



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

- 1.1. O objeto deste Estudo Técnico Preliminar é a contratação de empresa especializada no fornecimento de hortifrutigranjeiros, destinados à manutenção das atividades de nutrição e dietética do Hospital Municipal Santo Antônio do Município de Morungaba/SP.
- 1.2. O Hospital Municipal Santo Antônio, para assegurar o atendimento adequado aos pacientes internados, acompanhantes e servidores, necessita adquirir hortifrutigranjeiros destinados à produção de refeições seguras, equilibradas e de qualidade. A alimentação hospitalar é parte integrante do cuidado em saúde, sendo fundamental para o tratamento clínico, a recuperação dos pacientes e o bem-estar dos usuários. A aquisição contínua de hortifrutigranjeiro é imprescindível para suprir as demandas diárias do serviço de nutrição e dietética.
- 1.3. Considerando que o Hospital Municipal desempenha papel essencial na prestação de serviços de saúde à população, torna-se indispensável garantir o fornecimento regular de alimentos que atendam aos padrões nutricionais e sanitários exigidos. A manutenção deste abastecimento contribui para a efetividade das políticas públicas de saúde e para a humanização do atendimento hospitalar, assegurando a qualidade de vida dos usuários e colaboradores.
- 1.4. Tendo em vista que a Administração Pública deve planejar e executar ações voltadas ao interesse coletivo, e considerando que o Hospital não dispõe de produção própria ou capacidade de armazenamento prolongado de hortifrutigranjeiro, a contratação do fornecimento se faz necessária. Trata-se da alternativa viável para garantir a continuidade dos serviços hospitalares, evitando interrupções no preparo das refeições e assegurando o cumprimento das responsabilidades legais e assistenciais do município.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA):

Não há Plano de Contratações Anual em vigência para este exercício. O Decreto Municipal nº 3.809, de 12 de março de 2025, regulamentou o PCA para início de vigência a partir do exercício de 2026.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

Para que a necessidade apresentada seja devidamente atendida, entende-se que a contratação deverá observar os seguintes requisitos:

3.1. Requisitos de Qualidade

- A). Os produtos deverão ser **frescos, íntegros e de primeira qualidade**, apresentando-se em condições próprias para o consumo humano, livres de sujidades, parasitas, larvas ou sinais de deterioração;
- B). As frutas devem apresentar **estágio de maturação adequado**, sem machucados, cortes, manchas, podridões, excesso de umidade ou sinais de fermentação;
- C). Os legumes e verduras deverão estar **firmes, com coloração e textura características da espécie**, livres de amassamentos, folhas amareladas, murchas ou com odor desagradável;
- D). Os ovos devem estar **inteiros, com casca limpa, íntegra e sem fissuras**, atendendo às normas sanitárias vigentes, com identificação clara da data de validade e registro de inspeção;
- E). Todos os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues em **embalagens adequadas e higiênicas**, que garantam a integridade dos produtos durante o transporte e a armazenagem, evitando contaminação cruzada;
- F). A contratada deverá substituir, em até 24h, quaisquer produtos que forem entregues em condições inadequadas, vencidos ou que não atendam às especificações de qualidade exigidas pelo setor responsável do Hospital Municipal de Morungaba.

3.2. Requisitos de Sustentabilidade

- A). Atender integralmente às normas da ANVISA e demais órgãos reguladores.
- B). A empresa fornecedora deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental, observando o disposto no art. 3º da Lei nº 14.133/2021.
- C). Cumprir legislação ambiental pertinente em todas as etapas: produção, transporte, armazenamento e descarte de resíduos.

3.3. Requisitos de Responsabilidade Social e Econômica

- A). A responsabilidade pelo fornecimento adequado dos alimentos recai sobre a contratada, garantindo condições que atendam às necessidades nutricionais dos pacientes internados e usuários do Hospital Municipal de Morungaba;

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

B). A aquisição deve contribuir para o fortalecimento da segurança alimentar, assegurando regularidade no fornecimento e qualidade no atendimento hospitalar.

