



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

INFORMAÇÕES INICIAIS

O ETP (art. 18, § 1º, Lei n. 14.133/2021) caracteriza a primeira etapa do planejamento de uma contratação de serviço ou aquisição de bens e apresenta os devidos estudos da solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

Objeto:	Aquisição regular de hortifrutigranjeiros (frutas, ovos, legumes e verduras) destinados ao abastecimento do abrigo institucional "Pecinhas Pra Unir", com o objetivo de garantir a segurança alimentar e nutricional dos acolhidos, atendendo às necessidades diárias de alimentação saudável, variada e balanceada.
Secretaria responsável:	Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

1) NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (DE BENS OU SERVIÇOS) – ART 18, I, NLLC.

O município de Domingos Martins é executor direto de serviço de acolhimento institucional, denominado Abrigo Institucional "Pecinhas para Unir", que realiza o acolhimento de crianças e adolescente sob medida de proteção (art. 98 do ECRID), em situação de risco pessoal e/ou social, podendo abrigar até 20 (vinte) acolhidos, de 0 (zero) a 18 (dezoito anos).

Sua estrutura, na forma do manual "Orientações Técnicas: Serviço de Acolhimento Institucional Para Crianças e Adolescentes" ¹ deve ter aparência de residência comum, semelhante às demais da comunidade, sem placas institucionais ou nomes que estigmatizem os usuários. Ademais, a unidade deve estar localizada em áreas residenciais, próximas da realidade geográfica e socioeconômica das crianças e adolescentes acolhidos.



Portanto, é necessário fornecer, diariamente, alimentação completa em no mínimo 4 (quatro) refeições de cardápio variado, de modo que assegure a alimentação com relação a frutas, legumes, verduras, proteínas e carboidratos aos abrigados e aos servidores sob regime de plantão que se alimentam diariamente no equipamento.

A aquisição dos materiais de consumo – hortifrutigranjeiros cujos itens e especificações estão descritos na solicitação n. , cuja finalidade é atender às necessidades nutricionais de crianças e/ou adolescentes acolhidos promovendo a segurança alimentar e o bem-estar dos usuários no período de 12 (doze) meses, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

2) PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DE DOMINGOS MARTINS – ART. 18, II, NLLC.

A presente demanda encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) da Prefeitura de Domingos Martins para o exercício.

3) REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (DE BENS E SERVIÇOS) - ART. 18, II, NLLC.

Para que o objetivo desta contratação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo no prazo de 1 (um) ano.

Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados durante toda a vigência do compromisso.

Os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

- O fornecimento deverá abranger frutas, legumes e verduras diversas, de acordo com os tipos e quantidades especificadas, obedecendo aos critérios de apresentação, unidade de medida, grau de maturação, frescor e acondicionamento exigidos no edital;
- Os produtos entregues devem estar em perfeitas condições de higiene, integridade física, frescor e qualidade, com prazo de validade mínimo de 3



- (três) dias após a entrega, considerando a natureza altamente perecível dos itens;
- Os fornecedores deverão dispor de estrutura logística adequada ao transporte de produtos perecíveis, garantindo a manutenção das condições ideais de conservação, especialmente no que se refere à temperatura e umidade, desde a colheita até o recebimento final pelo contratante;
 - As condições de temperatura e conservação devem ser mantidas durante todo o processo de coleta, armazenamento, transporte, descarga e entrega, observando as necessidades específicas de cada grupo de hortifrutigranjeiros;
 - O desembarque dos produtos será de responsabilidade exclusiva do fornecedor, devendo ocorrer com cuidado para evitar danos físicos aos produtos;
 - A integridade das embalagens, bem como as condições de refrigeração ou conservação, será de responsabilidade do fornecedor até o ato da entrega. Caso sejam identificadas irregularidades na qualidade dos produtos recebidos, como deterioração, contaminação ou maturação inadequada, que não tenham sido causadas por condições internas de armazenagem do contratante, o fornecedor será notificado para providenciar a substituição dos itens em igual quantidade, sem ônus adicional, e em conformidade com os padrões sanitários e de qualidade exigidos;
 - O cumprimento dos prazos de entrega é fundamental para garantir a execução adequada do cardápio planejado, especialmente em razão da necessidade de consumo imediato dos itens frescos;
 - O fornecedor deverá disponibilizar todas as informações e facilidades necessárias à fiscalização do processo de aquisição, bem como prestar os esclarecimentos eventualmente solicitados pelos responsáveis técnicos e administrativos.

