

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente descrição ressalta a urgência na contratação de uma empresa especializada no fornecimento de carnes, de acordo com as demandas da Secretaria Municipal de Saúde do município de Soure/PA. A aquisição dessas carnes é crucial para garantir o pleno funcionamento das atividades nutricionais locais.

A necessidade iminente de contratação é justificada pela importância das carnes na execução das tarefas diárias da Secretaria de Saúde, visando atender às demandas específicas dos diversos setores da saúde municipal. Com essa contratação, busca-se assegurar a disponibilidade de carnes essenciais para a eficácia das operações nutricionais e de atendimento hospitalar no município.

Outro aspecto crucial é a atenção aos diferentes departamentos da saúde municipal, que dependem significativamente do fornecimento adequado de carnes para atender às demandas da gestão da saúde pública local. Portanto, a contratação de uma empresa especializada no fornecimento dessas carnes é essencial para garantir a continuidade e eficiência dos serviços de saúde na Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA.

Diante do exposto, a presente contratação por pregão eletrônico visa atender às necessidades urgentes da Secretaria Municipal de Saúde, proporcionando o acesso contínuo e adequado a carnes de qualidade. Isso contribuirá para a manutenção da eficiência administrativa e o bom funcionamento dos serviços de saúde em benefício da comunidade de Soure.

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 7º, inciso I da IN 40/2020)

2 – PREVISÃO NA LOA

Destaca-se que todas as contratações previstas foram criteriosamente avaliadas e planejadas, considerando as demandas e necessidades do município de Soure/PA, bem como sua viabilidade financeira. Nesse contexto, é imprescindível ressaltar que todas as contratações propostas encontram-se em total concordância com a Lei Orçamentária Anual (LOA) de 2024.

Assim, reafirma-se o compromisso da Administração em conduzir suas ações com transparência, responsabilidade e em conformidade com o LOA de 2024, visando sempre o interesse público e o bem-estar da comunidade de Soure/PA.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação de uma empresa especializada no fornecimento de carnes, destinada a atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde do município de Soure/PA, estabelece critérios e condições essenciais para garantir a eficácia, qualidade e regularidade no abastecimento dos insumos necessários para o adequado funcionamento dos serviços de saúde pública local.

Certificação e Qualidade das Carnes: As carnes fornecidas devem atender a todas as normas e regulamentações pertinentes da área da saúde, garantindo segurança e qualidade. Certificação de conformidade com os padrões estabelecidos para cada tipo de carne.

Garantia de Procedência e Qualidade: Garantia da procedência e qualidade das carnes, com certificação dos processos de produção e armazenamento, assegurando a integridade e segurança dos produtos.

Ampla Variedade de Carnes: A empresa contratada deve dispor de um amplo catálogo que contemple a diversidade de carnes necessárias para atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA, abrangendo diferentes categorias e

especificações conforme as necessidades nutricionais e de saúde.

Logística e Distribuição: Estrutura logística eficaz para assegurar a entrega das carnes no prazo estabelecido, considerando as especificidades do transporte e armazenamento adequado de produtos perecíveis. Adoção de práticas sustentáveis e seguras no manuseio e transporte desses insumos.

Preços Competitivos e Transparência: Apresentação de preços competitivos e condizentes com o mercado na área de fornecimento de carnes, com clareza nas propostas comerciais. Transparência nos custos, incluindo impostos, frete e quaisquer encargos adicionais necessários para a prestação dos serviços.

Canal de Comunicação e Suporte Técnico: Disponibilidade de canal de comunicação eficiente para dirimir dúvidas, resolver eventuais problemas e prestar suporte técnico quando necessário, visando o pleno atendimento das demandas da saúde pública municipal.

Conformidade Legal: Compromisso em seguir rigorosamente as normas e padrões estabelecidos em lei para o fornecimento de carnes, garantindo a conformidade legal em todos os aspectos da prestação dos serviços.

A empresa contratada deverá possuir a estrutura necessária, tanto quantitativa quanto qualitativamente, para atender aos prazos e condições previstos no termo de referência. O cumprimento desses requisitos é crucial para assegurar o abastecimento regular de carnes e, por conseguinte, a manutenção da qualidade dos serviços de saúde prestados pela Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA.

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 7º, inciso II da IN 40/2020).

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades para a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de carnes pela Secretaria Municipal de Saúde do município de Soure/PA é resultado de um minucioso levantamento conduzido pela equipe qualificada da saúde pública municipal. Essa estimativa considera as demandas históricas, projeções com base

nas médias de consumo anteriores e as necessidades apontadas pelos setores responsáveis da Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA.