3.4. Requisitos Obrigacionais Gerais

- a) Os produtos deverão estar em conformidade com as normas da ANVISA e MAPA.
- b) A contratada deverá assumir todos os riscos e despesas decorrentes da execução do contrato.
- c) Responder civil e administrativamente por vícios, defeitos ou inconformidades dos produtos.
- d) Informar previamente ao setor responsável qualquer dificuldade de cumprimento de prazo.
- e) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, produtos em desacordo com as especificações.
- f) Responder por danos causados ao hospital ou a terceiros decorrentes da execução contratual.
- g) Manter todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais em conformidade.
- h) Comunicar imediatamente ao fiscal do contrato qualquer ocorrência relevante durante a execução.
- i) Garantir que todas as condições de habilitação permanecem válidas durante o contrato.
- j) Manter sigilo sobre informações obtidas durante a execução contratual.
- k) Não permitir a utilização de mão de obra infantil ou trabalho em condições proibidas pela legislação.
- l) Assegurar que os alimentos atendam a critérios de qualidade específicos:

- **Ovos:** apresentar casca íntegra, limpa, sem fissuras ou rachaduras, atendendo às normas sanitárias e com identificação de data de validade e inspeção.
- **Legumes e verduras:** devem estar frescos, firmes, com coloração e textura próprias da espécie, livres de amassados, folhas amareladas, sinais de deterioração ou odores estranhos.

Frutas: apresentar estágio de maturação adequado, livres de manchas, cortes, podridões, excesso de umidade ou sinais de fermentação, em condições próprias para consumo imediato ou preparo

3.5. Requisitos de Entrega e Critérios de Aceitação do Objeto

- a) **Local da entrega:** Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues diretamente no setor de Almoxarifado do departamento de saúde à **Rua André Aparecido Tomazzino, 28 – Jardim Ana – CEP: 13262-036** ou em endereço que venha a ser indicado pela Administração em Ordem de Fornecimento.
- b) **Prazos de entrega:** As entregas deverão ocorrer de forma **regular e programada**, conforme cronograma definido, garantindo o abastecimento contínuo das refeições. A solicitação será encaminhada com, no mínimo, 05 (cinco) dias úteis de antecedência.

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

c) **Recebimento provisório:** Os produtos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, junto com a nota fiscal, mediante conferência pela equipe de fiscalização do contrato, apenas para efeito de registro inicial e verificação preliminar de conformidade.

d) **Rejeição de produtos:** Os hortifrutigranjeiros que estiverem em desacordo com as especificações deste Estudo, vencidos, avariados, em embalagens violadas ou com características inadequadas poderão ser recusados, total ou parcialmente, sendo a contratada obrigada a substituí-los no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, às suas expensas, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

e) **Recebimento definitivo:** O recebimento definitivo ocorrerá em até 10 (dez) dias úteis após a entrega, mediante verificação detalhada de qualidade, quantidade, validade, condições de higiene e conformidade com a proposta apresentada, sendo formalizado em termo específico.

f) **Responsabilidade da contratada:** O recebimento provisório ou definitivo não exime a contratada de sua responsabilidade civil, legal e profissional quanto à qualidade, segurança e integridade dos produtos fornecidos, permanecendo responsável por eventuais vícios, defeitos ou inconformidades que venham a ser identificados durante a vigência contratual.

4. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES:

Item	Especificações	Gtde	Unidade
1	Abacaxi pérola, gráudo, fruto destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, uniforme no tamanho; aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não deve apresentar lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não deve conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca. Peso médio unitário: 1,2 kg a 1,5 kg	80	Unidade
2	Abobrinha brasileira extra A, de acordo com a NTA 14: fresca, apresentando coloração, tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, típica da variedade, não apresentando defeitos de origem física e mecânica, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, perfurações, cortes ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	200	Kg
3	Acelga: de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade as verduras próprias para o consumo deverão estar frescas e isentas de insetos, danos, e	180	Unidade