É imprescindível que, no momento da entrega, os produtos hortifrutigranjeiros apresentem-se:

- Isentos de sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície (como terra, areia, insetos, restos vegetais ou qualquer material contaminante);



- Livres de parasitas, larvas, insetos vivos ou mortos, ou qualquer evidência de contaminação por pragas, inclusive nas embalagens;
- Sem umidade externa excessiva ou anormal, que indique início de processo de deterioração ou manuseio inadequado;
- Isentos de odores estranhos, fermentados ou sinais de alteração no aroma natural dos produtos;
- Acondicionados de forma apropriada (embalados ou encaixotados), conforme especificado no edital, respeitando a integridade física e facilitando a manipulação e conservação dos alimentos;
- Identificados, quando aplicável, com os dados exigidos pela legislação sanitária vigente.

4) ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES E DOS VALORES – ART. 18, IV E VI, NLLC.

A estimativa dos quantitativos foi feita considerando os certames anteriores, com vistas a subsidiar a *viabilidade econômica da presente contratação*.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	AGRIÃO fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, folhas verdes, inteiras e firmes, sem amarelamento ou murcha, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Mç	50	2,00	100,00
2	COENTRO fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, folhas verdes intensas, firmes e sem partes danificadas, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Mç	100	1,50	150,00
3	CEBOLINHA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, talos verdes,	Mç	100	1,50	150,00



	erguidos e inteiros, sem murcha ou manchas, livre de sujidades, parasitas e larvas.				
4	SALSA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, folhas verdes e saudáveis, sem partes amareladas ou danificadas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Mç	100	1,50	150,00
5	COUVE fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, folhas grandes, firmes, uniformes e livres de perfurações, parasitas ou sujidades.	Mç	100	2,00	200,00
6	ABACAXI fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, polpa madura, doce e fibrosa, casca intacta e sem machucados, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	6,00	300,00
7	ALFACE fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, folhas verdes, crocantes e inteiras, sem murcha ou manchas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Und	100	2,00	200,00
8	CHUCHU fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca verde clara e firme, sem machucados ou rachaduras, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	2,50	125,00
9	MEXERICA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca fina e uniforme, polpa suculenta e doce, sem manchas ou machucados, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	20	6,00	120,00
10	ABOBRINHA fresca, com aspecto, cor	Kg	30		



	e cheiro de sabor próprio, casca brilhante e firme, sem partes amolecidas ou manchadas, livre de sujidades, parasitas e larvas.			5,00	150,00
11	MELÃO fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca intacta e polpa madura, doce e aromática, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	6,00	300,00
12	BANANA PRATA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca intacta e amarela, polpa firme e doce, sem manchas escuras ou amolecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	100	6,00	600,00
13	LARANJA LIMA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca uniforme, polpa succulenta, levemente doce, sem danos externos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	5,00	250,00
14	INHAME fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca firme, sem brotações excessivas ou umidade excessiva, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	6,00	300,00
15	REPOLHO fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, cabeça compacta, folhas firmes e uniformes, livre de manchas, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	3,00	150,00
16	MAÇÃ fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca brilhante e intacta, polpa firme e succulenta, livre de batidas, parasitas e	Kg	70	12,00	840,00



	sujidades.				
17	TOMATE fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, polpa firme e madura, casca lisa e brilhante, sem machucados, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	60	9,00	540,00
18	CEBOLA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca seca, bulbo firme, sem brotações, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	4,00	200,00
19	MELANCIA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca intacta, polpa doce e firme, sem partes podres ou manchas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	3,00	150,00
20	BETERRABA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, raiz firme, sem brotações ou manchas, cor interna uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	40	5,00	200,00
21	AIPIM fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, raiz inteira e firme, casca intacta, sem fungos ou rachaduras, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	4,00	200,00
22	ALHO fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, bulbos inteiros, secos e firmes, sem brotações excessivas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	48	32,00	1.536,00
23	BATATA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca firme e intacta, sem brotos ou manchas	Kg	60	5,00	300,00



	escuras, livre de sujidades, parasitas e larvas.				
24	CENOURA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, raiz lisa, firme e reta, cor uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	60	5,00	300,00
25	QUIABO fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, vagem tenra, verde uniforme, sem fibras excessivas ou manchas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	20	14,00	280,00
26	LARANJA PERA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, polpa suculenta, casca intacta, sem machucados ou manchas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	6,00	150,00
27	MAMÃO PAPAYA fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca intacta, polpa madura, macia e doce, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	6,00	300,00
28	BANANA DA TERRA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca intacta, polpa firme e uniforme, sem manchas escuras ou amolecidas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	100	6,00	600,00
29	GOIABA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca lisa, polpa firme e suculenta, com coloração e maturação uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	8,00	400,00
30	LIMÃO fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca firme e lisa, polpa suculenta e ácida, sem	Kg	40	5,00	200,00



