: extra. Tamanho médio a grande, casca verde amarelada e brilhosa. De boa qualidade, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem danos físicos e acondicionados em caixas limpas ou sacas. Não serão aceitas peças com rachaduras, perfurações e cortes. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, imaturo, alterações fisiológicas, sem defeitos ou perfurações na casca, amassada, umbigo mal formado, lesão cicatrizada manchas ou deformações que comprometa o uso do produto. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002. Embalagem: cento.</p>	DUZIA	500
6	<p>LIMÃO espécie taiti, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	DUZIA	200



7	MAÇÃ vermelha nacional – fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho especificado (T-135), aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato	UNIDADE	250
8	MAMÃO - Grupo formosa, comprido. Subgrupo 4 (fruto 3/4 maduro, 50% a 75% da superfície da casca amarelada). É tolerada a presença de 10% de frutos de outros subgrupos no lote, especificada no rótulo, desde que pertencentes ao mesmo subgrupo imediatamente superior ou inferior. Classe F ou 430 (maior que 430g até 500g). A norma estabelece uma tolerância de 10% de mistura de outras classes no lote, mas só permite nesta mistura frutos da classe imediatamente inferior ou superior da classe declarada no rótulo. A fruta não pode conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo, coloração irregular ou mancha grave (5% da casca afetada) ou formatos variados superiores a 20%. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	UNIDADE	600
9	MANGA palmer de 1ª qualidade aspecto globoso (351 a 550g, com limite de variação de 100g), acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.	UNIDADE	600
10	MARACUJÁ - De 1ª qualidade; Apresentando colocação natural do fruto, casca lisa e consistência uniforme, tamanho médio. Não apresentar defeitos como: podridão, dano por praga e imaturo.	UNIDADE	200
11	MELANCIA - Tamanho varietal comum (>6kg), coloração do fundo da casca: verde com a presença de listras grossas,	UNIDADE	800



	<p>coloração da polpa: vermelha, com a presença de sementes. A variação máxima permitida entre os pesos do maior e do menor fruto, em relação ao peso médio dos frutos de mesma classificação é de 12%. A fruta não deve conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: imaturo, dano profundo, podridão, passado, virose, ausência de pedúnculo, oco, amassado, alteração da polpa, cascuda, com qualquer deformação, queimado do sol ou defeito de casca, seja leve ou grave, barriga branca. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>		
12	<p>MELÃO - De 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme. Devendo estar bem desenvolvidos e apresentar 80 a 90% de maturação. O peso deve variar de 1,5 a 2,0 kg por unidade. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	UNIDADE	600
13	<p>UVA De 1ª qualidade; Apresentando coloração esverdeada, grau de maturação e homogeneidade de tamanho médio. Não apresentar defeitos como: podridão, dano por praga e fermento grave.</p>	QUILO	200
14	<p>ABÓBORA - Tipo moranga, cabotiá ou sergipana, de 1ª qualidade, 50 a 70% do seu ponto de maturação, pesando em média 03 kg. Não será aceita abóbora com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As abóboras devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de</p>	UNIDADE	500



	substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
15	ABOBRINHA – In natura, de 1ª qualidade, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Devem estar frescas, íntegras, firmes, sem traço de descoloração ou manchas, isentas de aroma, sabor e odor estranhos e com grau de maturação intermediário. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência.	UNIDADE	600
16	AIPIM - De 1ª qualidade, tipo manteiga, 80 a 100% do seu ponto de maturação, tipo mansa/doce. Não será aceito aipim com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. O aipim deve estar firmes, inteiros, livres de umidade externa, desprovidos de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavados ou escovados, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	QUILO	600
17	BATATA DOCE – Tipo doce, de cor externa rosada e interna amarela, categoria I. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita batata com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo	QUILO	720



	com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
18	BATATA INGLESA de primeira qualidade; - Tamanho grande; - Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação; - Isenta de sujidades e objetos estranhos. (QUILO)	QUILO	720
19	BETERRABA – Tipo vermelha/roxa, sem folhas, calibre de 6 a 9 cm e tamanho médio. Devem ser suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, dano superficial ou profundo, broca “alfinete”, brotado. As beterrabas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	QUILO	300
20	CEBOLA BRANCA – Grupo I, redonda, subgrupo de coloração amarela, sabor suave, classe/calibre 3 (50 a 60mm), categoria I, tamanho médio. Não serão aceitas cebolas com defeitos, como: mancha negra (carvão), brotado, talo grosso, deformada, podridão, descolorada, falta de catafilos (películas), falta de turgescência (flacidez), dano mecânico. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a cebola devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	QUILO	650