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

	livres de folhas externas sujas de terra. Deverá atender os padrões microbiológicos da rdc nº12, de 02/01/01 da Anvisa. Mç com peso médio de 2.300kg.		
4	Alface–lisa, crespa, americana, mimosa especial – Mínimo de 3 lavagens e 1 desinfecção com hipoclorito, secagem em centrifuga com cesto de inox . Selada e em embalagem apropriada com rótulo do produto. Pronto para o consumo. Embalagem 250 gr.	200	Pacote
5	Alho Descascado: dentes de alho in natura, sem conservantes. Pacote de 1kg.	80	Kg
6	Banana Nanica climatizada, de acordo com a NTA 17: com grau de maturação, manipulação e conservação adequada de consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos e fertilizantes. Peso médio unidade: 80gr	200	Kg
7	Batata inglesa: escovada e lavada, tipo holandesa ou inglesa, 1ª qualidade, branca. Deve estar livre de sujidades, terras aderentes a casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	380	Kg
8	Beterraba especial extra A, de acordo com a NTA 15, lisa com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, isentas de umidade externa anormal, de colheita recente.	180	Kg
9	Brócolis ninja: de acordo com a NTA 13, da qual deverá ser de 1ª qualidade sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Peso médio: 400gr.	200	Kg
10	Cebola especial, 1 qualidade – de acordo com a NTA 15: lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme,	380	Kg

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

	típicos da variedade sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.		
11	Cenoura extra A, de acordo com a NTA 15: com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	200	Kg
12	Cheiro verde – de acordo NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Pesando em média 150 gramas.	150	Maços
13	Chicória ou Escarola: Mínimo de 3 lavagens e 1 desinfecção com hipoclorito, secagem em centrifuga com cesto de inox. Selada e em embalagem apropriada com rótulo do produto. Pronto para o consumo. Embalagem com 250 gr.	120	Pacote
14	Chuchu extra A, de acordo com a NTA 15: com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	150	Kg
15	Couve manteiga (folhas): de acordo com a NTA 13 da qual deverá ser de 1ª qualidade, especial, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que	200	Maços

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

	lhe alterem a sua aparência. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Maço graúdo.		
16	Couve-flor: de acordo com a NTA 13 (decreto 12.486 de 20/10/78) da qual deverá ser de 1ª qualidade sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que alterem sua aparência. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01-Anvisa. Peso médio: 500gr	180	Kg
17	Laranja pêra: tipo pêra rio, destinada ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. tamanho médio e uniforme. Peso médio: 130gr.	200	Kg
18	Limão: tipo tayti de primeira qualidade, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não devem estar danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes a casca. Peso médio: 60gr.	200	Kg
19	Maçã gala, nac. ou Fuji: frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. Peso médio: 130gr.	180	Kg
20	Mamão tipo formosa, de 1ª qualidade, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não devem estar danificados por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos	200	Kg

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n– Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

	estranhos aderentes à casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.		
21	Mandioquinha de 1ª qualidade, escovada e lavada. Deve estar livre de sujidades, parasitas, larvas, terra aderentes a casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	180	Kg
22	Manga Palmer: frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. Peso médio: 160gr.	120	Kg
23	Maracujá de 1ª qualidade, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	100	Kg
24	Melancia de 1ª qualidade, redonda, livre de sujidades, parasitas e larvas. tamanho e coloração uniformes. devendo ser bem desenvolvida e madura. com polpa firme e intacta. Acondicionada a granel pesando entre 06 a 08 kg cada unidade.	100	Kg
25	Melão: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio: 1,0 a 1,2 kg.	100	Kg
26	Ovos de galinha: embalados em cartelas com doze unidades, tamanho médio, sem trincos, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade sendo que no rótulo deverá conter o registro do produto.	180	Dúzia
27	Pepino japonês, produto de primeira qualidade, próprios para o consumo, com tamanho e coloração uniformes, de 20 a 25 cm. Aroma e sabor próprios da variedade. Não devem conter terra, sujidades, ou corpos estranhos aderentes à casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	180	Kg
28	Repolho branco limpo, 1ª qualidade, com tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não devem estar danificadas por lesões que afetem suas características. Não	180	Kg

