



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Art. 18º, §1º da Lei nº 14.133/2021; IN SEGES/ME 81/2022; Resolução n. TC-0237-2023 do TCE/SC

IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO	
Objeto: Aquisição eventual e/ou futura de Hortifrúti (Frutas, Verduras e Legumes)	
Planejamento (PCA):	<input type="checkbox"/> Contratação Prevista no Plano de Contratações Anual. <input checked="" type="checkbox"/> Não prevista.
Setor Requisitante: Secretaria de Saúde	
Responsável: João Marqueze	Matrícula: 3567
E-mail: saude@hervaldoeste.sc.gov.br comprssaude.15@gmail.com	Telefone: (49) 3554-8266; ramal 1101

1. DESCRIÇÃO DA DEMANDA (art. 18, § 1º, I)

A presente contratação visa atender às necessidades da Secretaria de Saúde, em garantir uma alimentação saudável, equilibrada e de qualidade aos usuários/beneficiários desta instituição. Esses produtos são fundamentais para o preparo de refeições, contribuindo para o fornecimento de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes indispensáveis à saúde.

São destinados ao consumo dos beneficiários/usuários dos programas promovidos pela da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Herval d'Oeste, sendo CAPS, HIPERDIA, SAÚDE DA MULHER, À ESPERA DE UM BEBE/GESTANTES, SAÚDE NA COMUNIDADE, MAIS SAÚDE, e CAMPANHAS INSTITUCIONAIS.

2. ALTERNATIVAS EXISTENTES NO MERCADO (art. 18, § 1º, V)

Durante a fase de planejamento da contratação, foram analisadas alternativas disponíveis no mercado para atender à necessidade de e atendimento da demanda por gêneros hortifrutigranjeiros. As principais alternativas identificadas foram:

- a. Aquisição por meio de licitação convencional (pregão): A adoção da modalidade pregão eletrônico apresenta-se vantajosa para a contratação de gêneros hortifrutigranjeiros por assegurar ampla competitividade entre os fornecedores, inclusive com a participação de empresas de diferentes localidades, ampliando o universo de concorrentes e favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração. O ambiente eletrônico proporciona maior transparência ao certame, redução de custos operacionais e celeridade no procedimento licitatório, além de estimular a disputa efetiva de preços por meio de lances sucessivos. Ademais, o pregão eletrônico contribui para a padronização dos procedimentos, mitigação de riscos de direcionamento e fortalecimento dos princípios da isonomia, da



- economicidade e da eficiência, mostrando-se especialmente adequado para a aquisição de bens comuns, como os gêneros hortifrutigranjeiros, cujos padrões de qualidade e especificações podem ser objetivamente definidos.
- b. Sistema de Registro de Preços (SRP): O Sistema de Registro de Preços consiste em procedimento que possibilita a seleção da proposta mais vantajosa por meio de ampla competição entre os fornecedores, garantindo maior competitividade e transparência no processo licitatório. Essa modalidade permite que a Administração realize as aquisições de forma parcelada e conforme a efetiva necessidade, sem a obrigatoriedade de contratação imediata de todo o quantitativo estimado, o que se mostra especialmente adequado para o fornecimento de gêneros hortifrutigranjeiros, em razão de sua perecibilidade, sazonalidade e variação de consumo. Além disso, o SRP contribui para o melhor planejamento das compras, reduz o risco de desperdícios, assegura maior controle sobre os gastos públicos e proporciona maior eficiência na gestão dos recursos, mantendo os preços registrados previamente e garantindo segurança jurídica à Administração.
- c. Contratação direta por dispensa de licitação (valor): A contratação direta por dispensa de licitação, com fundamento no valor, constitui alternativa legal apenas para aquisições pontuais e de pequeno vulto, dentro dos limites estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021. Contudo, essa modalidade mostra-se inadequada para o atendimento da presente demanda, uma vez que se trata de fornecimento contínuo e recorrente de gêneros hortifrutigranjeiros destinados aos programas e ações permanentes da Secretaria Municipal de Saúde. A adoção dessa forma de contratação implicaria fracionamento da despesa, prejuízo ao planejamento anual das aquisições e aumento da carga administrativa, além de comprometer a obtenção de melhores condições comerciais decorrentes da competição. Dessa forma, a utilização reiterada de dispensas por valor não se revela compatível com os princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência e da vantajosidade que regem as contratações públicas.
- d. Credenciamento de fornecedores: O credenciamento de fornecedores consiste na habilitação de todos os interessados que atendam aos requisitos previamente definidos pela Administração, permitindo contratações paralelas e não excludentes. Contudo, tal alternativa mostra-se inviável para a presente demanda, uma vez que a gestão contratual se tornaria excessivamente complexa e de difícil controle, especialmente quanto à distribuição das compras entre os fornecedores credenciados. Ademais, a contratação não se enquadra na hipótese de seleção à critério de terceiros, uma vez que as aquisições são realizadas diretamente pela própria



Administração, tampouco se caracteriza como mercado fluido, pois, embora os produtos hortifrutigranjeiros apresentem variações sazonais de preços, estes são previsíveis e passíveis de estimativa prévia. Também não se verifica a hipótese de contratações paralelas e não excludentes de forma objetiva, visto que não haveria critérios claros e impessoais que permitissem gerir as aquisições sem o risco de preferenciar um fornecedor em detrimento de outro, comprometendo os princípios da isonomia, da impessoalidade e da eficiência administrativa.