Quantitativo de Carnes: O quantitativo de carnes foi calculado levando em consideração o histórico de consumo, as projeções para o período contratual e as recomendações técnicas dos profissionais responsáveis, assegurando a cobertura das necessidades nutricionais e de saúde da Secretaria.

Levantamento de Preços: A pesquisa de preços foi realizada conforme as diretrizes da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME N° 65, DE 07 DE JULHO DE 2021, utilizando o BANCO DE PREÇOS a nível nacional. Isso assegura a transparência e a busca pela proposta mais vantajosa para a administração pública na área de fornecimento de carnes.

Conformidade Legal e Qualidade das Carnes: A estimativa considera a conformidade legal, exigindo que as carnes fornecidas estejam em conformidade com as normas e regulamentações vigentes na área da saúde, assegurando a qualidade e segurança dos produtos utilizados nos serviços médico-hospitalares.

Estrutura de Atendimento: Considerando a importância da continuidade no atendimento às necessidades da saúde pública municipal, a empresa contratada deverá possuir a estrutura necessária para honrar os fornecimentos dentro dos prazos e condições estabelecidos no termo de referência, garantindo assim a qualidade e eficiência no abastecimento das carnes.

A estimativa das quantidades, pautada nas boas práticas administrativas e nas diretrizes legais da área da saúde, visa garantir que a contratação atenda plenamente às demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA, promovendo um serviço eficiente e de qualidade para o setor médico-hospitalar local.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE CARNES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SOURE/PÁ.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Com Pele, Com Osso. Obs.: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Produto de primeira qualidade, CONGELADO sem sinais de descongelamento, livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. Com amostra	Quilograma	500
2	Carne Bovina in Natura, tipo corte: Patinho, apresentação: fatiada em bife, estado de conservação: resfriado(a).Obs: CARNE BOVINA PATINHO FATIADA EM BIFE. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma	Quilograma	500
3	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém, Apresentação: Cortada Em Cubos, Estado De Conservação: Congelado(A). Obs.: CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n° 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma	Quilograma	500

4	<p>Peixe In Natura Variedade: Tilápia, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A). Obs.: FILÉ DE TILÁPIA sem espinha congelado limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. contendo no máximo 6% de gelo, conforme legislação vigente, inspecionada. embalagem primária: saco plástico transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais (sim, sip ou sif), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. - transporte: deverá ser feito obrigatoriamente em carro refrigerado, obedecendo à temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria de saúde. os produtos devem ser entregues pesados e etiquetados de acordo com o pedido semanal, solicitado pelo pmae. rotulagem: deverá estar de conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor. transporte: deverá ser feito obrigatoriamente em carro refrigerado, obedecendo à temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria de saúde. os produtos devem ser entregues pesados e etiquetados de acordo com o pedido semanal, solicitado pelo pmae - deverá ser transportado em carros resfriados, obedecendo a temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria municipal de saúde. Validade minima de 04(quatro) meses, a contar da data de entrega. Rotulagem: deverá estar em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor. Transporte: deverá ser feito obrigatoriamente em carro refrigerado obedecendo a temperatura no momento do recebimento conforme legislação vigente na secretaria de saúde. Unidade: Quilograma.</p>	KG	500
5	<p>Carne Bovina in Natura, tipo corte: Coxão mole, apresentação: fatiada em bife, estado de conservação: resfriado(a). Obs: CARNE BOVINA COXÃO MOLE FATIADA EM BIFE. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias apartir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma</p>	KG	500

6	<p>Carne Bovina in Natura, tipo corte: Acém, apresentação: fatiada em bife, estado de conservação: resfriado(a). Obs: CARNE BOVINA ACÉM FATIADA EM BIFE. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias apartir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma</p>	KG	500
---	--	----	-----

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso V da IN 40/2020).

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado para a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de carnes pela Secretaria Municipal de Saúde do município de Soure/PA foi conduzido pela administração pública municipal, em estrita conformidade com os procedimentos administrativos estabelecidos pela legislação vigente, especialmente o art. 5º da Instrução Normativa N° 73 de 5 de agosto de 2020.

Considerando as recomendações relacionadas à aquisição de carnes, a pesquisa de mercado identificou alternativas para atender às necessidades da saúde pública municipal no contexto da contratação de carnes por meio de pregão eletrônico:

Alternativas Identificadas:

1. Realização de pregão eletrônico para aquisição de carnes destinadas à Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA.
2. Pregão eletrônico de empresa especializada na distribuição de carnes.