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

	devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes às folhas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Peso médio: 500gr		
29	Tomate salada boa qualidade, de acordo com a NTA – 14: fresca, polpa firme, com coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	380	Kg
30	Vagem tipo manteiga de 1ª. Qualidade, com tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não devem estar danificadas por lesões que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos.	180	kg

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

- 5.1. A aquisição de hortifrutigranjeiros para uso hospitalar é prática comum e pode ser atendida por diversos fornecedores do mercado. Contudo, considerando a necessidade de entregas regulares e em prazos reduzidos, pode haver limitação no número de empresas aptas a garantir o abastecimento contínuo com a qualidade exigida.
- 5.2. Diante das necessidades apresentadas neste estudo, torna-se indispensável a contratação de empresa especializada, cujo ramo de atividade seja compatível com o fornecimento hortifrutigranjeiros, assegurando condições de higiene, transporte e conservação adequadas.
- 5.3. Observa-se que a aquisição de hortifrutigranjeiros para hospitais municipais é de caráter frequente e recorrente, havendo ampla disponibilidade de empresas aptas a fornecer os itens, desde que observados os requisitos técnicos e sanitários previstos neste documento.
- 5.4. Assim, a solução proposta – aquisição parcelada de hortifrutigranjeiros por meio de processo licitatório – mostra-se a alternativa mais viável para garantir o abastecimento regular do Hospital Municipal de Morungaba, atendendo de forma eficiente e segura às suas demandas alimentares.

A escolha por essa solução se baseia nos seguintes fatores:

- A aquisição de hortifrutigranjeiros destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Municipal de Morungaba/SP deve ser conduzida de forma criteriosa e transparente, garantindo a qualidade dos produtos e a utilização eficiente dos recursos públicos.

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

- O processo licitatório deverá observar estritamente as normas legais e éticas, assegurando igualdade de condições entre os fornecedores e estimulando a competitividade. Ressalta-se que a proposta mais vantajosa não se resume necessariamente ao menor preço, mas também à qualidade dos alimentos ofertados, que poderá ser comprovada por meio de amostras e análises técnicas.
- A qualidade dos alimentos deve ser prioridade absoluta, de modo a garantir a segurança alimentar e nutricional dos usuários do hospital, atendendo aos padrões sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes e assegurando a saúde e a integridade dos consumidores.
- Outro ponto relevante é a promoção da sustentabilidade e o fortalecimento da economia local. A aquisição de produtos regionais contribui para reduzir custos logísticos, minimizar impactos ambientais do transporte e incentivar produtores da região.
- Deve-se manter controle efetivo sobre todas as etapas do processo – desde a seleção dos fornecedores até a entrega final dos produtos – para evitar desperdícios, assegurar a eficiência administrativa e garantir que os recursos públicos sejam aplicados de forma responsável.
- Conclui-se, portanto, que a aquisição de hortifrutigranjeiros para o Hospital Municipal de Morungaba/SP é **viável, necessária e vantajosa**, atendendo aos princípios da transparência, eficiência, sustentabilidade e economicidade.
- Recomenda-se que a contratação seja realizada por meio da modalidade **Pregão Eletrônico**, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns amplamente disponíveis no mercado.

