

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) Nº 292/2026

1. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros divididos em dois lotes, destinados ao atendimento das necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da Fundação Hospital Centenário (FHC), para utilização no preparo das refeições fornecidas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

Lote I: Hortifrutigranjeiros In Natura

Lote II: Hortifrutigranjeiros Processados (Cortes e Vácuo)

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de garantir o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros destinados ao Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da Fundação Hospital Centenário (FHC), assegurando a adequada preparação das refeições fornecidas aos pacientes internados, acompanhantes e colaboradores, conforme as demandas assistenciais da instituição.

Os produtos hortifrutigranjeiros constituem insumos essenciais para a composição dos cardápios elaborados pelo Serviço de Nutrição e Dietética, sendo indispensáveis para a oferta de alimentação equilibrada, variada e nutricionalmente adequada, em conformidade com as diretrizes de segurança alimentar, qualidade sanitária e assistência hospitalar.

3. LEVANTAMENTO DAS ALTERNATIVAS EXISTENTES

Com o objetivo de assegurar o abastecimento contínuo do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da Fundação Hospital Centenário, foram analisadas as alternativas disponíveis para a aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, considerando aspectos de viabilidade técnica, operacional e econômica.

3.1 Aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP)

Consiste na realização de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP), com fornecimento parcelado dos gêneros hortifrutigranjeiros, conforme a demanda da Fundação Hospital Centenário. Essa alternativa permite que as aquisições sejam realizadas de acordo com a necessidade da Administração, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos e proporcionando maior flexibilidade na gestão do abastecimento. Além disso, promove maior eficiência na aplicação dos recursos

públicos e assegura a continuidade do fornecimento. Como desvantagem, exige acompanhamento contínuo da Ata de Registro de Preços e da execução contratual.

3.2 Aquisição por contrato de fornecimento com entrega integral

Consiste na realização de licitação para aquisição da totalidade dos quantitativos estimados, com entrega em parcela única. Embora essa alternativa reduza o número de entregas e simplifique a logística de recebimento, mostra-se incompatível com a natureza perecível dos gêneros hortifrutigranjeiros, pois aumenta o risco de perdas por deterioração, exige ampla capacidade de armazenamento e pode ocasionar desperdícios e elevação dos custos operacionais.

3.3 Contratações de pequena monta conforme a necessidade

Consiste na realização de aquisições sucessivas de pequenos quantitativos sempre que houver necessidade de reposição dos produtos. Essa alternativa possibilita o atendimento imediato de demandas pontuais e a aquisição de produtos mais próximos da data de consumo. Entretanto, implica aumento significativo dos procedimentos administrativos, reduz a eficiência do planejamento das aquisições, amplia o risco de desabastecimento, pode resultar em preços menos vantajosos e não se mostra adequada para atender uma demanda contínua, previsível e permanente.

3.4 Produção própria dos hortifrutigranjeiros

Consiste na produção dos gêneros hortifrutigranjeiros pela própria Administração. Embora, em situações específicas, possa representar redução de custos em longo prazo, essa alternativa demanda área física adequada, elevados investimentos em infraestrutura, equipamentos e mão de obra especializada, além de apresentar altos custos de implantação, operação e manutenção. Considerando as características e as necessidades da Fundação Hospital Centenário, essa solução mostra-se tecnicamente e operacionalmente inviável.

3.5 Conclusão

Após a análise das alternativas, conclui-se que a realização de Pregão Eletrônico com adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), prevendo fornecimento parcelado conforme a demanda, representa a solução mais eficiente, econômica e adequada ao atendimento das necessidades da Fundação Hospital Centenário. Essa alternativa assegura o abastecimento contínuo do Serviço de Nutrição e Dietética, reduz perdas decorrentes da perecibilidade dos alimentos, evita a formação de estoques excessivos, proporciona maior flexibilidade na gestão das aquisições e possibilita a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da continuidade do serviço público previstos na Lei nº 14.133/2021.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

.4.1 Especificações do objeto

A presente contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros, destinados ao atendimento das necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da Fundação Hospital Centenário, conforme as especificações técnicas estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar. Os produtos deverão ser novos, frescos, íntegros, de primeira qualidade e próprios para consumo humano, atendendo aos padrões de identidade e qualidade previstos na legislação vigente, especialmente nas normas expedidas pelos órgãos competentes de vigilância sanitária e segurança dos alimentos.

