

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

I – INFORMAÇÕES GERAIS

O Estudo Técnico Preliminar foi realizado de acordo com os elementos previstos no §1º do art. 18 da Lei nº 14133, de 1º de abril de 2021.

Objetivo: Analisar a viabilidade da contratação intencionada, por meio de estudo técnico preliminar, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Itajaí/SC no que tange a este processo, cujo objeto é AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIRO PARA AS SECRETARIAS, FUNDOS E FUNDAÇÕES.

Área requisitante da contratação: Secretaria Municipal de Governo.

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Adriana Da Silva Dos Santos	Operador de Estacionamento Rotativo	915703	adriana.santos@itajai.sc.gov.br
Nárriman Da Costa Rodrigues Ballock	Agente em Atividades Administrativas	2392101	narriman.ballock@itajai.sc.gov.br
Ana Paula Vanolli de Simas	Estagiária	-	ana.paula@itajai.sc.gov.br

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

2. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Os itens de hortifrutigranjeiro (ovos, frutas, verduras e legumes) são essenciais para garantir uma alimentação saudável e balanceada. A inclusão desses alimentos na merenda escolar e nos atendimentos da Estratégia e Saúde da Família e Assistência Social contribui,

significativamente, para a prevenção de doenças e promoção da saúde, uma vez que esses alimentos são ricos em vitaminas, minerais e fibras, reforçando a importância da alimentação adequada na saúde geral da população.

O setor de hortifrúti permite a oferta de uma grande variedade de alimentos, respeitando as sazonalidades e os ciclos de produção. Isso possibilita a inclusão de diferentes tipos de alimentos na dieta da população, enriquecendo a alimentação e tornando-a mais atrativa. A compra de produtos frescos e em quantidades adequadas reduz o risco de desperdício, uma vez que a demanda pode ser ajustada conforme a necessidade, melhorando a aceitação e o consumo.

Justifica-se a abertura de processo licitatório em razão da necessidade de atender a demanda de consumo da Prefeitura Municipal de Itajaí e suas Secretarias, Fundos e Fundações, visando o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuem para o crescimento e desenvolvimento saudável dos indivíduos, complementando a prestação do serviço público de assistência à saúde à população, ou seja, o direito humano à alimentação adequada.

3. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Contratações (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Está previsto no PAC que esta contratação irá substituir a Ata PE 141/2025.

4. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A empresa deverá:

- Ser do ramo do objeto da licitação;
- Apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- Seguir as legislações (nacionais, estadual (SC) e municipal (Itajaí)) vigentes relacionadas aos objetos licitados;

- Possuir material, equipamentos, ferramentas e mão de obra capacitada e qualificada, em quantidade necessária, para o desempenho eficiente das diversas tarefas do fornecimento;
 - Arcar com os custos de mobilização e transporte, se necessário;
 - Responsabilizar-se pelas despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e outros, se existentes, decorrentes do fornecimento;
 - Responsabilizar-se pela entrega do produto, devendo este procedimento ser executado para a área interna do local indicado pela Contratante;
- Estar em dia com as obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- Cuidar da preservação do meio ambiente de forma a atender os critérios e práticas de sustentabilidade na execução dos fornecimentos;
- Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos fornecidos, assim como, efetuar a substituição daqueles que, porventura, apresentem algum tipo de irregularidade;
 - Caso o produto não seja aprovado ou não apresente as especificações mínimas exigidas neste certame, a empresa deverá proceder a substituição, estando sujeito, ainda, às sanções previstas neste certame, além de arcar com todos os prejuízos que possam resultar;
- Entregar todos os produtos adquiridos, de acordo com as especificações técnicas, nas quantidades e prazo estipulados pela Prefeitura de Itajaí (e suas Secretarias, Fundos e Fundações);
- Comprovar a experiência de capacidade técnica;
- Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou seja, que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, direta e indireta, conforme disposto no Art. 156 da Lei 14.133/2021;

Quanto aos produtos:

- Os produtos fornecidos abrangem itens de hortifrutigranjeiro;

- Os produtos fornecidos deverão ser de primeira qualidade, com qualidade igual ou superior ao exigido no certame, e estar, devidamente, acondicionados em embalagens apropriadas, reservando-se à Administração Pública o direito de recusar qualquer produto que apresentar indícios de serem de qualidade inferior;
- Os fornecimentos devem possuir critérios e práticas de sustentabilidade, bem como a previsão da adequada execução a fim de atender as demandas sem infringir a legislação ambiental aplicável;
- Nos fornecimentos deverão estar inclusos todos os custos com mão de obra, transporte, insumos, materiais, equipamentos e ferramentas necessários à perfeita execução do fornecimento;
- As solicitações de fornecimento serão feitas de acordo com a necessidade e conveniência da Prefeitura de Itajaí, assim como suas Secretarias, Fundos e Fundações, mediante a emissão da Nota de Empenho.