21	<p>CEBOLA ROXA – In Natura, 1ª qualidade, tamanho de médio a grande; casca íntegra sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente. , compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.</p>	QUILO	405
22	<p>CENOURA – Grupo rasília, classe 14 (14 a 18 cm), de 1º qualidade, frescas e sãs. É tolerada uma mistura de até 10% pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita cenoura com os seguintes defeitos: podridão mole ou seca, deformação, ombro verde e roxo, lenhosa, murcha, rachada, dano mecânico, injúria por pragas e doenças, corte inadequado do caule, manchas ou presença de radícula (brotado). Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida a raiz ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	QUILO	500
23	<p>CHUCHU – Grupo verde claro, classe 100 (100 a 250 gramas), de 1º qualidade, frescas e sãs. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não serão aceitos chuchus danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização como podridão, murchos, passados, descolorados, com espinhos ou com presença de manchas. Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem</p>	UNIDADE	700



	<p>prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>		
24	<p>PIMENTÃO – Grupo retangular, subgrupo verde, classe de 10 a 12 cm, subclasse de 6 a 8 cm. Não serão aceitos pimentões com defeitos tipo: podridão, murcho, queimado, dano não cicatrizado, estrias, falta de pedúnculo, deformado ou manchado. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve apresentar 75 a 90% de maturação. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	QUILO	300
25	<p>QUIABO – Grupo quinado, subgrupo: verde. Classe 9 (9 a 12 cm). Não devem apresentar defeitos como: sem pêndulo, fibroso, podridão, encaroçado, murcho, dano por frio, presença de danos florais, pedúnculo comprido acima de 1 cm, coloração não característica, manchas e tortuosos. 80 a 90% de maturação. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	QUILO	250
26	<p>TOMATE MADURO de primeira qualidade, tamanho médio a grande, consistência firme, sem sujidades, pele lisa, livre de fungos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.</p>	QUILO	405

27	TOMATE VERDE de primeira qualidade, tamanho médio a grande, consistência firme, sem sujidades, pele lisa, livre de fungos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	QUILO	405
28	PEPINO, cor verde intensa, sem amarelados, firmes em toda sua superfície, sem furos ou aberturas.	UNIDADE	480
29	ALHO - de boa qualidade, compacto e firme, CABEÇAS INTEIRAS sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.	QUILO	250
30	COENTRO - Folhas verdes, frescas, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 150 gramas o maço. Não serão aceitos coentros com os seguintes defeitos: folhas murchas, amareladas ou com "gosminhas" verde escuras. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	MAÇO	250
31	COLORAL EM PÓ, condimento, pacote de coloral com 100g cada, com identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da agricultura e/ou Ministério da Saúde.	QUILO	30
32	COMINHO, condimento, pacote de cominho com 100g cada, com identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da agricultura e/ou Ministério da Saúde.	QUILO	30



33	ORÉGANO , condimento, pacote de orégano, com 100g cada, com identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da agricultura e/ou Ministério da Saúde.	QUILO	40
34	AÇAFRÃO PURO, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafirão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, pecialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais.	QUILO	30
35	ALFACE - Tipo crespa, 1º qualidade, com folhas frescas e viçosas. No ponto de maturação adequado. Pesando aproximadamente 350g o molho. O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característico. Não serão aceitas alfaces com os seguintes defeitos: folhas quebradas, amareladas ou com “gosminhas” verde escuras. Devem estar livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	MAÇO	250
36	COUVE FOLHA - hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Limpa, sem pulgão, coloração uniforme; isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. Embalada em saco plástico transparente.	MAÇO	250

	Peso médio de 200g o maço. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
37	ESPINAFRE, fresco, de 1ª qualidade, folhas viçosas, verdes e tenras, sem partes amareladas, nem apodrecimento, devendo ser prioritariamente orgânico e/ou agroecológico.	MAÇO	150
38	REPOLHO BRANCO, produto fresco e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	150
39	REPOLHO ROXO, produto fresco e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	150

6.4. Os alimentos fornecidos devem estar em boas condições de consumo;


6.5. Os produtos devem estar acondicionados em invólucros higienizados e devem possuir coloração adequada, sem quaisquer tipos de odores, podridão, cancro, passado, com ferida no ombro radial ou rachaduras radiais, ferida no ombro circular ou rachaduras circulares, dano por frio, queimado pelo sol, virose, imaturo, ocado, dano profundo, deformado ou amassado, machucado. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;