- e. Parcerias ou programas específicos (agricultura familiar): A aquisição de gêneros alimentícios por meio de programas ou parcerias voltadas à agricultura familiar constitui alternativa existente no mercado, contudo sua aplicação não é obrigatória para a área da saúde, diferentemente do que ocorre na educação, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Embora possa ser adotada de forma complementar, quando houver previsão legal específica e compatibilidade com as exigências sanitárias, quantitativas e logísticas, tal alternativa, em regra, não assegura o atendimento integral da demanda, especialmente quanto à variedade, regularidade e volume necessários aos programas desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

3. DESCRIÇÃO COMPLETA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA (art. 18, § 1º, VII)

A solução escolhida consiste na aquisição eventual e/ou futura de gêneros hortifrutigranjeiros, compreendendo frutas, verduras, legumes e temperos, destinados ao atendimento das necessidades alimentares da Secretaria Municipal de Saúde, incluindo os programas CAPS, HIPERDIA, MAIS SAÚDE, Saúde da Mulher, À Espera de um Bebê/Gestantes, Saúde na Comunidade e campanhas institucionais. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade pregão eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, regime que se mostra mais adequado à natureza da demanda, permitindo contratações conforme a necessidade da Administração.

A solução contempla o fornecimento regular de produtos frescos, in natura, com padrão de qualidade compatível com as exigências sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar vigentes, destinados ao preparo e à oferta de alimentos aos usuários e beneficiários dos programas de saúde. O fornecedor deverá realizar a entrega dos produtos de forma parcelada e periódica, em dias e horários previamente definidos pela unidade requisitante, observada a demanda real de cada programa, a exemplo do CAPS, cujas entregas ocorrerão preferencialmente na segunda-feira que antecede a realização das atividades de grupo, nas quais ocorre o consumo dos alimentos.

Tal exigência justifica-se pela natureza perecível dos gêneros hortifrutigranjeiros, que demandam transporte adequado, manuseio correto e entrega imediata para



preservação da qualidade, das condições sanitárias e do valor nutricional dos alimentos. Além disso, a realização da entrega pelo próprio fornecedor assegura maior controle sobre prazos, quantidades e condições dos produtos no ato do recebimento, reduzindo riscos de perdas, desperdícios e descontinuidade no atendimento aos programas de saúde, bem como garantindo eficiência logística e melhor aplicação dos recursos públicos.

As quantidades a serem fornecidas serão estimadas com base no histórico de consumo e na necessidade efetiva das unidades, de modo a evitar desperdícios e perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos, assegurando maior eficiência no uso dos recursos públicos. A adoção do Sistema de Registro de Preços permite flexibilidade operacional, melhor planejamento das aquisições e maior controle da execução, sem a obrigatoriedade de contratação imediata de todo o quantitativo estimado.

A presente solução visa garantir a continuidade dos serviços públicos de alimentação vinculados às ações e programas da Secretaria Municipal de Saúde, promovendo a segurança alimentar e nutricional dos usuários, bem como atendendo aos princípios da economicidade, eficiência, regularidade, isonomia e vantajosidade previstos na Lei nº 14.133/2021. Ademais, busca-se, sempre que possível e sem prejuízo da competitividade, a participação de fornecedores locais ou regionais e o incentivo a práticas alinhadas ao desenvolvimento nacional sustentável.

A solução ora descrita é condizente com as necessidades da Secretaria de Saúde e está estruturada para garantir segurança contínua, resguardo do patrimônio público, eficiência operacional e controle gerencial, sendo plenamente viável do ponto de vista técnico, jurídico e orçamentário.

4. RESULTADOS E GANHOS ESPERADOS COM A SOLUÇÃO (art. 18, § 1º, IX)

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros hortifrutigranjeiros tem como finalidade atingir um conjunto de resultados concretos, mensuráveis e alinhados aos princípios da eficiência, da economicidade, da continuidade do serviço público e da proteção do patrimônio público. A solução adotada busca assegurar o adequado atendimento às necessidades alimentares dos programas e ações desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde, garantindo regularidade, qualidade e segurança no fornecimento dos produtos. Os principais resultados esperados com a implementação da solução são:

- a. Ampliação da competitividade entre os fornecedores, por meio da realização de licitação na modalidade pregão eletrônico;
- b. Obtenção de preços mais vantajosos para a Administração, decorrentes da disputa efetiva e do registro prévio de preços;
- c. Flexibilização das aquisições, com fornecimento parcelado conforme a demanda real, reduzindo desperdícios e perdas de alimentos;



- d. Fortalecimento do planejamento das compras públicas;
- e. Melhoria do controle e da gestão contratual;
- f. Garantia da continuidade dos serviços de alimentação vinculados aos programas de saúde;
- g. Observância às normas sanitárias, nutricionais e aos princípios da sustentabilidade nas contratações públicas.