Descritivo dos produtos:

- **95997 - Abacate manteiga** - de primeira qualidade, bem desenvolvido, tamanho médio, cor uniforme, casca lisa, consistência firme e macia (não mole), íntegro e livre de pontos escuros, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Peso médio por unidade: 800g a 1,2kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **95999 - Ameixa nacional** - de primeira qualidade, consistência macia e firme, aparência fresca e de cor viva, de polpa vermelha sem partes moles, sem ferimentos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio por unidade: 100g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **96001 - Caqui café** - de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, com cor uniforme, consistência firme, aroma e sabor da espécie, com polpa viscosa, de cor vermelha e adocicada, sem ferimentos, firmes e tenros. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;

- **96002 - Caqui fuyu** - de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, com cor uniforme, consistência firme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes e tenros. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **96003 - Caqui rama** - de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, com cor uniforme, consistência firme e macia, com polpa viscosa, de cor e sabor característicos, sem ferimentos, firmes e tenros. Em bandejas plásticas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **96004 - Carambola** - de primeira qualidade, deve estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **96005 - Goiaba vermelha** - de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, consistência firme porém não dura, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega;
- **96006 - Jaboticaba** - de primeira qualidade, madura, sem batidas, tamanho médio, íntegra e sem manchas e amolecimentos, não estouradas, sendo livre de insetos, fungos e matéria terrosa, sem danos mecânicos e sem larvas ou pragas;
- **96007 - Kiwi** - unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96009 - Laranja lima** - Laranja-lima, de primeira qualidade, com diâmetro médio entre 65 e 80 mm, tamanho médio, madura, polpa suculenta de sabor suave e doce (não seca), com pouca acidez, casca firme, fina e levemente enrugada, aroma e sabor característicos da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.
- **96012 - Mamão papaya** - de primeira qualidade, com peso médio entre 300 e 600 g por unidade, tamanho e coloração uniformes, fresco, com aproximadamente 70% de grau de maturação, de colheita recente e bem desenvolvido, consistência compacta e firme,

sem lesões, rachaduras ou cortes, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.

- **96013 - Manga palmer** - de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, firmes e livres de sujidade; com casca verde arroxeada, polpa carnosa e suculenta e com poucas fibras, coloração amarelo-alaranjada; sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega
- **96015 - Melão cantaloupe** - de primeira qualidade, tamanho uniforme e coloração da polpa laranja, fresco, sabor adocicado e livres de sujidade; sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, com maturação apropriada para consumo na semana da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega
- **96016 - Morango** - fresco de 1 a qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme, munido de cálice e pedúnculo verde. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem primária: em bandejas plásticas com 250gr ou 500 gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96017 - Nectarina** - de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte;
- **96018 - Pera Williams** - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca firme (sem ser dura), sem cortes, rachaduras ou manchas pardas; com polpa firme, macia e cremosa; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96020 - Pêssego nacional** - branco, de primeira qualidade, com casca firme (mas não dura) de cor amarelo avermelhada (não verde) e pele aveludada; polpa macia, suculenta e doce; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

- **96022 - Uva tipo Thompson sem semente** - de primeira qualidade, sem nenhum resquício de semente, coloração típica verde, baga média alongada, sabor adocicado, sem ferimentos, defeitos ou sinais de podridão, com maturação para consumo na mesma semana. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96023 - Uva tipo Niagara** - de primeira qualidade, coloração rosada, baga média, sabor próprio, sem sujidades, sem ferimentos, defeitos ou sinais de podridão, com maturação para consumo na mesma semana. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96025 - Milho verde** – 1ª qualidade, in natura, em espiga, tenro e fresco, grãos inteiros, com coloração amarela, sem podridão e fungos, não deve estar sujo de terra e nem conter materiais estranhos, não deve conter palha e nem estigma (cabelo do milho), em perfeitas condições de maturação e conservação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
- **96028 - Batata salsa - (baroa)** - de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme (raízes retas), textura firme, lisa e de cor amarelo claro; sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