6.6. Os alimentos utilizados na produção das refeições devem estar dentro do prazo de validade e para os que não tem esse prazo estipulado como verduras e legumes, devem estar em boas condições de consumo, apresentando textura, cor e cheiro aceitável, devendo ser trocado imediatamente em caso de recusa;

6.7. O fornecimento será realizado de forma parcelada, diariamente na Casa de Apoio.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. Considerando a necessidade contínua de fornecimento de hortifrutigranjeiros para a Casa de Apoio à Saúde, avaliou-se inicialmente a possibilidade de produção própria pelo Município, por meio da implantação de horta municipal destinada ao abastecimento da unidade. Entretanto, após análise preliminar, verificou-se que o Município não dispõe atualmente de estrutura física, equipe técnica, insumos, área adequada ou modelo operacional que permita a produção regular e segura desses alimentos.



7.2. Diante da inexistência dessa alternativa interna de suprimento e tendo em vista a urgência e a natureza perecível dos produtos, concluiu-se que a forma mais viável, rápida e adequada para atender às necessidades da Casa de Apoio é a aquisição direta de hortifrutigranjeiros no mercado fornecedor. Essa solução assegura regularidade no abastecimento, qualidade sanitária dos alimentos e atendimento contínuo da demanda dos usuários.

7.3. Assim, o levantamento de mercado identificou que há oferta suficiente de fornecedores aptos a cumprir as condições necessárias de entrega, garantindo a viabilidade da contratação e a execução adequada do objeto.

7.4. Fornecedores Locais:

A aquisição de hortifrutigranjeiros destinados à Casa de Apoio à Saúde localizada em Salvador/BA demanda condições específicas de fornecimento, diretamente relacionadas à perecibilidade, qualidade nutricional e segurança sanitária dos alimentos. Esses fatores justificam a necessidade de fornecedores que comprovem capacidade logística de atendimento rápido e frequente, preferencialmente situados na mesma região metropolitana, sem restringir a competitividade, em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021.

Hortifrutigranjeiros possuem alto grau de perecibilidade, com perda acelerada de qualidade quando submetidos a longos tempos de transporte. A entrega em prazos curtos é essencial para garantir:

- manutenção do valor nutricional,
- frescor dos alimentos,
- redução de perdas por avarias,
- adequação às normas sanitárias.

A proximidade entre o ponto de distribuição do fornecedor e a Casa de Apoio reduz significativamente o risco de deterioração e assegura melhor qualidade aos usuários.

Por se tratar de uma unidade que atende pacientes em tratamento de saúde, há necessidade de:

- entregas frequentes, muitas vezes diárias ou semanais;
- ajustes imediatos de quantidades em função de variação na demanda;
- reposição rápida em caso de recebimento de itens inadequados ou insuficientes.


Fornecedores com estrutura para atendimento ágil na cidade de Salvador ou região próxima conseguem responder a essas demandas com maior eficiência.

A redução do tempo entre colheita/seleção e entrega contribui para:

- menor exposição dos alimentos a condições inadequadas de transporte,
- diminuição do risco de contaminação,
- maior conformidade com requisitos da vigilância sanitária.

Esses elementos são essenciais para o público atendido, composto por pessoas em tratamento clínico e, portanto, mais vulneráveis.

A presente motivação não estabelece restrição territorial ao certame, mas fundamenta a exigência de capacidade logística compatível com entregas rápidas e frequentes, conforme permitido pela



Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto aos princípios da eficiência, da seleção da proposta mais vantajosa e da garantia da qualidade do objeto.

Assim, a exigência de que o fornecedor demonstre capacidade de atendimento imediato — por meio de estrutura logística adequada, tempo máximo de entrega e condições de armazenamento e distribuição — é tecnicamente necessária, proporcional e alinhada ao interesse público.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A Casa de Apoio de Salvador tem como finalidade acolher pacientes e seus acompanhantes provenientes do município de Senhor do Bonfim-BA que se deslocam para tratamento fora do domicílio. Para garantir a qualidade da alimentação e o bem-estar dos pacientes, é necessário um fornecimento constante, regular e de qualidade de hortifrutis — frutas, legumes e verduras frescas que atendam às necessidades nutricionais diárias.