A obtenção desses resultados contribuirá diretamente para o fortalecimento da segurança institucional e para a melhoria contínua da gestão pública na área da saúde municipal, atendendo aos interesses da coletividade com qualidade e responsabilidade.

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

Para atender adequadamente à necessidade pública da Secretaria Municipal de Saúde e assegurar a eficiência e continuidade dos serviços, a empresa a ser contratada deverá atender aos seguintes requisitos técnicos, funcionais, operacionais, jurídicos e administrativos:

- Os produtos deverão ser frescos, in natura, não congelados, íntegros, limpos e isentos de sujidades, parasitas, partes deterioradas, mofadas ou em estado de decomposição, apresentando aspecto visual, textura e odor característicos da espécie;
- Deverão estar dentro do prazo de validade, sem sinais de maturação excessiva, fermentação, podridão, danos mecânicos ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança alimentar;
- As embalagens, quando houver, deverão estar limpas, íntegras e adequadas ao acondicionamento dos produtos, em conformidade com as normas da ANVISA, devendo ser priorizado, sempre que possível, o uso de embalagens reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis, com a redução do uso de plásticos de uso único;
- O fornecedor deverá possuir capacidade operacional e logística comprovada para atender integralmente à demanda da Secretaria Municipal de Saúde, realizando o fornecimento conforme as solicitações emitidas pela Administração, dentro dos prazos, quantidades e condições estabelecidas;
- A entrega dos produtos é de responsabilidade exclusiva do fornecedor, devendo ser realizada diretamente nos locais indicados pela Administração Pública Municipal, sem qualquer custo adicional, em dias úteis, no horário comercial, e nos dias e horários previamente definidos pela unidade requisitante, sendo vedada qualquer forma de retirada dos produtos por parte da Administração;
- O fornecedor deverá realizar as entregas de forma parcelada e contínua, conforme a demanda efetiva da Secretaria Municipal de Saúde, sendo que, para o CAPS, a entrega ocorrerá preferencialmente na segunda-feira, garantindo a regularidade do fornecimento e a continuidade dos serviços públicos;



- O transporte, acondicionamento, carga e descarga dos produtos são de inteira e exclusiva responsabilidade do fornecedor, que deverá assegurar condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar durante todo o processo de entrega, observando rigorosamente os locais e horários estabelecidos pela Administração;
- A empresa deverá possuir sede ou filial estabelecida na região de execução do contrato, de forma a garantir maior agilidade operacional, regularidade nas entregas e atendimento tempestivo às demandas da Secretaria Municipal de Saúde;
- O fornecimento deverá observar o planejamento da demanda com base no consumo real, com vistas à redução de desperdícios e à minimização de perdas decorrentes da perecibilidade dos alimentos, mediante entregas fracionadas conforme a necessidade da Administração;
- Deverão ser incentivadas práticas de logística sustentável, incluindo rotas otimizadas e a redução da emissão de CO₂ no transporte dos alimentos, sempre que possível;
- Quanto à origem dos produtos, deverá ser priorizada, sempre que possível e sem prejuízo da competitividade, a aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar, orgânica ou agroecológica, preferencialmente de fornecedores locais ou regionais, desde que atendidas as exigências legais e sanitárias;
- O fornecedor deverá comprovar regularidade jurídica, fiscal e trabalhista, cumprir integralmente a legislação vigente, especialmente a Lei nº 14.133/2021, e apresentar notas fiscais compatíveis com os produtos fornecidos;
- É vedada a retirada direta dos produtos por beneficiários, servidores públicos ou quaisquer terceiros nas dependências da contratada, sob pena de aplicação das sanções legais e contratuais cabíveis

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

A presente aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, compreendendo frutas, verduras, legumes e temperos, apresenta relação de complementaridade e interdependência com outras contratações em andamento ou previstas no âmbito da Administração Municipal, as quais são necessárias para a plena execução das atividades de alimentação desenvolvidas nas unidades da Secretaria Municipal de Saúde. Embora a contratação de hortifrúti possua objeto específico e execução autônoma, sua adequada utilização depende da existência de outros fornecimentos e serviços que, de forma integrada, viabilizam o preparo, a conservação e a oferta segura dos alimentos aos usuários dos programas de saúde.