96217 - Pitaya - Frutos de calibre médio, com diâmetro de 8 a 12cm pertencentes à cultivar ofertada, fisiologicamente desenvolvidos, com formato, coloração e características típicas da variedade. Devem apresentar casca íntegra, firme, limpa e com brácteas preservadas, sem sinais excessivos de murchamento ou desidratação. Devem estar no ponto de maturação adequado para o consumo, permitindo o transporte e o armazenamento sem prejuízo à sua qualidade. Os frutos devem apresentar polpa firme, sem fermentação, livres de danos mecânicos, fisiológicos, rachaduras, cortes, amassamentos, queimaduras de sol, podridões, pragas, doenças ou quaisquer defeitos que comprometam sua aparência, conservação ou consumo. Devem estar isentos de matérias estranhas, resíduos de terra, insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, atendendo aos padrões vigentes de identidade e qualidade para produtos hortifrutigranjeiros

Tratamento favorecido MEI/ME/EPP (Lei Municipal nº 7.785/2025, arts. 1º, 2º e 9º):

- Em cumprimento ao art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006 e à Lei Municipal nº 7.785/2025, os itens cujos valores estimados de contratação não ultrapassem o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados à participação exclusiva de Microempresas Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e Equiparadas;
- Para os itens com valores superiores a R\$ 80.000,00, a participação será aberta à ampla concorrência, garantindo-se às MEIs, MEs e EPPs o direito aos benefícios de regularização fiscal e trabalhista diferida e o direito de preferência em caso de empate ficto.

Fase de amostras:

- A fase de amostra será realizada para todos os itens deste certame.
 - **Local de entrega das amostras:** Secretaria Municipal de Educação, aos cuidados da Diretoria de Assistência ao Educando, localizada na Avenida Vereador Abrahão João Francisco, n. 3855, CEP 88.307-302, Itajaí/SC. Telefone: (47) 3249-3331.
 - **O horário para entrega das amostras:** será impreterivelmente de segunda à sexta (salvo feriados e recessos), das 13h às 19h.
 - **Prazo para apresentação:** 05 (cinco) dias úteis.
 - **Quantidade de amostras:** Deverá ser apresentada uma amostra de cada item pertencente, correspondente a 01 (uma) unidade do produto ou, quando aplicável, 100g, conforme a natureza do item.
 - As amostras dos ovos deverão ser apresentadas em embalagens de acordo com as Normas Sanitárias vigentes e descritivo acima;
 - Deverão ser apresentados laudos microscópico, microbiológico, sensorial e físico-químico (conforme RDC 724/2022 da ANVISA e IN 161/2022) do ovo vermelho de galinha. O laudo deverá ser de laboratório credenciado pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
 - **Unidade técnica responsável pela análise das amostras:** As amostras serão avaliadas pelas Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação;

- As amostras serão avaliadas para verificar sua conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência (TR), assegurando que os produtos atendam aos padrões de qualidade exigidos para a alimentação escolar.
 - Nesta etapa, são analisadas as características organolépticas de cada item, como cor, odor, sabor e textura, que devem ser compatíveis com as características próprias de cada produto, além da capacidade do fornecedor em atender integralmente aos itens solicitados com a qualidade requerida.
- Será desclassificado o detentor do(s) produto(s) cuja(s) amostra(s) esteja(m) em desacordo com as exigências deste Termo de Referência;
- Após a avaliação, as amostras são registradas por meio de fotografias. Essas fotografias serão encaminhadas às unidades administrativas, servindo como referência no momento do recebimento dos produtos. O registro fotográfico auxilia na conferência dos itens entregues, na padronização da qualidade dos alimentos e na verificação da conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.
- O produto a ser fornecido, até o final do contrato, deverá apresentar rigorosamente as mesmas características do produto apresentado na amostra.