6. ESTIMATIVAS DE VALOR:

A estimativa de valor foi realizada utilizando-se de fornecedores do ramo respectivo, bem como em pesquisa através do sistema de “Banco de Preços” contratado da Prefeitura. Todas as cotações obtidas foram: (ver departamento educação)

a) J.OLIVEIRA – IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO EIRELI – inscrita no CNPJ. Sob nº 13.433.718/0001-13 – com sede à Rua Gregório Muniz, 172 – Jardim Vera Regina – Campo Limpo Paulista/SP. - CEP: 13.236-310 – Contato: (11) 4038-6685 – e-mail: vendasjoliveira@hotmail.com

b) EVELYN CRISTINA CASTRO – ME – com sede a Rua Araújo Campos, 1549 – sala 01 e 02 – Centro – Morungaba/SP. - CEP: 13.260-000 – Contato: (11) 4014-1154 – e-mail: contato@adegacastro.com.br

c) JUNDFRUT COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI – inscrita no CNPJ. Sob nº 24.175.602/0001-48, com sede à Avenida Paulo Benassi, 215 – Box. 114 – Cidade Luiza – Jundiaí/SP – CEP. 13.214-175 – Contato: (11) 3181-5510 – e-mail: contato@jundfrut.com.br

d) <https://www.bretas.com.br> (Bretas Supermercados)

e) <https://mercado.carrefour.com.br>

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

f) <https://www.zaffari.com.br>

g) <https://www.paodeacucar.com/produto>

As cotações de preços citadas encontram-se em anexo ao presente estudo técnico preliminar.

Item	Especificações	Hospital	C. Médio Unitário	Custo Médio Total
1	Abacaxi pérola, gráudo, fruto destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, uniforme no tamanho; aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não deve apresentar lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não deve conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca. Peso médio unitário: 1,2 kg a 1,5 kg	80 Unid	R\$ 11,75	R\$ 940,00
2	Abobrinha brasileira extra A, de acordo com a NTA 14: fresca, apresentando coloração, tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, típica da variedade, não apresentando defeitos de origem física e mecânica, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, perfurações, cortes ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	200 Kg.	R\$ 9,32	R\$ 1.864,00
3	Acelga: de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade as verduras próprias para o consumo deverão estar frescas e isentas de insetos, danos, e livres de folhas externas sujas de terra. Deverá atender os padrões microbiológicos da rdc nº12, de 02/01/01 da Anvisa. Mç com peso médio de 2.300kg.	180 Unid.	R\$ 6,09	R\$ 1,096,20
4	Alface–lisa, crespa, americana, mimosa especial – Mínimo de 3 lavagens e 1 desinfecção com hipoclorito, secagem em centrifuga com cesto de inox . Selada e em embalagem apropriada com rótulo do produto. Pronto para o consumo. Embalagem 250 gr.	200 Pct.	R\$ 4,02	R\$ 804,00
5	Alho Descascado: dentes de alho in natura, sem conservantes. Pacote de 1kg.	80 Kg.	R\$ 31,77	R\$ 2.541,60
6	Banana Nanica climatizada, de acordo com a NTA 17: com grau de maturação, manipulação e conservação	200 Kg.		

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

	adequada de consumo mediatO e imediato, tamanho médio, apresentando cor e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos e fertilizantes. Peso médio unidade: 80gr			
7	Batata inglesa: escovada e lavada, tipo holandesa ou inglesa, 1ª qualidade, branca. Deve estar livre de sujidades, terras aderentes a casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	380 Kg.	R\$ 5,09	R\$ 1.934,20
8	Beterraba especial extra A, de acordo com a NTA 15, lisa com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, isentas de umidade externa anormal, de colheita recente.	180 Kg.	R\$ 4,09	R\$ 736,20
9	Brócolis ninja: de acordo com a NTA 13, da qual deverá ser de 1ª qualidade sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Peso médio: 400gr.	200 Kg.	R\$ 6,09	R\$ 1.218,00
10	Cebola especial, 1 qualidade – de acordo com a NTA 15: lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	380 Kg.	R\$ 2,99	R\$ 1.136,20
12	Cheiro verde – de acordo NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua	150 Mç	R\$ 5,90	R\$ 885,00