São identificadas como contratações correlatas e/ou interdependentes:



- a. **Fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis** – contratação já vigente por meio de Ata de Registro de Preços para aquisição de alimentos secos e industrializados, tais como arroz, feijão, óleo, temperos e outros insumos, que complementam o preparo das refeições juntamente com os produtos hortifrutigranjeiros.
- b. **Aquisição de Carga de Gás de Cozinha (GLP)** – contratação já vigente por meio de Ata de Registro de Preços, sendo o fornecimento regular de gás essencial para o preparo térmico dos alimentos, inclusive daqueles hortifrutigranjeiros que necessitam de cocção ou refogamento.
- c. **Aquisição de equipamentos de cozinha** – contratação já vigente por meio de Ata de Registro de Preços junto ao Consórcio Interfederativo Santa Catarina (CINCATARINA), abrangendo equipamentos como refrigeradores, câmaras frias, freezers e utensílios destinados ao corte, higienização e manipulação dos alimentos, indispensáveis à adequada conservação e ao manuseio seguro dos hortifrutigranjeiros.
- d. **Disponibilização de mão de obra para preparo dos alimentos** – contratação ou alocação de merendeiros, cozinheiros ou equipe de preparo, integrantes ou não do quadro efetivo do Município, cuja atuação é condição essencial para o recebimento, higienização, manipulação e preparo adequado dos gêneros alimentícios adquiridos.
- e. **Aquisição de materiais de limpeza e higiene** – contratação já vigente por meio de Ata de Registro de Preços junto ao Consórcio Interfederativo Santa Catarina (CINCATARINA), contemplando produtos de limpeza, detergentes e sanitizantes, necessários à higienização dos alimentos, utensílios e ambientes, garantindo a segurança alimentar e sanitária dos usuários.

As contratações acima elencadas são complementares à aquisição de hortifrúti e contribuem para a execução integrada, eficiente e segura da política de alimentação no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, não havendo sobreposição de objetos, mas sim interdependência funcional entre os fornecimentos.

7. DIVISÃO EM ITENS OU LOTES

7.1. Tipo de divisão:

Por item (cada item tem fornecedor próprio).

Por lote (fornecedor concorre pelo lote completo).

7.2. Considerando a natureza perecível dos gêneros hortifrutigranjeiros e a necessidade de reposição contínua, a divisão do objeto por categorias de produtos, como frutas, legumes e verduras, mostra-se técnica e economicamente viável. O parcelamento



contribui para ampliar a competitividade do certame, possibilitando a participação de fornecedores locais, microempresas, empresas de pequeno porte, cooperativas e produtores regionais, além de favorecer a especialização dos fornecedores, a melhoria da qualidade e do frescor dos produtos, a eficiência logística e o controle das entregas. Ademais, a contratação por grupos distintos mitiga riscos de desabastecimento, assegura maior continuidade no fornecimento e permite à Administração selecionar as propostas mais vantajosas para cada categoria, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade da contratação pública.

8. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E VALOR (art. 18, § 1º, IV e VI)

8.1. Justificativa da estimativa de quantidade

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi realizada com base em parâmetros técnicos e operacionais, considerando o histórico de consumo das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde, a demanda média dos programas e ações desenvolvidos, a periodicidade das atividades e a necessidade de garantir o atendimento adequado aos usuários. Também foram considerados fatores como a natureza perecível dos gêneros hortifrutigranjeiros, a variação de consumo ao longo do período, a realização de campanhas e ações específicas, bem como a adoção de fornecimento parcelado, de modo a assegurar o uso racional dos recursos públicos, a continuidade do atendimento e a redução de desperdícios.

8.2. Justificativa da estimativa de valor

A estimativa de valores é fundamentada na Pesquisa de Preços anexa, que integra o presente ETP e subsidia o Termo de Referência ou o instrumento equivalente da contratação.

Ressaltasse que o valor estimado valor estimado não vincula a Administração, sendo apenas um parâmetro indicativo da previsão orçamentária, sujeito à adequação conforme as condições de mercado verificadas no processo licitatório.

Esclarece-se que os itens 01 a 52 tiveram a pesquisa de preços realizada pela Secretaria Municipal de Educação, considerando a similaridade dos objetos e a padronização dos gêneros utilizados, enquanto os itens 53 a 65 tiveram a pesquisa de preços realizada pela Secretaria Municipal de Saúde, conforme Pesquisa de Preços anexa, cujas memórias de cálculo e preços unitários detalhados constam no respectivo documento de suporte.



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

ITEM	Descrição Completa	Unidade de Medida	Quantidade Estimada	Valor unitário estimado	Valor Total estimado
1	ABACATE Tamanho regular de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	200	R\$ 9,20	R\$ 1.840,00
2	ABACAXI PÉROLA De 1ª qualidade, crista fechada, tamanho grande (1,5 kg a 2 kg), doce e succulento.	UND	130	R\$ 10,04	R\$ 1.305,20
3	ABOBRINHA VERDE italiana ou menina, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	50	R\$ 7,10	R\$ 355,00
4	ACELGA cabeça fechada, folhas verdes, sem manchas anormais, batidas e ataque de insetos.	UND	50	R\$ 6,18	R\$ 309,00
5	ALFACE fresca, bem formada, fechada, podada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas.	UND	100	R\$ 4,77	R\$ 477,00