8.2. Escopo da Solução

8.2.1. A solução contempla a contratação de empresa especializada no fornecimento de hortifrutis frescos, limpos e em boas condições de consumo, garantindo a variedade, a qualidade e a segurança alimentar para a Casa de Apoio de Salvador. O completo deverá cumprir de forma contínua conforme cronograma e demandas elaboradas pela equipe da Casa de Apoio, respeitando as normas sanitárias vigentes.

8.3. Principais características da solução:

8.3.1. Qualidade do Produto: A empresa contratada deverá garantir que os hortifrutis sejam frescos, sem sinais de trânsito e dentro dos padrões sanitários exigidos pela Anvisa e outras regulamentações pertinentes. Os produtos deverão ser entregues limpos, devidamente selecionados e em embalagens incluídas para transporte e armazenamento.

8.3.2. Variedade e Atendimento às Necessidades Nutricionais: O fornecimento deverá contemplar uma variedade de frutas, legumes e verduras, ajustadas à demanda e ao cardápio elaborado para o público atendido, de forma a garantir a diversidade alimentar e o equilíbrio nutricional.


8.3.3. Regularidade e Pontualidade das Entregas: As entregas deverão ocorrer em periodicidade acordada, geralmente diária ou semanalmente, em horários previamente definidos para evitar desperdícios e garantir a conservação dos alimentos.

8.3.4. Procedimentos de Controle e Fiscalização: A empresa será submetida a processos de controle de qualidade, incluindo inspeções nas entregas para garantir a conformidade com as especificações técnicas e sanitárias; eventualmente, substituições ou rejeições deverão ser feitas imediatamente.

8.4. Importância para o Atendimento na Casa de Apoio:

- Manter uma alimentação saudável e balanceada é fundamental para a recuperação e manutenção da saúde dos pacientes em tratamento.
- Garantir o acesso contínuo a alimentos frescos auxilia na humanização do serviço oferecido pela Casa de Apoio.
- A qualidade do hortifrutis contribui para o conforto dos acompanhantes, que muitas vezes permanecem por longos períodos.

8.5. Conclusão



A contratação da empresa para o conjunto completo de hortifruti na Casa de Apoio de Salvador tem como objetivo garantir um serviço de alta qualidade, priorizando a saúde e o bem-estar dos pacientes e seus acompanhantes. Essa iniciativa está alinhada às diretrizes da Secretaria de Saúde do Município de Senhor do Bonfim-BA e fornece uma proteção comprometida com o fornecimento regular de alimentos frescos, seguros, diversificados e adequados às necessidades do público atendido.

9. DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. A classificação do certame será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

9.2. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento (divisibilidade) como forma de garantir a ampla concorrência, razão porque parcelado em itens conforme especificado acima.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO


10.1. A presente justificativa tem como objetivo respaldar a necessidade de contratação de empresa especializada para o fornecimento de hortifruti, essenciais para a manutenção da alimentação saudável e adequada dos pacientes e acompanhantes. A aquisição visa garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados, garantindo a nutrição adequada durante o regime de tratamento fora do domicílio.

10.2. No exercício de 2023, a contratação desses produtos/serviços foi realizada por meio do Pregão Eletrônico nº 101/2023, referente ao Processo Administrativo nº 0883/2023, cujo valor homologado foi de **R\$ 371.042,59** (trezentos e setenta e um mil quarenta e dois reais e cinquenta e nove centavos), considerando o fornecimento ao longo de 12 meses para as demandas da Casa de Apoio.

10.3. Para o exercício de 2025, a necessidade de nova contratação é justificada pela imprescindibilidade de manter o adequado regular de hortifruti, bem como pela potencial ampliação do número de pacientes atendidos, em decorrência do aumento da demanda por tratamento fora do domicílio supervisionado pela Secretaria de Saúde.

10.4. Destaca-se que os valores praticados podem variar em função da inflação, reajustes nos preços dos produtos e custos logísticos. A adoção de planejamento com aquisição centralizada por meio de Ata de Registro de Preços favorece melhores condições de negociação, evita aquisições fragmentadas e promove maior eficiência na aplicação de recursos públicos.

10.5. Desta forma, a presente contratação visa garantir a continuidade e qualidade do fornecimento de hortifruti essencial à alimentação dos pacientes e entes acompanhantes, evitando interrupções que possam comprometer a saúde e o bem-estar dessas pessoas. Além disso, a contratação de empresa especializada garante a conformidade com normas técnicas, legais e padrões de qualidade específicos na área alimentar.



