



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 28/2026

O presente Estudo Técnico Preliminar, elaborado em conformidade com o disposto no art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, constitui a primeira etapa do planejamento da contratação, cujo documento caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

1. ÁREA REQUISITANTE:

Unidade Demandante: **Departamento de Saúde**

Responsável pela Demanda: **Dalva Maria Silveira Liboni**

Cargo: **Diretora do Departamento**

E-mail: **saude@regentefeijo.sp.gov.br**

2. OBJETO (art. 18, II):

2.1. Eventual aquisição de hortifruti destinado a composição de cesta a serem entregues aos participantes do “Projeto Comida de Verdade”, conforme especificações contidas no Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, I):

3.1. Considerando que as famílias em situação de vulnerabilidade social são decorrentes da ausência e ou insuficiência de renda e que a alimentação adequada implica em escolhas saudáveis para todas as idades.

3.2. Entre os fatores que influenciem no crescimento e desenvolvimento da criança e do adolescente bem como na preservação de sua saúde cabe à alimentação um lugar de importância indiscutível.

3.3. Esse projeto se justifica numa estratégia para promoção dos Direitos Humanos a uma alimentação adequada, bem como ao acesso a frutas verduras e legumes. Sabemos que, são ricos em vitaminas, minerais e fibras, e devem estar presentes todos os dias nas refeições, pois contribuem para uma boa saúde e protegem contra o aparecimento de várias doenças, visto que, a Vitamina A: é importante para a visão, pele, crescimento dos ossos e dentes e para a proteção do organismo.

3.4. O consumo de frutas e hortaliças deve ser hábito de quem procura seguir um cardápio equilibrado e saudável. Estes dois grupos alimentares são ricos em vitaminas e sais minerais que contribuem para o funcionamento perfeito do organismo.

3.5. A Nutrição estuda diversos assuntos relacionados a alimentos a exemplo da importância de cada tipo de alimento, como ter uma alimentação saudável na infância, na adolescência e na vida



adulta, etc. O nutricionista é o profissional especializado em Nutrição. Uma de suas tarefas é a de promover a saúde das pessoas através da alimentação.

3.6. No Brasil, uma parcela significativa da população não se alimenta corretamente e isso é um dos grandes desafios que o sistema de saúde tem enfrentado. As crianças, neste sentido, estão no foco das ações que combatem os hábitos alimentares inadequados e causadores destes males. Estima-se que uma em cada três crianças no Brasil é obesa e os distúrbios alimentares como anorexia e bulimia precoce tem crescido, assim como a depressão associada.

3.7. A alimentação saudável é importante, pois é o principal responsável para o organismo ter um bom desempenho ao longo do dia. O nosso corpo precisa diariamente de vitaminas e minerais para funcionar perfeitamente.

3.8. Uma alimentação equilibrada traz diversos benefícios, tanto para o aspecto físico, quanto para o mental. Além de ter mais disposição e energia, uma pessoa com uma alimentação saudável é menos suscetível a desenvolver câncer, artrite, anemia, diabetes e hipertensão. Portanto, se a alimentação não for diversificada associada às frutas, verduras e legumes, não será fornecida adequadamente a quantidade de nutrientes necessários para que você tenha saúde, podendo a levar doenças como obesidade.

3.9. O objetivo do projeto é promover saúde através de alimentação saudável, complementar a alimentação da criança de baixo peso ou com comorbidade e prevenir o surgimento de doenças e reforçar o sistema imunológico.

3.10. Para o alcance dos objetivos geral e específicos serão utilizadas diversas metodologias com o intuito de envolver a participação dos pacientes e seus familiares de acordo com o interesse e aptidão dos mesmos, tais como: avaliação médica, avaliação nutricional e avaliação socioassistencial.

3.11. Os critérios para o recebimento da cesta de legumes: desnutrição ou baixo peso, comorbidades, obesidade entre outras doenças.

3.12. É oportuno destacar que a metodologia acima citada é flexível e poderá ser alterada conforme avaliação da equipe matricial de saúde e interesse dos participantes em outras atividades.

4. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (art. 18, § 1º, II):

4.1. A entidade não possui Plano de Contratação Anual regulamentado nos termos do art. 12, VII, da Lei nº 14.133, de 2021.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, III):

5.1. A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda



todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

5.2. A entrega dos produtos deverá ser feita semanalmente, conforme a necessidade do Departamento de Saúde, contados da emissão da devida solicitação, por e-mail, que será encaminhada para o e-mail da licitante vencedora, em remessa conforme informado neste documento, nas sextas-feiras.

5.3. Os alimentos deverão estar acondicionados em sacos plásticos individuais e etiquetados com o nome de cada paciente e ESF, nos seguintes endereços:

- **ESF Fepasa:** Rua São Bento, S/N, Vila São Bento;
- **ESF Conjunto Habitacional:** Rua Jovino Evaristo de Souza, nº 11, Alto da Boa Vista;
- **ESF Vila Assunção:** Rua Capitão Francisco Witaker, nº 105, Vila Assunção;
- **ESF Jardim Tropical:** Rua João Mautau, nº 151, Residencial Nozawa;
- **ESF Central:** Rua Júlio Mesquita, nº 332, Centro;
- **ESF Portal do Sol:** Rua Mauro Marques de Mendonça, nº 83, Portal do Sol;
- **ESF Santa Rita:** Rua Francisco Maldonado, nº 80, Santa Rita III.

5.4. O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, de acordo com requisição e necessidade do Departamento de Saúde, INDEPENDENTE DA QUANTIDADE SOLICITADA, NOS LOCAIS ACIMA INDICADOS, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

5.5. As solicitações serão feitas às sextas-feiras de todas as semanas e deverão ser entregues na terça-feira que a sucede nos ESFs indicados. Os produtos deverão estar acondicionados em sacos plásticos individuais e etiquetados com o nome de cada paciente e ESF até às 9 horas.

5.6. Os produtos/materiais deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame, forma de acondicionamento, aparência, peso, volume, tamanho, composição, garantia, quantidade e qualidade, respeitando rigorosamente as especificações delineadas nos pedidos de compras.

5.7. Ficará sob a responsabilidade do fornecedor a entrega e o descarregamento dos produtos, devendo o mesmo providenciar mão de obra para a entrega/execução dos mesmos. Ficando vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas ao que foi solicitado.

5.8. Ficam os licitantes vencedores obrigados a reparar, corrigir, substituir ou remover, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da aquisição em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções. Os itens que estiverem em desacordo com as especificações exigidas, apresentarem vício de qualidade ou impropriedade para o uso, serão recusados e devolvidos parcial ou totalmente, conforme o caso, ficando a CONTRATADA obrigada a substituí-los no prazo de 24hrs (vinte e quatro horas), contados da data de recebimento da notificação escrita, sob pena de incorrer em atraso quanto ao prazo de execução, sendo que a CONTRATADA deverá assumir os custos de devolução/frete desses produtos

**6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO** (art. 18, § 1º, IV):

6.1. A tabela abaixo apresenta o item para a contratação, juntamente com a sua respectiva unidade e quantidade a ser adquirida:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID
1	Alface Crespa: Com peso unitário superior a 400 gramas; coloração verde, grau de crocância médio e sem formação de cabeça; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, passada, murcha, mancha na folha interna ou com virose; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	2.500	MÇ
2	Abobora cabotiã: Com peso unitário 1,5 a 2 kg; casca fina, lisa e verde escura. Devendo o lote apresentar homogeneidade visual. De tamanho e coloração; não apresentar os defeitos ferimento, manchado ou podridão. Deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.500	KG
3	Abobrinha menina: Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco. Deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.500	KG
4	Mandioca: Mandioca (aipim) amarela, de primeira qualidade, in natura apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.500	KG
5	Brócolis: ramoso extra; peso por unidade maior que 1000g; pedúnculo longo, com vários ramos, de coloração verde média; botões florais graúdos de coloração verde escura; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como: murcho, passado; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.200	PEÇA
6	Acelga: Acelga alongada, extra; peso por unidade maior que 2,00kg; apresentando coloração branco creme e nervuras. Brancas; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não podendo apresentar os defeitos como: podridão, manchado e murcho. Deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02, (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01; produto sujeito a verificação na entrega.	1.200	PEÇA
7	Couve manteiga: Peso por maço variando de 580 a 700g; na cor verde e nervura branca esverdeada; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar defeitos	1.500	MÇ