Os hortifrutigranjeiros deverão apresentar adequado estado de conservação, estar livres de deterioração, podridão, fermentação ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade, bem como possuir coloração, textura, aroma, sabor e grau de maturação compatíveis com cada espécie e adequados ao consumo. Deverão, ainda, estar livres de pragas, insetos, larvas, fungos, mofo, sujidades, excesso de terra, corpos estranhos ou qualquer tipo de contaminação, não podendo apresentar rachaduras, cortes, perfurações, amassamentos ou outros danos que comprometam sua utilização. Os produtos deverão ser colhidos, manipulados, armazenados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, apresentando, quando aplicável, características uniformes quanto ao tamanho, classificação e qualidade.

Os ovos deverão apresentar cascas limpas e íntegras, sem rachaduras ou trincas, acondicionados em embalagens apropriadas, contendo identificação do produtor, data de classificação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação aplicável.

Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas ao tipo de alimento, resistentes, limpas e em perfeitas condições de conservação, de forma a preservar sua qualidade e integridade durante o transporte e o armazenamento. O transporte deverá ser realizado em veículos apropriados para o transporte de alimentos, em condições adequadas de higiene e conservação, observando a legislação sanitária vigente.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Fundação Hospital Centenário, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, devendo os produtos ser entregues nos locais, prazos e horários estabelecidos pela Administração. No ato do recebimento, os produtos serão submetidos à conferência quantitativa e qualitativa, podendo ser recusados, total ou parcialmente, caso apresentem desconformidade com as especificações técnicas, qualidade inferior, deterioração, contaminação ou qualquer condição que os torne impróprios para consumo, hipótese em que a contratada deverá providenciar sua substituição, sem ônus para a Administração, no prazo estabelecido neste Estudo Técnico Preliminar.

.4.3. Especificação da contratação

A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, adotando-se o Sistema de Registro de Preços (SRP), com critério de julgamento pelo menor preço por lote, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

O fornecimento dos gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Fundação Hospital Centenário, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços. A contratada deverá possuir capacidade técnica, operacional e logística para garantir o abastecimento contínuo do Serviço de Nutrição e Dietética, observando rigorosamente os prazos estabelecidos pela Administração.

Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar, apresentando elevado padrão de qualidade, estando próprios para consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária vigente. O transporte deverá ser realizado em veículos apropriados e em perfeitas condições de higiene e conservação, assegurando a manutenção da qualidade e da integridade dos produtos até sua entrega.

As entregas deverão ocorrer nos locais, datas e horários definidos pela Administração, sendo obrigatória a entrega dos produtos em condições adequadas de consumo, observados o frescor, o estado de conservação e o grau de maturação compatível com cada alimento. A contratada será responsável pela substituição dos produtos recusados em razão de desconformidade com as especificações, deterioração, danos, contaminação ou qualquer condição que os torne impróprios para consumo, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

Durante toda a execução contratual, a contratada deverá manter as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, bem como cumprir integralmente as obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, ambientais e sanitárias aplicáveis ao objeto. A fiscalização da execução contratual será exercida por servidor designado pela Fundação Hospital Centenário, competindo-lhe acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas, verificar a conformidade dos produtos fornecidos e registrar eventuais ocorrências para adoção das medidas administrativas cabíveis.

5. DESCRIÇÃO DOS QUANTITATIVOS

5.1 Hortifrutigranjeiros In Natura

Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
1	ABOBRINHA ITALIANA <i>In natura</i> , tamanho regular, de 1ª qualidade, sem cortes, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável. Consistência firme sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	Kg	100	700

Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
2	ALFACE AMERICANA Com folhas limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	Kg	50	250
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
3	ALFACE CRESPA Com folhas limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	Kg	50	800
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
4	ALFACE LISA Com folhas limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	Kg	20	200
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
5	ALHO Condimento in natura, Primeira qualidade, bulbo inteiro - O produto não deverá apresentar brotos, umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.	Kg	80	400
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual

6	BERGAMOTA MONTENEGRINA (tangerina) In natura Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno de vazada higienizada.	Kg	40	400
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
7	BERGAMOTA PONKÃ in natura, de primeira qualidade, fresca, íntegra, sã, limpa e em estágio adequado de maturação para consumo. Os frutos devem apresentar casca de coloração alaranjada característica da variedade, firme, sem estar excessivamente ressecada, polpa suculenta, aroma e sabor próprios, livres de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, amassamentos, podridões, mofo, frutos imaturos ou excessivamente maduros, bem como isentos de sujidades, terra, corpos estranhos, insetos, larvas, parasitas ou qualquer outro contaminante que comprometa sua qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade durante o transporte e armazenamento, evitando danos aos frutos. Deverá atender aos padrões de identidade e qualidade, bem como às normas sanitárias vigentes . Embalagem: caixa polietileno de vazada higienizada.	Kg	40	400
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
8	BRÓCOLIS HÍBRIDO. Verdura in natura, Devem ter coloração verde-escura, com os botões totalmente fechados, talos firmes e folhas com aspecto de produto fresco. Ausência de botões já abertos em flor com coloração amarelada ou esbranquiçada. Peso de em torno de 500g. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno vazada e higienizada.	Kg	300	1.200

Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
9	CEBOLA ROXA In natura, com casca, obtida de matéria-prima fresca, sã, limpa e de boa qualidade, submetida aos processos de seleção. Deve apresentar bulbos íntegros, firmes, com coloração roxa característica da variedade, textura consistente, odor e sabor próprios, isenta de brotação, umidade excessiva, partes murchas, machucadas, deterioradas, mofo, sujidades, terra, corpos estranhos, insetos, parasitas ou qualquer outro contaminante que comprometa sua qualidade.	Kg	30	300
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
10	CHICÓRIA Verdura in natura, com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa polietileno vazada e higienizada.	Kg	30	250
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
11	COUVE CHINESA verdura in natura, com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	Kg	30	300
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
12	COUVE FLOR Verdura in natura, com boa qualidade, inteiras, sãs, limpas. Isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a	Kg	60	600

	conservação em condições adequadas para o consumo mediato. Embalagem: caixa polietileno vazada e higienizada.			
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
13	ESPINAFRE Verdura in natura fresco, de primeira qualidade, constituído por folhas verdes, tenras, íntegras e sadias, com coloração característica da espécie, isento de folhas amareladas, murchas, danificadas ou em estado de decomposição. Deve estar livre de terra, areia, sujidades, parasitas, larvas, insetos, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, materiais estranhos e qualquer tipo de contaminação. O produto deve apresentar odor e sabor característico, sem sinais de fermentação ou deterioração. o produto será recusado caso apresente sinais de deterioração, excesso de umidade, folhas murchas, amareladas, rasgadas, presença de sujidades, pragas ou qualquer característica que comprometa sua qualidade e segurança alimentar. Embalagem: caixa polietileno vazada e higienizada.	Kg	20	200
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
14	LARANJA PARA SUCO (laranja pera) As laranjas devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	Kg	1.000	5.000
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
15	MAÇÃ DELICIOSA/ARGENTINA Fruta in natura(maçã red, maçã argentina, maçã deliciosa) As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade	Kg	40	3.000

	exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada			
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
16	MAMÃO FORMOSA Fruta, in natura, porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 2,0 Kg (dois quilos) cada unidade, fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Entregue em caixa polietileno de vazada higienizada.	Kg	800	4.000
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
17	MANGA In natura (Haden, Tommy ou Atkins). As mangas devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As mangas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas higienizadas.	Kg	20	100
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
18	PEPINO SALADA Legume in natura, Isento de podridão, dano profundo, desidratação, virose e que não seja oco. Os pepinos devem se apresentar:	Kg	30	600

	inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Os pepinos devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.			
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
19	PIMENTÃO AMARELO Legume in natura, Devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	Kg	6	40
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
20	PIMENTÃO VERMELHO Legume in natura, Devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As frutas devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	6	40

	Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.			
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
21	REPOLHO ROXO Verdura in natura, tipo: repolho roxo. Peso médio: em torno de 1Kg por unidade, com folhas lisas, com veias salientes, vermelho-arroxeadas. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações. Devem se apresentar: inteiros; são; limpos, praticamente isentos de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentos de parasitas; isentos de umidade exterior anormal; isentos de odores estranhos; praticamente isentos de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Devem ser firmes, com coloração uniforme, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	Kg	20	300
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
22	TEMPERO VERDE In natura, condimento, (cebolinha e salsa). Com folhas limpas, sem marcas de picadas de insetos e folhas machucadas ou murchas embrulhada individualmente em saco plástico. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixas de polietileno vazadas e higienizadas.	Kg	20	300
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
23	TOMATE PAULISTA/LONGA VIDA: tomate salada. Longa Vida/paulista; Deverá ser intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvida, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica	Kg	1.000	6.000