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

6	ALHO de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	15	R\$ 32,55	R\$ 488,25
7	AMEIXA VERMELHA grau médio de maturação, peso da unidade entre 70 e 100g, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanhos médios, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica. Entrega respeitará a sazonalidade.	KG	60	R\$ 13,87	R\$ 832,20
8	BANANA CATURRA de boa qualidade, com maturação média, aspecto firme, casca bem amarela.	KG	250	R\$ 5,66	R\$ 1.415,00
9	BANANA PRATA com maturação média, aspecto firme, casca bem amarela.	KG	200	R\$ 6,40	R\$ 1.280,00
10	BATATA DOCE lisa, firme, compacta, graúda, isenta de enfermidades sujidades, sem danos físicos; de colheita recente.	KG	100	R\$ 5,14	R\$ 514,00
11	BATATA LAVADA graúda monalisa, lisa e lavada de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e	KG	150	R\$ 6,17	R\$ 925,50



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	transporte, devendo ser bem desenvolvidas, de colheita recente.				
12	BATATA SALSA fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas, de colheita recente.	KG	30	R\$ 12,21	R\$ 366,30
13	BETERRABA firme e compacta, graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. De colheita recente.	KG	30	R\$ 5,55	R\$ 166,50
14	BRÓCOLIS de primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, sem indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme e livre de pragas.	MÇ	60	R\$ 7,52	R\$ 451,20
15	CAQUI de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, média, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou	KG	50	R\$ 13,34	R\$ 667,00



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	mecânica, perfurações e cortes.				
16	CAQUI CAFÉ de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, média, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	50	R\$ 14,50	R\$ 725,00
17	CEBOLA DE CABEÇA a de 1ª nacional branca extra, com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	KG	150	R\$ 5,45	R\$ 817,50
18	CENOURA extra de boa qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, isentas de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	100	R\$ 5,70	R\$ 570,00
19	CHUCHU bem verdinho tamanho médio, de 1ª qualidade, não pode estar	KG	50	R\$ 5,18	R\$ 259,00



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	murcho e com imperfeições.				
20	COUVE FLOR redonda, com talos firmes sem espaço entre os buquês, sem manchas, isenta de enfermidades, parasitas e larvas.	UND	60	R\$ 8,47	R\$ 508,20
21	COUVE FOLHA com folhas verdes intactas, firmes, frescas e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estejam livres de folhas externa sujas de terra aderente e isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos.	MÇ	50	R\$ 6,50	R\$ 325,00
22	GENGIBRE IN NATURA fresco, tenro, não brotado.	KG	10	R\$ 15,23	R\$ 152,30
23	GOIABA limpas, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor. com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	50	R\$ 13,87	R\$ 693,50
24	KIWI unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega.	KG	50	R\$ 28,30	R\$ 1.415,00



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	Entrega respeitará a sazonalidade.				
25	LARANJA BAHIA nacional, fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	KG	60	R\$ 10,00	R\$ 600,00
26	LARANJA LIMA tamanho médio de 1ª qualidade; casca lisa, fina e brilhante, succulenta e doce, de primeira qualidade, não pode estar murcha, isenta de pragas.	KG	100	R\$ 7,78	R\$ 778,00
27	LARANJA PERA casca lisa, fina e brilhante, succulenta e doce, de primeira qualidade, não pode estar murcha, isenta de pragas.	KG	250	R\$ 7,07	R\$ 1767,50
28	LIMÃO COMUM fresco, frutos com 60 a 70% de maturação, cor amarela esverdeada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	15	R\$ 8,25	R\$ 123,75
29	LIMÃO TAITI fresco, frutos com 60 a 70% de maturação, com aspecto,	KG	50		



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.			R\$ 8,87	R\$ 443,50
30	MAÇÃ ARGENTINA Tamanho médio, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis, não pode estar murcha nem amassada, sem imperfeições.	KG	50	R\$ 14,29	R\$ 714,50
31	MAÇÃ FUGI novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode murchar, nem amassada, sem imperfeições, maturação média.	KG	100	R\$ 11,32	R\$ 1.132,00
32	MAÇÃ GALA casca lisa, novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada, sem imperfeições, maturação média.	KG	200	R\$ 11,17	R\$ 2.234,00
33	MAMÃO FORMOSA não pode estar mole, rachado, escuro ou amassado, 1ª qualidade, que não esteja verde, nem totalmente maduro, deverá ser doce e suculento.	KG	100	R\$ 12,30	R\$ 1.230,00
34	MAMÃO PAPAYA 1ª qualidade, fresco, com	KG	100		