5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala) (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada
1	1321 - BANANA BRANCA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO II (BRANCA), TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDO, UNIFORMES, LIMPOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, SADIOS E ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	72.500
2	1320 - BANANA MAÇÃ EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	20.590
3	59815 - MAÇÃ ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO RAJADA (FUJI), CLASSE: MAIOR QUE 70 ATÉ 80 MM, PESANDO DE 145 ATÉ 185 GRAMAS, TIPO OU CATEGORIA 1. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM	KG	71.980

	DEFINIDAS, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, SADIOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.		
4	1342 - TANGERINA POKAN CASCA ESPESSE CONSISTÊNCIA FIRME, SEM PONTOS DE APODRECIMENTO, NÃO PODENDO TER SUPERFÍCIE AMASSADA. COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E EM CONDIÇÕES PERFEITAS DE MATURAÇÃO	KG	27.190
5	1332 - LARANJA PÊRA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO I (PÊRA) CLASSE: 04 OU 05 (DE 76 A 85 MM DE DIÂMETRO), TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE VARIEDADE BEM DEFINIDAS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, SADIOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO,	KG	59.215
6	1336 - OVOS TIPO 2 VERMELHO LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FRESCOS, TRANSPORTADOS CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. FISCALIZADOS PELO SIF OU SIE OU SIM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM COM 12 UNIDADES VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	DZ	50.850
7	1312 - ABACAXI PEROLA PESANDO DE 02 A 03KG, FIRME, SEM PONTOS DE APODRECIMENTO, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE MATURAÇÃO.	KG	39.850
8	1334 - MAMÃO FORMOSA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PESANDO ENTRE 1 KG A 1,5 KG A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. OBS: ISENTO DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	35.470
9	1335 - MELANCIA EM PERFEITA MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR CASCA MACHUCADA, PERFURADA, POLPA AMOLECIDA E NÃO DEVE ESTAR RACHADA. O PESO DEVE FICAR ENTRE 8 A 10KG A UNIDADE.	KG	6.750
10	1319 - ALHO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO BRANCO, SUBGRUPO NOBRE, CLASSE 04, TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SADIOS E ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, DE ACORDO COM A PORTARIA MAPA Nº 435, DE 18 DE MAIO DE 2022	KG	1.330
11	1326 - CEBOLA DE CABEÇA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE 03 OU 04 (DE 50 A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO), TIPO ESPECIAL. OS BULBOS DEVERÃO POSSUIR CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DE CULTIVAR, SEREM SÃOS, SECOS, LIMPOS E APRESENTAREM AS RAÍZES CORTADAS RENTE À BASE. O TALO DEVERÁ APRESENTAR-SE RETORCIDO E ESTAR CORTADO A UM COMPRIMENTO NÃO SUPERIOR A 04 CM. DEVERÁ APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE DE ACORDO COM A Portaria MAPA nº 427, de 27 de abril de 2022.	KG	35.785
12	1327 - CENOURA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE MÉDIA, TIPO 02 (ESPECIAL). DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS	KG	8.500

	MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.		
13	102534 - COUVE MAÇO - TIPO MANTEIGA FRESCA DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	2.780
14	19318 - LIMÃO TIPO TAITI DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, 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 SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS.	KG	2.580
15	1338 - PIMENTÃO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MÉDIO. DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, BEM FORMADO E DESENVOLVIDO, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DE DOENÇAS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. EMBALAGEM: CAIXA DE MADEIRA OU OUTRO MATERIAL APROVADO E QUE CONFIRA PROTEÇÃO ADEQUADA AO PRODUTO.	KG	1.160
16	102533 - TEMPERO VERDE MISTO TEMPERO VERDE MISTO MAÇO EM MÉDIA 150 GRAMAS	KG	2.870
17	1344 - TOMATE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: GRUPO OBLONGO OU REDONDO, SUBGRUPO PINTADO A VERMELHO, CLASSE MÉDIO A GRANDE (DE 50 A 100 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, SEREM SÃOS, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 DO MAPA.	KG	34.950
18	1313 - ABÓBORA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PESANDO ENTRE 900 A 1.200 GRAMAS, PAULISTA, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	6.110
19	1314 - ABOBRINHA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: JAPONESA, PESANDO ENTRE 200 A 400 GRAMAS, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS, DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	4.090
20	102532 - ACELGA PÉ, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	2.440