	como: ferimento e podridão; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução Normativa conjunta 09/02, (sarc, Anvisa, inmetro) rdc 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.		
8	Almeirão: Hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.200	MÇ
9	Abóbora paulista: Peso unitário a partir de 1kg, formato cilíndrico, casca fina, lisa e de coloração creme com estrias verde e polpa creme-alaranjada, devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar defeitos, ferimento, manchado ou podridão. Deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.500	KG
10	Batata doce: Rosada; peso unitário entre 150 e 300g; casca com coloração rosada; polpa c/ coloração creme; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento; murcho, passado, queimado de sol grave, ferimento, brotado; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.800	KG
11	Beterraba: Extra (com diâmetro entre 91 e 110mm); formato globular; casca com coloração vermelho arroxeado; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, passado, murcho e ferimento; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.600	KG
12	Cenoura extra: Com comprimento unitário entre 200 e 240mm; casca com coloração alaranjada escura, textura lisa; formato cilíndrico e coração pouco evidente. O lote deverá apresentar homogeneidade, visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, dano por praga, murcho, ferimento; ombro verde ou roxo, lenhoso, deformação grave ou quebrado; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.600	KG
13	Chuchu: Verde claro; extra a (peso unitário entre 250 e 450g); o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, murcho, passado; deformação grave, ferimento; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.600	KG



14	Maçã fugi: Categoria 01. Fresca, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	2.000	KG
15	Mamão formosa: Com peso unitário variando de 400 a 500 gramas; com coloração da casca amarela-alaranjada e da polpa, avermelhada; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como podridão, fermento, imaturo ou com defeito de polpa; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	4.000	KG
16	Pepino japonês: Comprimento entre 20 e 25cm); casca com coloração verde escura, textura da polpa crocante; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, fermento, deformação grave; passado, virose, murcho. Deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.800	KG
17	Repolho duro: Verde, cabeça arredondada; peso por unidade variando de 1,7 a 3,0kg; apresentando coloração das folhas verde e textura lisa; o lote deverá apresentar homogeneidade, visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como: fermento, podridão, dano por praga; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro) rdc 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.800	KG
18	Tomate rasteiro: Tomate salada, com diâmetro maior que 60mm; com grau de maturação maduro; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, passado, virose, dano por praga, fermento, queimado de sol grave, imaturo; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	2.000	KG
19	Laranja pêra rio: Com diâmetro maior que 71mm; formato esférico, casca com coloração verde alaranjada; textura levemente áspera e ausência de umbigo; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, dano por praga, fermento; murcho e imaturo; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação.	3.000	KG
20	Abacaxi Pérola: Médio, com peso unitário entre 1,2 e 1,5kg, polpa com coloração branca pérola formato cônico e casca com espessura fina, deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos como podridão,	1.200	Unid



	amassado, sem coroa, fascinação grave, ferimento, passado, imaturo, defeito de polpa ou queimado de sol grave, devendo ser entregue em embalagem sub múltipla de 1,00 x 1,20m, contendo identificação do produto, peso líquido nome e telefone do fornecedor, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), rdc 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.		
21	Abacate quintal: Abacate, quintal, boca 12, com peso unitário variando de 450 a 550g, formato piriforme, com casca verde e polpa amarela, devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos podridão, passado, ferido, queimado de sol grave, defeito de casca grave ou danificação por praga. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.200	Kg
22	Poncã/Tangerina/Ponkan: De primeira qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, formato arredondado com achatamento nos polos, casca fina e solta, com coloração laranja, sabor doce acidulado e presença de muitas sementes, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e cor, não apresentar os defeitos: podridão, passado, imaturo, ferimento e dano por praga, devendo ser bem desenvolvida. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.200	Kg
23	Caqui duro: Amadurecimento (bem colorido) de primeira qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Não apresentar os defeitos: podridão, passado, imaturo, ferimento e dano por praga, devendo ser bem desenvolvida. Produto in natura de boa qualidade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.200	Kg
24	Manga Haden: Manga, haden, peso por unidade variando de 400 a 500g, coloração da casca amarelo avermelhada com lenticelas grandes, polpa amarelo alaranjada, com teor de fibra baixo, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, não apresentar os defeitos como ferimento, imaturo, mancha de latex, podridão e defeitos graves da casca e polpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.200	Kg
25	Goiaba vermelha: De primeira qualidade, com diâmetro unitário entre 50 e 60mm, de formato ovalado a arredondado, textura da casca lisa a rugosa, cor da casca verde a amarela e polpa vermelha com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.200	Kg
26	Milho verde espiga: In natura sem palha espigas com tamanho médio verdes grãos macios isentas de partes pútridas com ausência de sujidades parasitos e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.200	Kg
27	Pêra Williams: Pêra, Williams, 135 a 150g, com peso unitário inferior a 150g, formato oblongo, coloração da casca amarela a verde-amarelada, e polpa branca, devendo o lote apresentar	1.000	Kg



	homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar defeitos como fermento, mancha, podridão, murcho ou com defeitos na polpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.		
--	---	--	--

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO (art. 18, § 1º, V):

7.1. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa(s) especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

7.2. Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros previstos em contratações similares de outros entes públicos e a solução encontrada para a referida demanda trata-se da realização de processo licitatório para a eventual aquisição.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, VI):

8.1. O valor estimado da contratação é de **R\$ 508.715,84 (quinhentos e oito mil, setecentos e quinze reais e oitenta e quatro centavos)**, e baseou-se em preços coletados conforme documentação que lhe dão suporte em anexo. Trata-se de valor estimado que tem por objetivo certificar a existência de dotação orçamentária suficiente e, por conseguinte, corroborar com o entendimento de viabilidade da contratação.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 18, § 1º, VII):

9.1. Do explanado do presente ETP, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade do Departamento de Saúde é a aquisição de hortifruti por meio do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preço (SRP). A escolha por este processo licitatório se dá pelas características do objeto e enquadram-se na classificação de bens comuns, não sendo possível a definição previa do quantitativo a ser demandado pela Administração. Será adotado o menor valor por item.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, VIII):

10.1. O objeto ora em debate é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Por isso, o critério de adjudicação será por menor preço por item. A divisão do objeto por itens com a possível ampliação da quantidade de contratos, revela-se administrativa e economicamente interessante, vez que propicia a ampliação da concorrência ampla entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.

10.2. A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes mostra-se vantajosa porque, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam os licitantes vencedores fazê-lo com relação a itens.



10.3. O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, § 1º, IX):

11.1. A presente contratação almeja a aquisição de produtos que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

11.2. A eventual aquisição pretendida visa o fornecimento de hortifruti para atender crianças com baixo peso, crianças com obesidade, crianças com síndromes e adultos com comorbidades do Município, em situação de vulnerabilidade, que participam do “Projeto Comida de Verdade”.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (art. 18, § 1º, X):

12.1. Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente, será realizada a licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Sistema de Registro de Preço.

12.2. Após a homologação da licitação e posteriormente assinadas as Atas de Registro de Preços os itens licitados poderão ser adquiridos.

12.3. O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.

12.4. Considerando todo o exposto, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (art. 18, § 1º, XI):

13.1. Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGATÓRIAS (art. 18, § 1º, XII):

14.1. Os principais impactos ambientais da aquisição de hortifrutis podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós uso.

14.2. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como respeitar leis e resoluções que orientem a produção sustentável dessas atividades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE

REGENTE FEIJÓ

ESTADO DE SÃO PAULO

14.3. Em regra, os impactos ambientais provenientes da contratação são mínimos, visto que o Município dispõe de coleta de lixo seco para as embalagens plásticas e materiais de descarte em lixo comum.

14.4. Em suma, ao examinar a natureza dos itens que ora se pretende adquirir, se faz necessário que a licitante atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade e legislação ambiental que lhe compete além do descarte responsável pelos consumidores dos produtos.

15. CONCLUSÃO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, XIII):

15.1. Com base nos elementos colhidos durante a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, os servidores abaixo nominados, declaram **adequada** esta contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Regente Feijó, 19 de junho de 2026.

DALVA MARIA SILVEIRA LIBONI

Diretora do Departamento de Saúde
Integrante Requisitante

RENATA HIROMI SHINOZUKA PALMYRO

Nutricionista – CRN3-20808
Integrante Técnica