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.			R\$ 16,00	R\$ 1.600,00
35	MANDIOCA SEM CASCA CONGELADA A embalagem em atóxico, transparente resistente, lacrado contendo no mínimo 1 quilograma com procedência, registro e informação nutricional no rótulo apresentar ainda as seguintes informações: época da colheita, , registro, localidade, data de produção e validade; peso; informações nutricionais de acordo com a ANVISA. Prazo de validade mínimo de 03 meses, a contar a partir da data de entrega.	KG	40	R\$ 12,32	R\$ 492,80
36	MANGA ROSA casca lisa e brilhante, não apresentar manchas escuras ou rachaduras, nem estar murcha, sem imperfeições, de 1ª qualidade.	KG	200	R\$ 9,13	R\$ 1.826,00
37	MARACUJÁ limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor.	KG	200	R\$ 16,01	R\$ 3.202,00
38	MELANCIA de 1ª qualidade, fresca, com	KG	150		



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.			R\$ 4,09	R\$ 613,50
39	MELÃO de 1ª qualidade, fresco, com aspecto, cor e cheiro de sabor, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes. De colheita recente.	KG	100	R\$ 7,30	R\$ 730,00
40	MORANGA CABOTIÁ de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	100	R\$ 4,37	R\$ 437,00
41	MORANGOS de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, grau médio de maturação, colheita recente, fresco, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica. Embalagem primária em bandejas plásticas com peso médio de 400g.	KG	150	R\$ 44,97	R\$ 6.745,50



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	Embalagem secundaria caixetas de papelão com peso aproximado de 1,6kg.				
42	OVOS DE GALINHA de granja, novo, tamanho médio, acondicionados em cartelas, não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1ª qualidade.	DZ	150	R\$ 13,69	R\$ 2.053,50
43	PEPINO COMUM tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos.	KG	30	R\$ 6,90	R\$ 207,00
44	PÊRA ARGENTINA tamanho médio, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	50	R\$ 13,83	R\$ 691,50
45	PIMENTÃO VERDE sem rachaduras ou cortes na casca; sem ressecamento ou queimaduras; livre de umidade externa, terra, resíduos de fertilizantes.	KG	20	R\$ 13,81	R\$ 276,20
46	REPOLHO BRANCO liso, fresco, graúdo, podado, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, firme, com talo compacto e claro, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes.	KG	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
47	REPOLHO ROXO , tamanho uniforme, de primeira qualidade, colhido recentemente, firme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	50	R\$ 5,50	R\$ 275,00



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

48	TANGERINA POKAN boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, média, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	50	R\$ 6,96	R\$ 348,00
49	TEMPERO VERDE salsa com cebolinha em maço, firme, sem manchas, frescos, mínimo de 100 g.	MÇ	60	R\$ 6,48	R\$ 388,80
50	TOMATE LONGA vida de médio amadurecimento, firme íntegro, sem manchas batidas e esfolões, cor característica e uniforme.	KG	100	R\$ 9,07	R\$ 907,00
51	TOMATE RASTEIRO maduro, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme.	KG	50	R\$ 8,15	R\$ 407,50
52	VAGEM COMPRIDA firmes, com as pontas verdes, machucado e livres de pragas.	KG	40	R\$ 14,37	R\$ 574,80
53	AGRIÃO em maço, sem defeitos, com folhas verdes intactas, firmes, frescas e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Isentas de insetos e	MÇ	50	R\$ 6,76	R\$ 338,00



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externa sujas de terra aderente e isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos, maço com no mínimo 350 gramas.				
54	ESPINAFRE com folhas verdes intactas, firmes, frescas e bem desenvolvidas. Coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente e isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos.	MÇ	30	R\$ 7,02	R\$ 210,60
55	MANDIOCA fresco, com as raízes inteiras, descascadas ou com casca (conforme especificado na cotação), limpas, firmes, isentas de podridões, brotações, cortes excessivos, umidade externa anormal, resíduos de terra em excesso, sinais de fermentação ou deterioração, apresentando coloração interna branca ou amarelada conforme a variedade. Qualquer variedade de mesa (do tipo mansa), que não contenha teores tóxicos de ácido cianídrico e que esteja própria para o	KG	40	R\$ 8,93	R\$ 357,20



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	<p>consumo humano imediato após o cozimento, conforme as boas práticas agrícolas. Apresentação: Com ou sem casca (conforme solicitado pela Administração); Inteira ou fracionada em pedaços, desde que mantenha integridade e qualidade; Peso uniforme entre raízes, com comprimento médio de 20 a 40 cm.</p>				
56	<p>MILHO ESPIGA o apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Deve estar com a palha no momento da entrega e fresca.</p>	KG	80	R\$ 7,29	R\$ 583,20
57	<p>NOZES DESCASCADAS inteiras ou em metades, próprias para consumo humano. Devem apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, isentas de bolores, umidade excessiva, impurezas, fragmentos estranhos ou sinais de infestação por insetos. Devem estar acondicionadas em embalagem plástica ou aluminizada, hermeticamente fechada, resistente, atóxica, transparente ou opaca, com proteção contraluz e umidade, contendo no</p>	KG	30	R\$ 111,37	R\$ 3.341,10