	manchas ou rachaduras, livre de sujidades, parasitas e larvas.				
31	PERA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca intacta, polpa firme e suculenta, sem machucados ou manchas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	12,00	600,00
32	PEPINO fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca lisa, verde e firme, sem deformações ou partes amolecidas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	7,00	350,00
33	COUVE FLOR fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, floretes compactos, brancos ou levemente creme, sem escurecimento ou sinais de deterioração, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	10,00	500,00
34	ABÓBORA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca íntegra e firme, polpa madura e de coloração uniforme, sem rachaduras ou manchas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	3,00	150,00
35	PIMENTÃO fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca lisa, brilhante e firme, sem partes amassadas ou escurecidas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	30	9,00	270,00
36	MANGA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca íntegra e polpa madura, suculenta e doce, sem machucados ou sinais de	Kg	50	7,00	350,00



	fermentação, livre de sujidades, parasitas e larvas.				
37	ABACATE fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.	Kg	30	6,00	180,00
38	MARACUJÁ fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca íntegra, polpa suculenta, aromática e com sementes uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	10,00	500,00
39	JILÓ fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca verde brilhante e firme, sem manchas ou rachaduras, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	24	10,00	240,00
40	BRÓCOLIS fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, floretes compactos, verdes intensos e firmes, sem sinais de florescimento ou escurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	30	2,00	600,00
41	BANANA NANICA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca amarela e lisa, polpa doce e uniforme, sem amassados ou manchas, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	50	3,00	150,00
42	BATATA DOCE fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca intacta e lisa, polpa firme e com coloração típica, sem rachaduras ou	Kg	20	5,00	100,00



	brotos, livre de sujidades, parasitas e larvas.				
43	OVOS frescos, com aspecto e cheiro próprios, casca limpa, íntegra e sem rachaduras, livre de sujidades e sem sinais de deterioração ou contaminação.	Crivo	50	18,00	900,00
44	UVA fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, bagos firmes e uniformes, com casca íntegra e sem rachaduras, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	40	15,00	600,00
45	KIWI fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, casca intacta, polpa macia e succulenta, com coloração interna característica, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	12	30,00	360,00
				VALOR TOTAL	15.291,00

5) LEVANTAMENTO DE MERCADO – ART. 18, V, NLLC.

SOLUÇÕES	VANTAGENS (PONTOS FORTES)	DESVANTAGENS (RISCOS, LIMITAÇÕES, PROBLEMAS)
Solução 1 – Terceirização do fornecimento de hortifruti pronto para consumo (processado e embalado).	• Não necessita espaço físico amplo para armazenamento; • Reduz necessidade de mão de obra para higienização e preparo dos	• Custo geralmente mais elevado em relação à compra in natura; • Maior dependência da empresa fornecedora; • Possível limitação na variedade de produtos



	hortifrutis; • Reduz desperdícios, pois os itens já vêm prontos para consumo e na quantidade necessária; • Atendimento facilitado em demandas emergenciais.	disponíveis; • Pode comprometer a qualidade nutricional em caso de excessivo processamento; • Exige rigorosa fiscalização para garantir a qualidade e validade dos produtos.
Solução 2 – Entrega dos hortifrutis <i>in natura</i> pela empresa contratada diretamente no “Abrigo Institucional Pecinhas para Unir”.	• Prática já adotada para outros gêneros alimentícios; • Permite controle de qualidade dos alimentos <i>in natura</i> recebidos; • Espaço e equipamentos de armazenamento já disponíveis; • Menor custo em relação ao produto processado; • Flexibilidade para preparo conforme cardápio e preferências dos acolhidos; • Possibilita	• Necessita de espaço adequado com controle de temperatura e ventilação para armazenar hortifruti perecível; • Exige mão de obra para triagem, higienização e preparo dos alimentos; • Risco de perdas por perecibilidade, especialmente em caso de falha na logística ou armazenamento inadequado; • Requer planejamento logístico para entregas frequentes, dada a



	compras frequentes conforme sazonalidade e consumo.	curta validade dos produtos.
--	---	---------------------------------

6) DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO – ART. 18, VII, NLLC.