3. Aquisição direta de produtos específicos para utilização nos serviços de saúde municipal.

Análise das Alternativas:

Alternativa 1:

Vantagem: Execução, gerenciamento e logística ficariam a cargo da empresa contratada, reduzindo a responsabilidade da administração pública e garantindo a continuidade dos serviços de alimentação dos pacientes.

Desvantagem: Não identificada.

Alternativa 2:

Desvantagem: Geração de custos operacionais significativos ao enviar a responsabilidade pela distribuição para empresas terceirizadas.

Alternativa 3:

Desvantagem: Aquisição de produtos poderia gerar inconsistência na execução dos serviços de saúde, dada a falta de equipe técnica especializada nas secretarias municipais.

Escolha da Alternativa:

Com base na pesquisa de preços realizada através do BANCO DE PREÇOS, a administração municipal identificou a ALTERNATIVA 1 como a mais adequada para atender às demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA. Essa alternativa proporciona a continuidade dos serviços de alimentação, evita custos operacionais onerosos e garante a disponibilidade das carnes necessárias.

A estimativa de custo total para essa contratação, considerando os valores unitários estimados e os quantitativos solicitados, conforme detalhado no mapa comparativo de preços presente no processo.

Salienta-se que a pesquisa de preços realizada assegura a existência de recursos financeiros suficientes para cobrir as despesas decorrentes da contratação, conforme declarado na DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA.

Este levantamento de mercado, conduzido de acordo com as normas e diretrizes aplicáveis, visa proporcionar à Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA uma contratação eficaz e em conformidade com as exigências legais para atender às demandas da saúde pública local em relação ao fornecimento de carnes.

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Com base nos valores unitários estimados para cada item, conforme pesquisa de preços realizada pela administração pública de Soure/PA, e considerando os quantitativos solicitados na requisição apresentada pela Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA, a estimativa do custo total da contratação para o fornecimento de carnes foi determinada.

Essa estimativa abrange os valores individualizados para cada tipo de carne, contemplando as especificações detalhadas no quadro de cotação constante do processo que deu origem a este Estudo Técnico Preliminar.

É importante ressaltar que a condução da pesquisa de preços seguiu as normas e diretrizes previstas na legislação pertinente, atendendo aos requisitos do art. 5º da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73 DE 5 DE AGOSTO DE 2020. Além disso, foram realizados procedimentos prévios para verificar a existência de recursos financeiros suficientes, conforme declarado na DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA.

Este processo visa garantir a aquisição eficaz e econômica das carnes necessárias, assegurando que a Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA possa atender plenamente às demandas do setor de saúde local com produtos de qualidade e dentro das normas vigentes, por meio de pregão eletrônico.

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VI da IN 40/2020).

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação de uma empresa para o fornecimento de carnes pela Secretaria Municipal de Saúde do município de Soure/PA justifica-se pela necessidade de garantir o abastecimento desses itens, essenciais para o funcionamento adequado dos setores de saúde locais. A ausência dessas carnes pode comprometer a realização das atividades nutricionais, colocando em risco a eficiência e a qualidade dos serviços prestados pela Secretaria Municipal de Saúde.

No contexto da saúde pública, é fundamental assegurar que as carnes estejam em conformidade com as normas técnicas e regulamentações específicas, garantindo sua qualidade e segurança para consumo nos serviços de saúde. A manutenção adequada do estoque de carnes também é crucial para atender às demandas diárias e garantir o funcionamento contínuo dos serviços de saúde.

O Estudo Técnico Preliminar busca levantar e caracterizar as especificações técnicas das carnes a serem adquiridas, avaliar os custos no mercado, identificar a disponibilidade de recursos orçamentários e estabelecer parâmetros contratuais que assegurem a eficiência na execução do objeto. Optou-se por realizar a contratação por pregão eletrônico, conforme a legislação pertinente, considerando a natureza urgente e essencial do objeto.

Durante a execução do contrato, a empresa contratada deverá dispor de equipe especializada e qualificada para garantir o correto fornecimento das carnes, incluindo a emissão e recepção de comunicados, notificações e demais atos necessários ao bom andamento do contrato. A comunicação eficaz entre a contratada e a Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA será fundamental para esclarecimento de dúvidas e resolução de questões relacionadas ao fornecimento das carnes.

A aquisição justifica-se pela necessidade de reposição regular das carnes, essenciais para o funcionamento adequado dos serviços de saúde municipal. As carnes a serem adquiridas devem ser de origem controlada, frescas e de qualidade, observando os quantitativos planejados e informados pela unidade administrativa do município.