10.6. O valor estimado para a contratação, tomando por base o montante homologado no exercício de 2023 **R\$ 371.042,59**, poderá ser alterado ou ajustado conforme atualização de preços, índices inflacionários e condições de mercado, em conformidade com o Decreto Municipal nº 436/2023, de 18 de dezembro de 2023, que regulamenta os procedimentos administrativos para pesquisas de preços.

10.7. Conforme o Art. 24 da Lei 14.133, justifica-se o caráter sigiloso do orçamento estimado da contratação, preservando a competitividade nas propostas e assegurando que os licitantes apresentem ofertas baseadas em suas próprias estruturas de custos, resultando em melhores condições para a Administração Pública.

10.8. Portanto, a ocultação do orçamento visa aumentar a competitividade e garantir propostas que reflitam a realidade econômica dos fornecedores, promovendo uma seleção mais eficaz em benefício da Administração.

10.9. A Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim regulamentou, por meio do Decreto Municipal nº 436/2023, publicado no Diário Oficial, o procedimento administrativo para realização de pesquisa de preços, o qual será apresentado neste processo.

10.10. Recomenda-se que o valor estimado da contratação não seja indicado aos participantes, favorecendo melhores condições de negociação.

10.11. A contratação por meio de Ata de Registro de Preços, com vigência de 12 meses, será a modalidade preferencial, por se tratar de alimentos (hortifruti) com fornecimento periódico periódico e sob demanda, proporcionando flexibilidade, economia de escala e maior eficiência na gestão dos pedidos pela Casa de Apoio, evitando contratos individualizados onerosos e burocráticos.

10.12. Por fim, a contratação visa garantir não apenas o fornecimento contínuo de hortifruti, como também o cumprimento dos princípios de eficiência, economicidade, legalidade e continuidade dos serviços públicos essenciais à saúde e bem-estar dos pacientes e acompanhantes atendidos pelo Município.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Para o fornecimento de hortifruti, para a Casa de Apoio de Salvador, é um processo que visa atender às necessidades de pacientes e acompanhantes em tratamento fora do domicílio. Esse serviço será realizado através da Secretaria de Saúde do Município de Senhor do Bonfim-BA.

11.2. Demonstração dos Resultados Pretendidos

11.2.1. Qualidade e segurança dos hortifrutis

- Fornecimento de hortifruti fresco, sem danos, manchas ou ressecamento, obedecendo ao padrão visual e de sabor adequado.
- Produtos higienizados e armazenados em conformidade com as normas sanitárias para garantir a segurança alimentar.
- Registro das condições de coleta, transporte e armazenamento para rastreabilidade e controle de qualidade.



11.2.2. Regularidade e pontualidade nas entregas

- Entregas diárias ou conforme cronograma acordado, garantindo que o estoque esteja sempre disponível para atendimento.
- Atendimento aos horários específicos para minimizar o impacto nas rotinas da Casa de Apoio.
- Registro e monitoramento do índice de cumprimento de prazos de entrega, buscando atingir 95% de pontualidade.

11.2.3. Adequação nutricional

- Variedade adequada que atende às necessidades dos pacientes e acompanhantes, com frutas, legumes e verduras que garantem uma alimentação balanceada.
- Ajustes no cardápio e fornecimento conforme orientação nutricional da Casa de Apoio.
- Monitoramento e registro da satisfação dos usuários quanto à variedade e qualidade dos hortifrutis.

11.2.4. Sustentabilidade e responsabilidade socioambiental

- Preferência por fornecedores que adotem práticas sustentáveis na produção e transporte.
- Redução de desperdício por meio do fornecido planejado e atendimento às necessidades solicitadas.
- Implantar ações de destinação correta dos resíduos gerados.


11.2.5. Relatórios e transparência

- Fornecimento de relatórios mensais com dados sobre qualidade, quantidade, entregas, e outras métricas definidas.
- Disponibilização para auditorias da Secretaria de Saúde e da própria Casa de Apoio.
- Comunicação rápida sobre qualquer incidente que possa impactar ou fornecer.

11.3. Esses resultados pretendidos visam garantir que o hortifrutis adequado contribua eficaz para a alimentação saudável dos pacientes e acompanhantes da Casa de Apoio, num ambiente seguro, acolhedor e eficiente, contemplando qualidade, regularidade, satisfação, e responsabilidade socioambiental.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

12.1. A celebração de um contrato exige uma análise prévia criteriosa para garantir sua viabilidade técnica, jurídica e econômica. Inicialmente, é fundamental definir com precisão o escopo dos serviços, especificando as atividades a serem executadas, os materiais ou recursos necessários e as normas aplicáveis, assegurando que as obrigações contratuais sejam cumpridas de maneira eficaz e dentro dos padrões exigidos.