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n– Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

	aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Pesando em média 150 gramas.			
13	Chicória ou Escarola: Mínimo de 3 lavagens e 1 desinfecção com hipoclorito, secagem em centrifuga com cesto de inox. Selada e em embalagem apropriada com rótulo do produto. Pronto para o consumo. Embalagem com 250 gr.	120 Pct.	R\$ 4,52	R\$ 542,40
14	Chuchu extra A, de acordo com a NTA 15: com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	150	R\$ 5,16	R\$ 774,00
15	Couve manteiga (folhas): de acordo com a NTA 13 da qual deverá ser de 1ª qualidade, especial, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Maço graúdo.	200 Mç	R\$ 4,56	R\$ 912,00
16	Couve-flor: de acordo com a NTA 13 (decreto 12.486 de 20/10/78) da qual deverá ser de 1ª qualidade sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que alterem sua aparência. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01- Anvisa. Peso médio: 500gr	180 Kg.	R\$ 8,02	R\$ 1.443,60
17	Laranja pêra: tipo pêra rio, destinada ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos	200 Kg.	R\$ 4,63	R\$ 926,00

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

	aderentes a casca. tamanho médio e uniforme. Peso médio: 130gr.			
18	Limão: tipo tayti de primeira qualidade, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não devem estar danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes a casca. Peso médio: 60gr.	200 Kg.	R\$ 9,62	R\$ 1.924,00
19	Maçã gala, nac. ou Fuji: frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. Peso médio: 130gr.	180 Kg.	R\$ 16,66	R\$ 2.998,80
20	Mamão tipo formosa, de 1ª qualidade, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não devem estar danificados por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	200 Kg.	R\$ 10,65	R\$ 2.130,00
21	Mandioquinha de 1ª qualidade, escovada e lavada. Deve estar livre de sujidades, parasitas, larvas, terra aderentes a casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	180 Kg.	R\$ 15,06	R\$ 2.710,80
22	Manga Palmer: frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. Peso médio: 160gr.	120 Kg.	R\$ 7,98	R\$ 957,60
23	Maracujá de 1ª qualidade, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos airundos do manuseio e transporte.	100 Kg.	R\$ 14,48	R\$ 1.448,00

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

24	Melancia de 1ª qualidade, redonda, livre de sujidades, parasitas e larvas. tamanho e coloração uniformes. devendo ser bem desenvolvida e madura. com polpa firme e intacta. Acondicionada a granel pesando entre 06 a 08 kg cada unidade.	100 Kg.	R\$ 3,92	R\$ 392,00
25	Melão: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio: 1,0 a 1,2 kg.	100 Kg.	R\$ 8,35	R\$ 835,00
26	Ovos de galinha: embalados em cartelas com doze unidades, tamanho médio, sem trincos, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade sendo que no rótulo deverá conter o registro do produto.	180 Dz.	R\$ 10,11	R\$ 1.819,80
27	Pepino japonês, produto de primeira qualidade, próprios para o consumo, com tamanho e coloração uniformes, de 20 a 25 cm. Aroma e sabor próprios da variedade. Não devem conter terra, sujidades, ou corpos estranhos aderentes à casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	180 Kg.	R\$ 6,60	R\$ 1.188,00
28	Repolho branco limpo, 1ª qualidade, com tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não devem estar danificadas por lesões que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes às folhas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Peso médio: 500gr	180 Kg.	R\$ 5,49	R\$ 988,20
29	Tomate salada boa qualidade, de acordo com a NTA – 14: fresca, polpa firme, com coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	380 Kg.	R\$ 8,75	R\$ 3.325,00
30	Vagem tipo manteiga de 1ª. Qualidade, com tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não devem estar danificadas por lesões que afetem suas	180 Kg.	R\$ 28,66	R\$ 5.158,80

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos.			
VALOR TOTAL R\$ 43.629,40			

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

A contratação para fornecimento de hortifrutigranjeiros tem como finalidade atender ao interesse público, assegurando a oferta de refeições seguras, nutritivas e de qualidade a pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Municipal de Morungaba/SP.

O fornecimento regular dos alimentos é parte essencial da assistência hospitalar, uma vez que a alimentação adequada contribui diretamente para a recuperação clínica, a manutenção do estado nutricional e o bem-estar dos usuários da unidade.