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	<p>rótulo as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo: denominação do produto, data de fabricação, validade, peso líquido, lote, nome e CNPJ do fabricante ou distribuidor, e número de registro ou dispensa no MAPA ou ANVISA, conforme aplicável. Especificações mínimas: Peso líquido: 1kg; Validade mínima na entrega: 6 (seis) meses; Produto não fracionado artesanalmente (deve vir em embalagem original de fábrica); Armazenamento recomendado: local fresco, seco e ao abrigo da luz solar direta.</p>				
58	<p>PÊRA COMUM casca lisa, novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada, sem imperfeições, maturação média.</p>	KG	50	R\$ 12,41	R\$ 620,50
59	<p>PÊSSEGO de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica.</p>	KG	50	R\$ 7,83	R\$ 391,50
60	<p>PITAYA - Fruta in natura da espécie <i>Hylocereus</i> spp., também conhecida</p>	KG	50	R\$ 23,11	R\$ 1.155,50



	<p>como fruta-do-dragão, própria para consumo humano, fresca, íntegra, sem danos mecânicos significativos, manchas escuras, podridões ou sinais de deterioração. Deve apresentar coloração característica da variedade (vermelha, branca ou rosa), polpa firme, livre de pragas, parasitas ou resíduos químicos acima dos limites estabelecidos pela legislação vigente. Especificações mínimas: Categoria: Extra ou Primeira; Tamanho: frutos com peso unitário aproximado entre 350 g e 700 g; Grau de maturação: adequado para consumo imediato, sem excesso de maturação; Higienização: livre de sujidades visíveis, resíduos de solo ou poeira; Validade mínima: 7 (sete) dias a partir da data de entrega, se armazenada em condições adequadas.</p>				
61	<p>RÚCULA Folhas frescas de rúcula (<i>Eruca sativa</i> Mill.), próprias para consumo humano, destinadas ao uso em preparações culinárias ou consumo direto, devendo apresentar-se em bom estado de conservação, coloração verde vibrante, com talos íntegros, isentas de danos mecânicos severos, podridões, murchamento acentuado, manchas escuras, vestígios</p>	MÇ	50	R\$ 6,56	R\$ 328,00



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

	<p>de pragas, insetos ou quaisquer corpos estranhos. Características mínimas exigidas: Produto higienizado ou em condições para higienização, sem resíduos de terra excessiva; Folhas com aspecto fresco, sem sinais de amarelecimento ou senescência; Tamanho médio a grande, uniforme por maço ou unidade de fornecimento; Cultivado preferencialmente por produtores que adotem boas práticas agrícolas (BPA). Unidade de Fornecimento: Maço — este deverá conter em média de 150g a 300g, devidamente identificado e acondicionado.</p>				
62	<p>UVA COMUM de 1ª qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p>	KG	50	R\$ 10,32	R\$ 516,00
63	<p>UVA DE MESA Fruto fresco da videira (<i>Vitis vinifera</i> ou híbridas aptas ao consumo in natura), destinado à alimentação</p>	KG	80	R\$ 19,05	R\$ 1.524,00



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

<p>humana direta. Deve ser entregue em cachos inteiros, com bagas firmes, inteiras, bem formadas, isentas de danos mecânicos acentuados, podridões, rachaduras, sinais de fermentação, parasitas, sujidades ou qualquer material estranho ao produto. O produto deve estar em perfeito estado de conservação, maturação comercial adequada, livre de resíduos de agrotóxicos acima dos limites legais. Variedades Aceitas (a critério da Administração): Uva Itália (verde) Uva Benitaka (rosada) Uva Red Globe (vermelha) Uva Vitória ou outras sem sementes (preta ou roxa) Demais variedades de mesa de aceitação comum e ampla oferta no mercado nacional Especificações Mínimas: Diâmetro médio por baga: ≥ 18 mm (padrão comercial de primeira categoria) Cor e sabor característicos da variedade Teor de açúcar mínimo recomendado: $\geq 14^\circ$ Brix (preferencialmente) Peso por cacho: variável, respeitado o acondicionamento adequado e apresentação comercial.</p>				
--	--	--	--	--



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

64	<p>VAGEM Produto hortícola classificado como legume, originário da planta 15,4800 309,60 Phaseolus vulgaris L. (vagem comum) ou Vigna unguiculata (vagem de feijão-de-corda), próprio para consumo humano direto ou preparo em refeições. Deve ser fornecida in natura, fresca, inteira, com coloração verde uniforme, aspecto brilhante, textura firme ao toque, isenta de sementes endurecidas, fibras externas grosseiras, danos mecânicos, sinais de murchamento, podridões, rachaduras, infestação por pragas ou presença de corpos estranhos.</p>	KG	40	R\$ 11,17	R\$ 446,80
65	<p>PINHÃO in natura, semente da araucária, limpo, íntegro, de tamanho médio 11,5800 463,20 a grande, com casca firme, lisa e sem rachaduras, isento de mofo, umidade excessiva, sujidades, insetos ou qualquer material estranho. Deve apresentar coloração característica e estar em bom estado de conservação, próprio para consumo humano. Produto de safra recente, acondicionado em embalagem adequada que preserve suas condições de higiene e qualidade até o momento da entrega</p>	KG	40	R\$ 11,58	R\$ 463,20