	(rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.			
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
24	VAGEM Vagem in natura, fresca, de primeira qualidade, com vagens tenras, inteiras, limpas, de coloração verde uniforme, textura firme e aspecto fresco, colhidas em estágio adequado de maturação. Deve apresentar tamanho e formato característicos da espécie, estar isenta de fibras excessivas, sementes desenvolvidas, partes amareladas, murchas, deterioradas, machucadas, rachaduras, perfurações, podridões, sujidades, terra, corpos estranhos, insetos, larvas, parasitas ou qualquer outro contaminante que comprometa sua qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem apropriada que garanta sua integridade durante o transporte e armazenamento, mantendo suas características físicas e sanitárias, devidamente identificado quando aplicável. Deverá atender aos padrões de qualidade e às normas sanitárias vigentes .Entregue em caixa de polietileno vazada higienizada.	Kg	30	400
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
25	OVOS BRANCO classe: A, tipo grande Bandeja com 30 un. Mínimo de 60g a unidade. Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testei ras o grupo, a classe e o tipo contidos, nome do fornecedor, quantidade de dúzias, data da embalagem, data de validade, condições de armazenamento e registro DIPOA.	Unid.	4.000	15.000

5.2 Hortifrutigranjeiros Processados (Cortes e Vácuo)

Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
------	-------------------	------	-------------------------------	------------------------------

1	AlPIM-descascado, Branco, firme não fibroso, Não apresentando manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, transparente ou apropriada para alimentos, devidamente fechada e identificada com, no mínimo, nome do produto, peso líquido, data de processamento, data de validade, lote, identificação do fabricante e informações de conservação. Deverá ser mantido sob refrigeração, conforme recomendação do fabricante, e atender integralmente às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis Acondicionado em embalagens de 5kg.	Kg	200	1.200
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
2	BATATA INGLESA BRANCA Processada, higienizada, descascada e cortada em cubos uniformes, obtida de matéria-prima fresca, sã, limpa e de primeira qualidade, submetida aos processos de seleção, lavagem, descascamento, sanitização e corte, pronta para preparo culinário. Deve apresentar coloração característica da variedade, textura firme, superfície uniforme, sem escurecimento excessivo, odor e sabor próprios, isenta de brotação, partes verdes, cascas, manchas, podridão, danos mecânicos, sujidades, terra, corpos estranhos, insetos, parasitas, mofo ou qualquer outro contaminante que comprometa sua qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e apropriada para contato com alimentos, devidamente embalada a vácuo. e identificada com, no mínimo, nome do produto, peso líquido, data de processamento, data de validade, número do lote, identificação do fabricante/processador e orientações de conservação. Deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração, mantendo a cadeia de frio, em conformidade com as normas sanitárias vigentes . Embalagem de no máximo 5 Kg,	Kg	7.000	15.000
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual

3	BETERRABA processada, inteira, sem casca, obtida de matéria-prima fresca, sã, limpa e de boa qualidade, submetida a processo de higienização, descascamento e sanitização, pronta para consumo ou preparo culinário. Deve apresentar coloração vermelho-intensa característica, textura firme, odor e sabor próprios, isenta de partes deterioradas, brotos, rachaduras, manchas, mofo, sujidades, terra, corpos estranhos, parasitas e qualquer sinal de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, transparente ou apropriada para alimentos, devidamente fechada a vácuo e identificada com, no mínimo, nome do produto, peso líquido, data de processamento, data de validade, lote, identificação do fabricante e informações de conservação. Deverá ser mantido sob refrigeração, conforme recomendação do fabricante, e atender integralmente às normas sanitárias vigentes. <i>Embalagem de até o máximo de 5kg</i>	Kg	300	2.000
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
4	CEBOLA BRANCA processada, inteira, sem casca, obtida de matéria-prima fresca, sã, limpa e de boa qualidade, submetida aos processos de seleção, higienização, descascamento e sanitização, pronta para uso culinário. Deve apresentar bulbos íntegros, firmes, com coloração branca característica da variedade, textura consistente, odor e sabor próprios, isenta de brotação, umidade excessiva, partes murchas, machucadas, deterioradas, mofo, sujidades, terra, corpos estranhos, insetos, parasitas ou qualquer outro contaminante que comprometa sua qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e apropriada para contato com alimentos, devidamente fechada a vácuo e identificada com, no mínimo, nome do produto, peso líquido, data de processamento, data de validade, lote, identificação do fabricante/processador e instruções de conservação. Deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração, conforme recomendação do fabricante, atendendo às normas sanitárias vigentes. <i>Embalagem de até o máximo de 5kg</i>	Kg	1.000	5.000
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual

5	CENOURA processada, ralada, obtida de matéria-prima fresca, sã, limpa e de boa qualidade, submetida aos processos de seleção, lavagem, descascamento, sanitização e ralagem, pronta para consumo ou preparo culinário. Deve apresentar coloração alaranjada característica, textura firme, odor e sabor próprios, sem sinais de escurecimento, fermentação ou deterioração, isenta de cascas, partes impróprias, sujidades, terra, corpos estranhos, insetos, parasitas, mofos ou qualquer outro contaminante que comprometa sua qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e apropriada para contato com alimentos, devidamente fechada a vácuo, contendo, no mínimo, identificação do produto, peso líquido, data de processamento, data de validade, número do lote, identificação do fabricante/processador e orientações de conservação. Deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração, mantendo a cadeia de frio, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. <i>Embalagem de até o máximo de 5kg</i>	Kg	20	150
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
6	CHUCHU picado em cubos uniformes, obtido de matéria-prima fresca, sã, limpa e de boa qualidade, submetido aos processos de seleção, lavagem, descascamento, sanitização e corte, pronto para preparo culinário. Deve apresentar coloração verde-clara a branco-esverdeada característica, textura firme, odor e sabor próprios, sem sinais de escurecimento, murcha, fermentação ou deterioração, isento de cascas, sementes endurecidas, partes impróprias, sujidades, terra, corpos estranhos, insetos, parasitas, mofos ou qualquer outro contaminante que comprometa sua qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e apropriada para contato com alimentos, devidamente fechada a vácuo e identificada com, no mínimo, nome do produto, peso líquido, data de processamento, data de validade, número do lote, identificação do fabricante/processador e instruções de conservação. Deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração, mantendo a cadeia de frio, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. <i>Embalagem de até o</i>	Kg	1.000	7.000

	<i>máximo de 5kg</i>			
Item	Produto/descrição	Und.	Quant. estimada Mínima mensal	Quant. estimada Máxima anual
7	MORANGA VERDE (CABOTIÁ) Legume in natura, tipo: abóbora moranga, para caramelar: pré-preparada, higienizada, picada manualmente em pedaços de 80 a 90g (triângulos) e embalada à vácuo. Embalagem primária: saco plástico à vácuo. Embalagem contendo o máximo de 5 Kg do produto, constará a identificação do produto, da empresa, data de fabricação, validade e responsável técnico. Embalagem secundária: acondicionados em caixas plásticas para transporte (retornáveis).	Kg	80	800

6. ESTIMATIVA DE CUSTOS

O valor estimado para a presente contratação é de R\$ 464.680,43 (quatrocentos e sessenta e quatro mil, seiscentos e oitenta reais e quarenta e três centavos), apurado com base na pesquisa de preços realizada pela Administração, em conformidade com os critérios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, PLANILHA ORÇAMENTÁRIA 2026 – HORTIFRUTIGRANJEIROS

7. JUSTIFICATIVA DE PARCELAMENTO

O parcelamento da presente contratação adota a divisão do objeto em dois lotes, bem como o fornecimento de forma parcelada, fundamentando-se nos seguintes pilares:

7.1 Viabilidade Técnica e Econômica (Divisão em dois lotes): A separação entre Hortifrutigranjeiros In Natura e Processados visa ampliar a competitividade do certame, permitindo que empresas com diferentes especializações e estruturas produtivas (como indústrias de processamento a vácuo) participem da disputa, garantindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

7.2 Natureza Perecível e Segurança Alimentar: Devido ao elevado grau de perecibilidade e à reduzida vida útil dos gêneros hortifrutigranjeiros, o fornecimento deve ocorrer obrigatoriamente de forma parcelada. Esta medida é indispensável para preservar o frescor, a qualidade sanitária e as características nutricionais dos alimentos fornecidos aos pacientes e colaboradores.