A centralização e o planejamento da contratação possibilitam maior eficiência e economicidade, evitando desperdícios, garantindo padronização dos produtos e assegurando que todos os gêneros adquiridos estejam em conformidade com os padrões técnicos e sanitários exigidos. Além disso, a solução contribui para a transparência na gestão pública, ao viabilizar processos claros, competitivos e justos na escolha dos fornecedores.

8. PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

Em atenção ao disposto no art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e visando à observância dos princípios da economicidade, competitividade e eficiência, recomenda-se o parcelamento da contratação do fornecimento de hortifrutigranjeiros em Itens, de acordo com a natureza e as especificações técnicas dos a serem adquiridos.

A adoção do parcelamento justifica-se pelos seguintes motivos:

- **Maior competitividade:** Ao dividir a contratação em item, permite-se a participação de empresas de diferentes portes e especializações, ampliando o universo de fornecedores e fomentando a concorrência.
- **Melhoria na qualidade dos serviços:** Empresas que atuam de forma especializada em tendem a oferecer produtos com melhor qualidade e menor custo unitário, refletindo diretamente na eficiência e eficácia da contratação pública.
- **Economia para a Administração Pública:** O parcelamento contribui para a obtenção de melhores preços, uma vez que cada item pode ser disputado por empresas com maior capacidade técnica e logística específica para aqueles itens. Isso reduz o risco de sobrepreço decorrente da tentativa de uma única empresa atender toda a demanda, mesmo em áreas onde não possui estrutura competitiva.
- **Aderência à realidade do mercado:** O setor de hortifrutigranjeiros é altamente diversificado e fragmentado. O parcelamento facilita a adequação do edital à realidade das empresas locais e regionais, incentivando maior participação e atendendo ao princípio da razoabilidade.

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

- **Flexibilidade na gestão contratual:** Com itens distintos, é possível acompanhar a execução de forma mais eficiente, facilitar eventuais substituições de fornecedores inadimplentes e minimizar impactos no caso de falhas pontuais na prestação do serviço.

Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento da contratação é técnica e economicamente viável, recomendável e vantajosa para a Administração Pública, atendendo aos princípios da isonomia, ampla concorrência, economicidade, eficiência e interesse público, conforme separação abaixo:

9. RESULTADOS PRETENDIDOS:

9.1. Os principais resultados esperados com a aquisição dos hortifrutigranjeiros para o Hospital Municipal de Morungaba são:

- **Segurança alimentar e nutricional:** garantir que pacientes, acompanhantes e servidores tenham acesso a refeições nutritivas, seguras e de qualidade, assegurando suporte adequado ao tratamento clínico e à recuperação da saúde.
- **Redução de desperdícios:** planejar as aquisições e gerir o estoque de forma eficiente, minimizando perdas e contribuindo para uma gestão mais sustentável dos recursos públicos.
- **Eficiência e continuidade:** assegurar o fornecimento regular de alimentos, evitando interrupções no preparo das refeições e promovendo o uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

9.2. Com a contratação, busca-se atender a melhor relação custo-benefício, de forma rápida, eficiente e sustentável, otimizando o uso dos recursos financeiros, materiais e administrativos.

9.3. A adequada previsão de quantidades e especificações visa evitar compras mal planejadas ou aquisições sem o padrão de qualidade exigido, reduzindo o risco de impugnações, atrasos ou prejuízos à execução contratual.

9.4. Considerando experiências de contratações anteriores, avalia-se que a solução proposta vigente é a mais vantajosa, assegurando regularidade, qualidade, sustentabilidade e eficiência no fornecimento de hortifrutigranjeiros ao hospital.