21	102531 - AGRIÃO MAÇO FRESCO DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	1.440
22	1317 - AIPIM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO ESPECIAL, PESANDO ENTRE 300 E 400 GRAMAS A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	4.340
23	102530 - ALFACE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: FOLHAS BEM VERDES. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, INTEIROS, SADIOS E ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE	KG	3.080
24	1322 - BATATA DOCE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO 02 (ESPECIAL) ROSADA, CLASSE MÉDIA, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	4.460
25	1323 - BATATA INGLESA LAVADA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE 02 (DE 45 A 85 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, DE ACORDO COM A PORTARIA MA Nº 69 DE 21/02/95.	KG	26.300
26	1324 - BETERRABA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO ESPECIAL, PESANDO ENTRE 200 A 300 GRAMAS A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	5.320
27	102529 - BRÓCOLIS COMUM FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO	KG	3.050
28	1328 - CHUCHU ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: CLASSE MÉDIA, TIPO 02 (ESPECIAL). DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	3.910
29	102528 - COUVE-FLOR FRESCA E DE PRIMEIRA DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	3.260

30	102527 - ESPINAFRE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: FOLHAS BEM VERDES. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.690
31	1337 - PEPINO COMUM DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES E PARASITAS, LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	3.810
32	1339 - REPOLHO ROXO MÉDIO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTO DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.690
33	1340 - REPOLHO VERDE MÉDIO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTO DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.890
34	102526 - RUCULA EM MAÇO FRESCA DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	1.200
35	1345 - VAGEM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: BEM VERDE, TAMANHO MÉDIO, TIPO 02 (ESPECIAL). DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	2.480
36	95997 - Abacate manteiga DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	6.460
37	95999 - Ameixa nacional DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	3.500
38	96001 - Caqui café DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	1.540
39	96002 - Caqui fuyu DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	13.240
40	96003 - Caqui rama DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	40
41	96004 - Carambola DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	60

42	96005 - Goiaba vermelha DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	13.400
43	96006 - Jaboticaba DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	100
44	96007 - Kiwi DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	18.100
45	96009 - Laranja lima DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	100
46	96012 - Mamão papaya DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	100
47	96013 - Manga palmer DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	21.000
48	96015 - Melão cantaloupe DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	11.200
49	96016 - Morango DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	15.100
50	96017 - Nectarina DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	3.300
51	96018 - Pera Williams DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	7.760
52	96020 - Pêssego nacional DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	6.560
53	96022 - Uva tipo Thompson sem semente DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	2.850
54	96023 - Uva tipo Niagara DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	16.200
55	96025 - Milho verde DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	16.500
56	96028 - Batata salsa DESCRIÇÃO COMPLETA NO TR	KG	3.700
57	102229 - Alface Roxa cabeça	Un	135
58	102230 - Alecrim 75 gramas	Un	530
59	102231 - Almeirão 100 gramas	Un	100
60	102232 - Batata doce laranja (Beauregard)	KG	60
61	102233 - Batata doce roxa	KG	60
62	102234 - Berinjela	KG	60
63	102235 - Cebola roxa	KG	500
64	102236 - Coentro 150 gramas maço	KG	267
65	102237 - Manjerição 75 gramas	KG	530
66	102238 - Manjerição roxo 75 gramas	Un	530
67	102239 - Rabanete	KG	60
68	102240 - Orégano 100g	Un	400
69	96217 - Pitaya DESCRITIVO CONFORME TR	KG	3.500

Quantidade foi estimada baseando-se no consumo das Secretarias, Fundos e Fundações participantes.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

O levantamento mercadológico foi conduzido por meio de pesquisa direta com fornecedores, análise de atas vigentes e consultas em plataformas públicas de compras, a fim de identificar preços praticados, disponibilidade de itens, marcas, condições comerciais e viabilidade técnica das soluções existentes no mercado.

Foram descartados preços evidentemente discrepantes, tanto acima quanto abaixo da média para assegurar maior precisão na estimativa final. A exclusão considerou variações percentuais entre cotações e comparações com valores históricos, evitando distorções que comprometessem a representatividade do mercado. Assim, os valores consolidados são condizentes com a realidade de mercado, proporcionando estimativas equilibradas e confiáveis.

As opções para as aquisições encontradas foram:

- A Prefeitura de Itajaí possui uma área com espaço suficiente para produção sustentável dos itens de hortifrutigranjeiro. E, através de equipamentos, ferramentas e servidores capacitados, realizar a coleta sempre que possível e necessário;
- Adesões às atas de outros Órgãos públicos (Federal, Estadual e Municipal);
- Adquirir os objetos licitados por meio de empresas especializadas e qualificada através de:
 - o Geração de um contrato para que os objetos sejam entregues continuamente;
 - o Aquisição dos objetos através de demandas pelo Sistema de Registro de Preços.