7.3 Eficiência na Gestão de Estoques: O parcelamento das entregas evita a formação de estoques excessivos, minimizando o risco de perdas por deterioração natural e garantindo o uso eficiente dos recursos públicos. A aquisição integral dos

quantitativos estimados em uma única entrega seria inviável frente às limitações de armazenamento e à dinâmica de consumo do Serviço de Nutrição e Dietética (SND).

7.4 Logística Operacional: As aquisições serão programadas e realizadas mediante ordens de fornecimento conforme a demanda efetiva, permitindo que a Fundação gerencie o abastecimento de forma contínua e sem interrupções que possam comprometer a assistência hospitalar.

8. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A presente contratação será realizada por meio da modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, adotando-se o Sistema de Registro de Preços (SRP), por se tratar da aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio das especificações usuais de mercado, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há

10. IMPACTO DA NÃO REALIZAÇÃO

Não realização da presente contratação acarretará graves prejuízos à continuidade das atividades da Fundação Hospital Centenário, destacando-se:

10.1 Desabastecimento de Insumos Essenciais: Os gêneros hortifrutigranjeiros são considerados insumos indispensáveis para a composição dos cardápios hospitalares. A ausência de contrato vigente resultará no desabastecimento imediato do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), inviabilizando o preparo das refeições.

10.2 Comprometimento da Assistência ao Paciente: A interrupção no fornecimento impacta diretamente a oferta de uma alimentação equilibrada, variada e nutricionalmente adequada, o que é parte integrante do tratamento terapêutico e da recuperação dos pacientes internados.

10.3 Risco à Segurança Alimentar e Nutricional: Sem o fornecimento regular e qualificado, a instituição fica impossibilitada de cumprir as diretrizes de segurança alimentar e as metas de qualidade sanitária exigidas para o ambiente hospitalar.

10.4 Prejuízo ao Funcionamento da Unidade: Além dos pacientes, a produção de refeições atende acompanhantes e colaboradores. A falta desses alimentos

compromete o fluxo operacional de toda a unidade hospitalar e o pleno funcionamento do SND.

10.5 Risco de Contratações Emergenciais Desvantajosas: A ausência de um Registro de Preços vigente poderá forçar a Administração a realizar compras emergenciais, que costumam apresentar preços superiores aos de mercado e menor rigor na seleção da qualidade técnica dos produtos, ferindo o princípio da economicidade

11. RISCOS

Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas Preventivas	Plano de Contingência
Pesquisa de preços inadequada, resultando em orçamento estimado incompatível com os valores praticados no mercado.	Média	Alto	Realizar pesquisa de preços conforme a legislação vigente, utilizando múltiplas fontes e metodologia adequada.	Atualizar a pesquisa de preços antes da publicação do edital ou, se necessário, revogar o certame para adequação dos valores estimados.
Fracasso da licitação em razão da ausência de propostas ou propostas com valores superiores ao orçamento estimado.	Baixa	Alto	Elaborar especificações compatíveis com o mercado e realizar pesquisa de preços consistente.	Revisar as especificações e os preços estimados, promovendo nova licitação, se necessário.
Atraso na entrega dos produtos solicitados.	Média	Alto	Estabelecer prazos compatíveis com a necessidade da Fundação e prever penalidades pelo descumprimento contratual.	Notificar a contratada, aplicar as sanções cabíveis e, se necessário, acionar os mecanismos previstos na Ata de Registro de Preços ou realizar contratação emergencial, quando legalmente cabível.
Fornecimento de produtos fora das especificações	Média	Alto	Definir claramente as especificações técnicas e realizar conferência	Recusar os produtos e exigir sua substituição