9.5. Outro resultado esperado é a obtenção de **menor custo aliado à maior qualidade**, especialmente pela priorização de fornecedores locais ou regionais, o que contribui para redução de custos de transporte e maior confiabilidade quanto à entrega e frescor dos produtos.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS:

10.1. Caberá à Administração Municipal de Morungaba, por meio da Diretoria de Saúde e do Hospital Municipal, adotar todas as medidas necessárias para assegurar a

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

boa execução do contrato, designando formalmente os fiscais e o gestor contratual, em conformidade com o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

- 10.2. A fiscalização será realizada por servidores designados, que acompanharão o recebimento dos hortifrutigranjeiros, verificando qualidade, quantidade, validade e conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência.
- 10.3. O gestor do contrato será responsável por coordenar e registrar todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, adotando providências administrativas quando necessárias, inclusive comunicando irregularidades à autoridade superior.
- 10.4. A Administração deverá assegurar que toda a documentação necessária à habilitação da contratada permaneça válida durante a execução, bem como manter registros atualizados sobre entregas, substituições, ocorrências e avaliações de desempenho.
- 10.5. Ao final do contrato, deverá ser elaborado relatório conclusivo com informações sobre o cumprimento das obrigações assumidas, a consecução dos objetivos previstos e recomendações para futuras contratações, de forma a aprimorar a gestão dos processos de aquisição.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS:

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS:

- 12.1. A aquisição e o consumo de hortifrutigranjeiros podem gerar impactos ambientais relacionados à produção, transporte, armazenamento e descarte de embalagens e resíduos orgânicos.
- 12.2. Para mitigar tais impactos, recomenda-se:
 - Priorizar fornecedores locais e regionais, reduzindo a emissão de gases no transporte.
 - Adotar embalagens recicláveis ou retornáveis sempre que possível.
 - Assegurar a correta separação e descarte de resíduos orgânicos e recicláveis no hospital, conforme normas ambientais vigentes.
 - Manter controle de estoque eficiente, evitando desperdícios de alimentos e consequente aumento de resíduos.
- 12.3. Essas medidas contribuem para uma gestão mais sustentável, alinhada às políticas públicas ambientais e de saúde.

13. CONCLUSÃO:

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.



Município de Morungaba

Almoxarifado da Saúde

Rua Atilio Martins, s/n – Brumado – Morungaba/SP – CEP: 13.260-000

CNPJ: 45.755.238/0001-65 – I.E.: Isenta

- A aquisição de hortifrutigranjeiros destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Municipal de Morungaba/SP deve ser conduzida de forma criteriosa e transparente, garantindo a qualidade dos produtos e a utilização eficiente dos recursos públicos.
- O processo licitatório deverá observar estritamente as normas legais e éticas, assegurando igualdade de condições entre os fornecedores e estimulando a competitividade. Ressalta-se que a proposta mais vantajosa não se resume necessariamente ao menor preço, mas também à qualidade dos gêneros ofertados, que poderá ser comprovada por meio de amostras e análises técnicas.
- A qualidade dos alimentos deve ser prioridade absoluta, de modo a garantir a segurança alimentar e nutricional dos usuários do hospital, atendendo aos padrões sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes e assegurando a saúde e a integridade dos consumidores.
- Outro ponto relevante é a promoção da sustentabilidade e o fortalecimento da economia local. A aquisição de produtos regionais contribui para reduzir custos logísticos, minimizar impactos ambientais do transporte e incentivar produtores da região.
- Deve-se manter controle efetivo sobre todas as etapas do processo – desde a seleção dos fornecedores até a entrega final dos produtos – para evitar desperdícios, assegurar a eficiência administrativa e garantir que os recursos públicos sejam aplicados de forma responsável.
- Conclui-se, portanto, que a aquisição de hortifrutigranjeiros para o Hospital Municipal de Morungaba/SP é **viável, necessária e vantajosa**, atendendo aos princípios da transparência, eficiência, sustentabilidade e economicidade.
- Recomenda-se que a contratação seja realizada por meio da modalidade **Pregão Eletrônico**, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns amplamente disponíveis no mercado.

Morungaba, 13 de outubro de 2025

RENATA SILVEIRO PICELLI
Nutricionista

MAYSA ZUIANI ROSSI PIOVESAN
Diretora Municipal de Saúde

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.