9. POSSÍVEIS PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

Com vistas a assegurar a legalidade, a eficiência e a economicidade da contratação pretendida, deverão ser adotadas, previamente à deflagração do processo licitatório, as seguintes providências administrativas:

- Realização de levantamento formal de preços junto a fornecedores locais, conforme os critérios estabelecidos pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e art. 23 da Lei nº 14.133/2021, para formação da estimativa oficial de preços;
- Submissão deste ETP à autoridade competente da Secretaria Municipal de Saúde para análise e aprovação, conforme determina o art. 18 da Lei nº 14.133/2021;
- Obrigações das partes e condições contratuais e indicadores de desempenho;
- Verificação da existência de previsão orçamentária específica, com a consequente autorização da despesa pela autoridade competente, nos moldes da legislação vigente;
- Designação formal de servidor público como fiscal do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, garantindo o acompanhamento sistemático da execução contratual;
- Inclusão da contratação no Plano Anual de Contratações, se ainda não o estiver, bem como sua devida publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), em observância aos princípios da publicidade e da transparência;
- A depender do valor estimado e da estratégia da Administração, será definida a modalidade de contratação mais adequada (Pregão Eletrônico, Concorrência, ou Dispensa por valor, se couber), conforme previsão nos arts. 28 a 75 da Lei nº 14.133/2021.

Essas medidas garantem o adequado planejamento da contratação, a conformidade legal dos procedimentos e o atendimento das necessidades públicas com eficiência, transparência, continuidade e racionalidade administrativa

10. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE CONTROLE

A presente contratação de gêneros hortifrutigranjeiros pode gerar impactos ambientais diretos e indiretos relacionados à produção, transporte, acondicionamento e descarte de resíduos.

No entanto, como medida preventiva e em consonância com os princípios da administração sustentável, previstos na Lei nº 14.133/2021 (art. 11, IV), alguns aspectos ambientais devem ser observados e gerenciados durante a execução do contrato:

10.1. Impactos identificados

- Geração pontual de resíduos sólidos;
- Descarte inadequado de produtos perecíveis deteriorados ou sobras alimentares;



- Uso de insumos agrícolas com impacto ambiental, como agrotóxicos e fertilizantes químicos em cultivos convencionais;
- Emissões de carbono no transporte dos produtos, principalmente quando oriundos de regiões distantes;
- Consumo de água e energia para higienização e refrigeração dos produtos.

10.2. Medidas mitigadoras ou requisitos ambientais

Para mitigar os possíveis impactos ambientais, a empresa contratada deverá observar as seguintes boas práticas:

- Realizar a coleta e descarte adequado dos resíduos gerados na instalação, conforme as normas da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010);
- Utilizar, sempre que possível, equipamentos com eficiência energética, com certificação de baixo consumo;
- Preferência por fornecedores locais ou regionais, reduzindo distâncias de transporte e incentivando a economia sustentável;
- Estímulo à aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar, agroecológica ou orgânica, com menor impacto ambiental;
- Exigência, sempre que viável, de embalagens sustentáveis: recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis;
- Controle rigoroso de perdas e desperdícios, por meio de entregas fracionadas conforme cronograma de consumo;
- Capacitação da equipe de recebimento para avaliar a qualidade dos produtos, evitando descarte desnecessário;

Considerando a natureza dos serviços, os impactos ambientais associados são mínimos, pontuais e facilmente controláveis, especialmente quando mitigados com as práticas acima. Dessa forma, a contratação é ambientalmente viável, e encontra-se alinhada ao compromisso da Administração Pública com o desenvolvimento sustentável e a gestão consciente dos recursos públicos.

11. CONCLUSÃO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado em estrita observância ao disposto no art. 18, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e tem por objetivo fornecer os elementos técnicos e justificativas necessárias à instrução do processo de fornecimento de gêneros hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Saúde.

A contratação proposta mostra-se adequada, necessária e compatível com o interesse público, tendo em vista a essencialidade dos produtos para a continuidade dos serviços de saúde, o adequado funcionamento das unidades assistenciais e a eficiência na gestão



Estado de Santa Catarina
Município de Herval d'Oeste
Secretaria de Saúde

dos recursos públicos, devendo ser tratada como prioridade administrativa no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde.

Recomenda-se, por fim, o prosseguimento da tramitação administrativa para a elaboração do Termo de Referência, abertura do processo licitatório e demais providências legais cabíveis, visando à efetiva celebração do contrato administrativo.

Herval d'Oeste, 12 de fevereiro de 2026.

ALEXSANDRA ROQUE

Gerente Operacional

Responsável pela Elaboração do ETP

LUCIANI DONDONI

Diretor Administrativo e Financeiro

Responsável pela área Requisitante em
nome do Secretário de Saúde