técnicas ou com qualidade inferior à exigida.			no ato do recebimento.	imediate, aplicando as penalidades previstas em contrato, quando cabíveis.
Entrega de produtos deteriorados, impróprios para consumo ou em desacordo com as normas sanitárias.	Média	Alto	Exigir o cumprimento das normas sanitárias, transporte adequado e inspeção dos produtos no recebimento.	Recusar o recebimento, exigir substituição imediata dos produtos e comunicar os órgãos competentes, quando necessário.
Interrupção do fornecimento durante a vigência da contratação.	Baixa	Muito Alto	Acompanhar a execução contratual, manter fiscalização ativa e exigir o cumprimento das obrigações assumidas.	Aplicar as medidas previstas no contrato, convocar o fornecedor remanescente, quando possível, ou adotar nova contratação nos termos da legislação.
Oscilação significativa dos preços dos hortifrutigranjeiros durante a vigência da Ata de Registro de Preços.	Alta	Médio	Elaborar pesquisa de preços consistente e observar os mecanismos legais de revisão e reequilíbrio econômico-financeiro, quando cabíveis.	Avaliar pedidos de revisão contratual conforme a legislação e adotar as medidas administrativas pertinentes.
Recebimento de quantitativos divergentes dos solicitados.	Baixa	Médio	Conferir rigorosamente os quantitativos no ato da entrega.	Recusar parcialmente a entrega ou exigir complementação imediata dos produtos faltantes.
Falhas na fiscalização contratual.	Baixa	Alto	Designar fiscal do contrato capacitado e estabelecer rotinas de acompanhamento da execução.	Corrigir imediatamente as falhas identificadas, reforçar os controles internos e registrar todas as ocorrências.
Descumprimento das obrigações contratuais pela contratada.	Média	Alto	Estabelecer cláusulas contratuais claras, fiscalização contínua e aplicação das sanções	Aplicar as penalidades cabíveis, assegurado o

			previstas na Lei nº 14.133/2021.	contraditório e a ampla defesa, podendo haver rescisão contratual, convocação dos demais classificados ou realização de nova contratação, conforme o caso.
--	--	--	----------------------------------	--

11.1 Conclusão da Análise de Riscos

A análise realizada demonstra que os riscos inerentes à contratação são compatíveis com a natureza do objeto, consistindo, em sua maioria, em riscos comuns ao fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis. Tais riscos podem ser adequadamente mitigados mediante planejamento da contratação, definição de especificações técnicas claras, fiscalização da execução contratual, estabelecimento de prazos de entrega compatíveis com as necessidades da Fundação Hospital Centenário e adoção das medidas administrativas previstas na legislação vigente e no instrumento contratual.

Dessa forma, conclui-se que os riscos identificados são administráveis e não comprometem a viabilidade da contratação, desde que sejam observadas as medidas preventivas e corretivas estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, assegurando o abastecimento contínuo do Serviço de Nutrição e Dietética, a qualidade dos produtos fornecidos e a adequada execução contratual.

12. CONCLUSÃO

Diante dos estudos realizados, conclui-se pela viabilidade técnica e econômica da contratação de empresa especializada para o fornecimento de hortifrutigranjeiros, pelas seguintes razões:

12.1 Escolha da Solução: O Sistema de Registro de Preços (SRP) demonstrou-se a solução mais adequada, pois permite aquisições programadas conforme o consumo efetivo, respeitando a natureza perecível dos alimentos e evitando desperdícios ou estoques excessivos.

12.2 Parcelamento e Competitividade: A divisão do objeto em lotes (In Natura e Processados) é tecnicamente justificável para ampliar a competitividade e garantir que as especificações hospitalares (como o vácuo e cortes específicos) sejam atendidas por fornecedores capacitados.

12.3 Gerenciamento de Riscos: A análise demonstra que os riscos inerentes a produtos perecíveis — como oscilação de preços e atrasos — são administráveis e

mitigáveis por meio de planejamento, fiscalização eficiente e aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

12.4 Interesse Público: A contratação é essencial para garantir a continuidade do serviço público hospitalar e o direito constitucional à alimentação adequada dos pacientes, acompanhantes e colaboradores, observando os princípios da eficiência e economicidade.

Portanto, este estudo declara a viabilidade da contratação, recomendando o prosseguimento do feito para a fase de elaboração do Estudo Técnico Preliminar e posterior certame licitatório na modalidade Pregão Eletrônico.

São Leopoldo, 13 de Julho de 2026.

Cíntia Araújo Gomes
Gestor da ata
Fundação Hospital Centenário
GESTOR - MATRÍCULA 5479

Eliete Rodrigues dos Santos
Fiscal da ata
Fundação Hospital Centenário
FISCAL - MATRÍCULA 2798