O sucesso dessa contratação garantirá o abastecimento contínuo de carnes,

assegurando a eficiência e a qualidade dos serviços de saúde oferecidos pela Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA.

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso IV da IN 40/2020).

8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de carnes, através da proposta mais vantajosa, visa proporcionar benefícios significativos para a Secretaria Municipal de Saúde do município de Soure/PA, assegurando a continuidade e aprimoramento dos serviços de saúde prestados à população. Os resultados pretendidos dessa contratação são claramente delineados com o intuito de atingir os seguintes objetivos:

Atendimento Planejado e Contínuo:

- Programação eficiente para atender um cronograma planejado de distribuição e reposição de carnes.
- Garantia de atendimento contínuo às demandas das diversas unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde.

Manutenção da Qualidade dos Serviços de Saúde:

- Fornecimento regular e preventivo de carnes de qualidade, assegurando padrões de segurança alimentar e nutricional.

Economicidade e Competitividade:

- Alcançar economicidade por meio da competitividade entre empresas do ramo de fornecimento de carnes.
- Processo de pregão eletrônico, fundamentado na legislação vigente, para otimização dos recursos públicos.

Atendimento às Especificações e Legislação Pertinente:

- Definição objetiva das especificações das carnes no termo de referência, em conformidade com as normas e legislação vigente.

- Atendimento aos padrões usuais de mercado, assegurando a qualidade e segurança das carnes adquiridas.

Prevenção de Descontinuidade de Serviços:

- Antecipação às necessidades emergenciais, evitando descontinuidade nos serviços de alimentação oferecidos pela municipalidade.
- Início de procedimentos para aquisição preventiva, considerando a utilização e complexidade dos insumos necessários.

A proposta de aquisição de carnes busca, portanto, proporcionar resultados tangíveis que garantam a eficiência, eficácia e segurança dos serviços de saúde prestados à população de Soure/PA. A gestão planejada e a antecipação às demandas emergenciais refletem o compromisso com a excelência na prestação de serviços na área da saúde.

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21) Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável; (Art. 7º, inciso X da IN 40/2020)

9 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A gestão da aquisição de carnes será efetuada mediante um conjunto de providências prévias ao contrato, visando assegurar a eficiência, transparência e controle adequado do processo de pregão eletrônico. Para tanto, serão adotadas as seguintes medidas:

Elaboração do Documento de Formalização da Demanda (DFD):

- A Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA elaborará o DFD, contendo todas as informações necessárias sobre a demanda por carnes.
- Identificação do servidor responsável pela área requisitante, conforme indicado no DFD, que ficará encarregado de acompanhar o processo.

Definição dos Itens e Quantidades:

- Detalhamento preciso das carnes necessárias, levando em consideração a

demanda dos diversos setores de saúde municipal, histórico de consumo e especificações técnicas.

- Estabelecimento de quantidades e características das carnes de acordo com as necessidades previstas.

Controle da Emissão de Notas de Empenho:

- Emissão de notas de empenho de forma controlada, baseada na demanda consolidada e aprovada pela Secretaria Municipal de Saúde de Soure.
- Garantia de que as notas de empenho reflitam fielmente os itens, quantidades e valores acordados na fase de planejamento.

Recebimento e Acompanhamento das Notas de Empenho pelos Fornecedores:

- Monitoramento rigoroso do recebimento das notas de empenho pelos fornecedores, assegurando que estejam cientes das obrigações contratuais.
- Comunicação clara e ágil com os fornecedores para esclarecimento de eventuais dúvidas e alinhamento de detalhes logísticos.

Acompanhamento das Entregas:

- Designação de responsável pela área requisitante para o acompanhamento físico das entregas, verificando a conformidade das carnes recebidas.
- Registro detalhado de qualquer não conformidade, garantindo que o contrato seja executado conforme acordado.

Comunicação e Atendimento de Demandas Emergenciais:

- Estabelecimento de canal de comunicação entre a Secretaria Municipal de Saúde de Soure e a empresa contratada para tratativas de eventuais emergências.
- Provisão para atendimento célere e eficiente de demandas imprevistas ou situações que demandem ações rápidas.

Essas providências visam alicerçar o processo de contratação da empresa

especializada no fornecimento de carnes, garantindo o controle efetivo desde a formalização da demanda até a entrega final, com ênfase na transparência, qualidade e conformidade com as normas vigentes.

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso XI da IN 40/2020).