12.2. No aspecto jurídico, deve-se assegurar que o processo de contratação atenda às exigências da legislação vigente, especialmente no caso de contratações públicas, que devem observar a Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021). Além disso, é essencial a indicação formal do gestor e do fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento da execução, verificação do cumprimento das cláusulas pactuadas e adoção de medidas preventivas ou corretivas, minimizando riscos de inexecução ou falhas.

12.3. Sob a ótica econômica, a elaboração de um orçamento detalhado é essencial para garantir a viabilidade financeira do contrato. Deve-se considerar os custos envolvidos, possíveis reajustes, bem como a necessidade de recursos adicionais para eventuais adequações. A previsão de um cronograma bem definido permitirá minimizar impactos operacionais e assegurar a execução dentro do prazo estipulado, evitando custos extras decorrentes de atrasos ou retrabalho.

12.4. Por fim, a adoção de boas práticas de gestão contratual, aliada a uma fiscalização eficiente, será fundamental para assegurar a qualidade da execução e o cumprimento dos objetivos estabelecidos. Com uma análise prévia bem conduzida e uma gestão estruturada, o contrato pode ser celebrado com maior segurança e eficiência, garantindo melhores resultados e mitigando riscos.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES


13.1. Não foram identificadas contratações interdependentes neste caso.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

14.1. Para a contratação de empresa para fornecimento de hortifruti para a Casa de Apoio de Salvador, que atende pacientes e acompanhantes em regime de tratamento fora do domicílio, é importante considerar os possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, conforme segue:

14.2. Possíveis Impactos Ambientais

- **Geração de resíduos e embalagens:** O transporte e armazenamento de hortifruti pode gerar resíduos sólidos, principalmente embalagens plásticas e orgânicas, que se não forem especialmente gerenciados podem causar poluição ambiental.
- **Uso de recursos naturais:** A produção dos hortifrutis pode envolver uso intensivo de água, energia e solo, além do uso de agroquímicos que podem impactar a qualidade do solo e da água.
- **Transporte e emissão de substâncias poluentes:** O transporte de produtos gera emissão de gases poluentes e consumo de combustíveis fósseis que afetam a qualidade do ar.

- 
- **Desperdício de alimentos:** Devido à perecibilidade dos produtos, o desperdício pode ser significativo, causando impactos no consumo de recursos produtivos e no gerenciamento de resíduos.
 - **Contaminação por armazenamento inadequado:** Produtos armazenados podem deteriorar-se, causando contaminação e riscos sanitários.

14.3. Medidas Mitigadoras

- **Priorizar fornecedores com práticas sustentáveis:** Dar preferência a hortifruti produzido por agricultura sustentável, com menor uso de agroquímicos e manejo adequado dos recursos naturais.
- **Uso de embalagens recicláveis e redução de volume:** Exigir embalagens que sejam recicláveis e em menor volume para minimizar resíduos sólidos e facilitar o descarte correto.
- **Gestão adequada de resíduos:** Implementar sistema de coleta, segregação e destinação correta dos resíduos gerados nas etapas de coleta e armazenamento.
- **Controle do transporte:** Utilizar veículos com tecnologia mais limpa e fazer planejamento da logística para redução de remessas de materiais.
- **Capacitação e monitoramento:** Treinar equipes para armazenamento correto dos produtos, evitando desperdício, contaminação e interferência, e fiscalizar o cumprimento das normas sanitárias.
- **Conscientização ambiental:** Promover ações educativas sobre o consumo consciente e minimização do desperdício.

14.4. Essas práticas visam preservar o meio ambiente e garantir a qualidade dos alimentos destinados aos pacientes e acompanhantes da Casa de Apoio, em alinhamento com as políticas públicas de saúde e sustentabilidade.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE

15.1. Considera-se a solução pretendida VIÁVEL por todas razões acima expostas.

15.2. Posto isto, declaramos a viabilidade e razoabilidade da contratação nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

15.3. Desta forma, recomenda-se a contratação através de licitação pela modalidade PREGÃO, amparado na Lei 14.133/2021.

16. DOS ANEXOS

16.1. São anexos do presente ETP os seguintes documentos:

Anexo I – Dotação Orçamentária.

17. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Senhor do Bonfim, Bahia, 7 de outubro de 2025.

Elaborado por:

Daiana Gonçalves Galvão

Matrícula 6385

Superintendente de Média e Alta Complexidade