Comparativo das soluções

- **Produção própria:**
 - **Vantagem:** Não depender de terceiros.
 - **Desvantagem:** Necessidade de aquisição dos materiais, equipamentos e ferramentas necessários para a coleta dos produtos produzidos. Manutenção e conserto dos equipamentos. Treinamento de funcionários para esse tipo de atividade. Espaço para produção dos itens e armazenamento dos materiais, equipamentos e ferramentas.
- **Adesões às atas de outros Órgãos públicos (Federal, Estadual e Municipal):**
 - **Vantagem:** Processos já estão em vigor, bastando apenas realizar a adesão.
 - **Desvantagem:** Necessidade de aderir à inúmeras atas, visto que não existe ata completa com todos os itens em apenas um único processo.
- **Terceirização de empresa especializada via Contrato:**
 - **Vantagem:** Fornecimento é realizado continuamente. Possibilidade de aditivação do processo de acordo com a necessidade da Administração. Duração do contrato.
 - **Desvantagem:** Utilização de recursos públicos mesmo que não haja consumo de materiais pela Administração.
- **Terceirização de empresa especializada via Registro de Preços:**
 - **Vantagem:** Como a demanda é variável e de difícil previsão, a Administração pode realizar aquisições conforme a necessidade real, reduzindo desperdícios e garantindo eficiência no uso dos recursos públicos.
 - **Desvantagem:** Tempo de vigência.

7. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

O custo estimado, para o período de 12 (doze) meses, é de R\$ 5.553.905,75 (cinco milhões e quinhentos e cinquenta e três mil e novecentos e cinco reais e setenta e cinco centavos).

Os preços referenciais foram obtidos através de consultas em sites oficiais (Banco de Preços, PNCP, sites especializados assim como a última ata vigente no município de Itajaí, acrescido de ajuste IPCA).

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

8. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A pretendida contratação se trata de aquisição de objeto comum, ou seja, tem natureza acessória, instrumental e complementar à Prefeitura Municipal de Itajaí assim como suas Secretarias, Fundos e Fundações.

Levando em consideração que as aquisições são periódicas, minimizando o custo de mão de obra e material a ser utilizados, o método mais vantajoso se dará por meio de empresa especializada através de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, menor preço por item.

Não se vislumbra nenhuma dificuldade de atendimento desta demanda pelo mercado local, pois, apesar da diversidade, os produtos pretendidos são produtos simples cujo atendimento pode ser realizado por qualquer empresa que tenha a habilitação técnica necessária para atuar neste ramo e que detenha experiência no objeto.

9. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Nos termos do art. 47, inciso II, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio devem ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, a presente contratação não foi agrupada em lotes, tendo em vista que o eventual agrupamento poderá gerar perda de economia e diminuição da competição.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Não há contratação correlata.

11. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Com este processo licitatório, pretende-se assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município de Itajaí. Assegurando o tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, evitando contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

Espera-se obter, para o município, os benefícios diretos e indiretos em termos de economicidade, eficácia, eficiência de melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito à impactos ambientais.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada que os materiais sejam entregues nas quantidades e qualidades almejadas, o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

12. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Não serão necessárias providências para à adequação do ambiente, a capacitação de servidores para a fiscalização e gestão contratual ou ainda adequações dos ambientes deste Órgão, tendo em vista que se trata de aquisições de materiais comuns e não tem maiores complexidades, bastando que a empresa CONTRATADA cumpra com as obrigações após a emissão da Nota de Empenho.

13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Com a finalidade de mitigar os possíveis impactos ambientais e buscando sanar os riscos ambientais existentes, sempre que possível e no que couber, deve ser observado, quando da contratação dos serviços, o atendimento às normas técnicas, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas. Ainda, deverão ser observados, quando couber, os critérios contidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU e os critérios de sustentabilidade ambiental.

14. Responsáveis pela Elaboração do ETP

Nome	Cargo/função	Matrícula	Assinatura
Adriana Da Silva Dos Santos	Operador de Estacionamento Rotativo	915703	
Nárriman Da Costa Rodrigues Ballock	Agente em Atividades Administrativas	2392101	
Ana Paula Vanolli de Simas	Estagiária	-	

15. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Considerando o Estudo Técnico Preliminar elaborado, aprovo e atesto a sua conformidade às disposições contidas na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 12.840 de 25 de janeiro de 2024.

Itajaí/SC, 20 de agosto de 2026.

DENILSON CRISTIANO DE SOUZA ROSA
Secretário de Governo