10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Até a presente data, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes à contratação em questão para o fornecimento de carnes pela Secretaria Municipal de Saúde do município de Soure/PA. A pesquisa realizada nos registros da Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA indica que não há contratos vigentes ou processos em andamento relacionados à aquisição de carnes para atender às demandas da saúde pública municipal. Esta ausência de contratações anteriores que abranjam o mesmo objeto reforça a necessidade de uma contratação específica para garantir o adequado funcionamento dos serviços de saúde de forma eficaz.

Diante disso, a municipalidade dará início ao processo de instrução para a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de carnes. Essa iniciativa é crucial para assegurar a disponibilidade contínua desses produtos essenciais, fundamentais para a prestação dos serviços de saúde à comunidade de Soure/PA.

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VIII da IN 40/2020).

11 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Entendido! Vamos adaptar o texto considerando o objeto de contratação de uma empresa para o fornecimento de carnes pela Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA. Vou proceder com a adaptação.

A contratação de uma empresa para o fornecimento de carnes pela Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA pode ter vários impactos ambientais, que devem ser

cuidadosamente considerados e mitigados. Os principais impactos ambientais associados incluem:

Produção e Origem das Carnes:

- **Consumo de Recursos Naturais:** A produção de carnes envolve o uso intensivo de água, terra e alimentos para os animais, podendo contribuir para a degradação ambiental e o esgotamento de recursos.
- **Emissões de Gases de Efeito Estufa:** A criação de gado e outros animais para carne é uma fonte significativa de emissões de gases como metano e óxido nitroso, que são potentes gases de efeito estufa.

Transporte e Logística:

- **Poluição do Ar:** O transporte das carnes desde os locais de produção até Soure/PA envolve o uso de veículos movidos a combustíveis fósseis, que contribuem para a poluição do ar.
- **Consumo de Combustíveis Fósseis:** A logística de distribuição pode resultar em alto consumo de combustíveis, aumentando a pegada de carbono do processo.

Processamento e Resíduos:

- **Gestão de Resíduos:** O processamento de carnes pode gerar resíduos orgânicos e embalagens que precisam ser gerenciados adequadamente para evitar impactos ambientais negativos, como a poluição do solo e da água.
- **Eficiência no Uso de Recursos:** Promover práticas de produção e processamento que minimizem o desperdício de alimentos e materiais é essencial para reduzir o impacto ambiental.

Consumo de Água e Energia:

- **Uso de Recursos Hídricos:** A produção de carne requer grandes quantidades de água para irrigação de culturas alimentares e para o consumo dos animais.

- **Consumo Energético:** O processamento e refrigeração das carnes consomem energia, muitas vezes proveniente de fontes não renováveis.

Medidas Mitigadoras: Para minimizar os impactos ambientais associados à contratação de carnes, a Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA pode adotar as seguintes medidas:

- **Escolha de Fornecedores Sustentáveis:** Selecionar fornecedores que adotem práticas agrícolas sustentáveis, como a produção orgânica e o manejo adequado de pastagens.
- **Logística Sustentável:** Optar por modalidades de transporte que reduzam a pegada de carbono, como o uso de veículos elétricos ou a otimização das rotas de entrega.
- **Gestão de Resíduos:** Implementar políticas de reciclagem e compostagem para resíduos orgânicos gerados durante o processamento das carnes.
- **Eficiência no Uso de Recursos:** Incentivar práticas que reduzam o consumo de água e energia nos processos de produção, processamento e refrigeração das carnes.

Considerando esses aspectos, a Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA pode garantir que a contratação de carnes seja realizada de maneira responsável, minimizando o impacto ambiental e promovendo a sustentabilidade dos serviços de saúde no município.

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento. (Art. 7º, inciso XII da IN 40/2020)

12 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A equipe de planejamento considera viável esta contratação.

Justificativa da viabilidade:

A equipe responsável pelo planejamento da contratação, ciente das regras e diretrizes da instrução normativa nº 40 de 22 de maio de 2020, após conclusão de todos os estudos técnicos preliminares aqui contidos, declara ser viável a contratação pretendida.

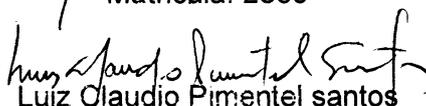
Conforme: Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos municípios.

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21) Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação. (Art. 7º, inciso XIII da IN 40/2020).

Soure/PA, 24 de julho de 2024.

Autores:


Késia Moura de Moura
Matricula: 2360


Luiz Claudio Pimentel Santos
Matricula: 3303