Identificada a necessidade de se manter uma alimentação adequada, saudável e baseada em alimentos frescos para os acolhidos e servidores que atuam em regime de plantão no Abrigo Institucional “Pecinhas para Unir”, e por se tratar de atendimento contínuo, deve-se considerar a contratação de empresa especializada no fornecimento de hortifrutigranjeiros (frutas, ovos, legumes e verduras), da forma como já ocorre atualmente com outros gêneros alimentícios.

Por se tratar de itens perecíveis, de uso imediato e consumo diário, a aquisição direta de hortifruti in natura representa, por si só, grande parte da solução alimentar, restando apenas o preparo e a distribuição — atividades já contempladas na estrutura física e operacional existente.

O local onde atualmente está implantado o serviço conta com espaço adequado, bem como equipamentos e utensílios compatíveis para o preparo e a distribuição das refeições, utilizando os hortifrutis ora propostos. Também dispõe de servidores capacitados para as etapas de higienização, corte, cocção, distribuição e controle das refeições oferecidas.

Dessa forma, estão presentes todos os elementos necessários para compor a solução completa, que se concretiza com a aquisição regular e planejada dos produtos hortifrutigranjeiros frescos, em condições que garantam sua qualidade e segurança alimentar.

Após análise do custo-benefício das possíveis soluções, optou-se pela **Solução 2**, já adotada com sucesso por esta Administração no fornecimento de gêneros alimentícios à rede de alimentação dos abrigados. Tal solução apresenta benefícios superiores, especialmente por já estar testada, estruturada e adaptada à logística e capacidade da equipe envolvida.



O mercado conta com ampla oferta de fornecedores aptos a fornecer hortifruti de qualidade — desde produtores locais até distribuidores regionais — sem registro de restrições significativas de fornecimento. Os preços considerados foram obtidos junto a fornecedores locais, com base em cotações atualizadas.

7) JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (DE BENS OU SERVIÇOS – ART. 18, VIII, NLLC.

A Licitação para a contratação do objeto por Itens justifica-se pela Jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), na qual a regra é de que a adjudicação deve ser efetivada por itens, a fim de possibilitar a mais ampla competitividade, a fim de possibilitar a mais ampla competitividade, salvo se houver justificativas para o agrupamento em lotes ou por preço global, nos termos da Súmula TCU n. 247.

Para a presente contratação alguns itens serão agrupados, conforme justificativa no item 11.1 do Termo de Referência.

Quanto ao fornecimento dos hortifrutigranjeiros, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar – ETP será efetuado de acordo com as necessidades do Abrigo Institucional “Pecinhas Para Unir”, pelo período de até 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, conforme previsão da Lei n. 14.133/21. Ademais, tais itens serão entregues de forma parcelada, de acordo com as demandas do Abrigo Institucional “Pecinhas Para Unir”.

8) RESULTADOS PRETENDIDOS – ART. 18, IX, NLLC.

Em um processo de contratação de empresa para o fornecimento de hortifrutigranjeiros (frutas, legumes, ovos e verduras) destinados ao Abrigo Institucional “Pecinhas para Unir”, espera-se como resultado:

- Evitar aquisições frustradas ou fora do padrão de qualidade exigido, considerando a alta perecibilidade e a necessidade de alimentos frescos, visualmente íntegros e próprios para o consumo humano;
- Assegurar melhor utilização dos recursos públicos disponíveis, com planejamento adequado de entregas frequentes e quantitativos compatíveis com a capacidade de consumo e armazenamento;
- Garantir o atendimento contínuo e adequado das necessidades alimentares de crianças e adolescentes acolhidos, bem como dos servidores que atuam



em regime de plantão, com alimentos naturais, nutricionalmente balanceados e seguros do ponto de vista higiênico-sanitário;

- Aproveitar a mão de obra já existente na unidade, bem como a estrutura física, os equipamentos e os utensílios já disponíveis para o recebimento, higienização, preparo e distribuição dos hortifrutis, otimizando os recursos humanos e materiais já implantados.

9) PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS - ART. 18, X, NLLC.

Não há providências complementares a serem adotadas.

10) CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES – ART. 18, XI, NLLC.

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou futuras.

11) POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS – ART. 18, XII, NLLC.

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes.

12) POSICIONAMENTO CONCLUSIVO – ART. 18, XIII, NLLC.

Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução mostra-se necessária e viável tecnicamente.

Este é o Estudo Técnico Preliminar.

Domingos Martins, 30 de julho de 2025.

Milena Schmidt Mayer

Diretora do Serviço de Acolhimento Institucional de Crianças e Adolescentes

Nadlene Cesario Ribeiro



**Diretora do Centro de Referência Especializado da Assistência Social –
CREAS**

Marlene Luz Souza

Secretária de Assistência e Desenvolvimento Social