



Prefeitura Municipal de Marabá
Secretaria Municipal de Saúde
Licitações e Compras

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A priori, vislumbra-se que a aquisição de proteínas animais (carnes de vaca, frango, porco, peixes peru e presunto), pretendidos por meio deste certame licitatório sistema de registro de preço, o objeto da contratação e bens comum, os elementos são essenciais para a efetiva continuidade na prestação do serviço público, garantindo o bem estar da população com uma alimentação saudável, de qualidade, direcionada às necessidades individuais de cada paciente, possibilitando, a melhoria das condições da assistência à saúde da população. O seu propósito precípua é o de garantir a necessária segurança, eficácia e qualidade dos alimentos, a promoção do uso racional e o acesso da população àqueles considerados essenciais. Diante disso, verifica-se que proteínas são insumos imprescindíveis de suporte às ações de saúde, cuja falta pode significar interrupções constantes no funcionamento dos hospitais e casas de saúde, afetando assim, o direito ao atendimento de qualidade.

Outrossim, deve-se destacar que o sistema adotado neste certame, no caso em tela ata de registro de preços, facilita o controle de estoque, por conseguinte, evita vencimento ou danificação dos materiais que eventualmente não forem utilizados. Assim, somente serão utilizados recursos financeiros necessários para atender a demanda.

A presente aquisição se faz necessária para atender as necessidades alimentares de pacientes internados, acompanhantes e servidores que trabalham em regime de plantões nos Hospitais: HMM (Hospital Municipal de Marabá), HMI (Hospital Materno Infantil) e CAPS (Centro de atenção Psicossocial), vinculados ao Fundo Municipal de Saúde de Marabá. Oferecendo aos usuários alimentos de qualidade, visando o fornecimento de alimentos variados em conformidade com a necessidade nutricional de cada paciente, garantindo assim o direito usuários do Sistema Único de Saúde- SUS assim como seus acompanhantes.

A Secretaria Municipal de Saúde na aquisição de proteínas específicas, visa a atendimento de pacientes que possuem dietas diferenciadas, dependendo das suas patologias. Como, dieta branda, com alto teor de proteína, líquida, pastosa, hipossódica, hipoglicídica, hiperproteica, que são as principais variações disponibilizadas, cuja a falta desses itens, afetaria a qualidade do atendimento do serviço público de interesse coletivo, atingindo os pacientes internos e servidores que trabalham em regime de plantões nestas casas de saúde.

2. ÁREA REQUISITANTE

Departamento de Media e Alta Complexidade

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação consiste em Registro de Preço para eventual aquisição de proteínas animal para atender as necessidades dos hospitais e CAPS, ligados ao fundo municipal de saúde de Marabá.

Está contemplado no Plano de Contratações Anual 2024, item 10. ([https://transparência.maraba.pa.gov.br/files/2023/07/PlanContratação anual-2024.pdf](https://transparência.maraba.pa.gov.br/files/2023/07/PlanContratação%20anual-2024.pdf)).

O Plano Plurianual - PPA é o principal instrumento de Planejamento Estratégico para implementação de Políticas Públicas. Estabelece, de forma regionalizada, as diretrizes, objetivos e metas da Administração Pública para as despesas de capital e outras delas decorrentes. Dentre seus objetivos,

está a busca pela manutenção da qualidade, segurança e saúde nas condições de trabalho, que impactam na vida do servidor bem como na população em geral que busca os serviços da Saúde Pública.

Também se encontra alinhada com o planejamento da Secretaria Municipal de Saúde de Marabá-PA. Concluindo-se pela essencialidade da aquisição deste objeto para atender o interesse público em total acordo com os instrumentos de planejamento

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber

Os produtos/materiais deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame, forma de acondicionamento, aparência, peso, volume, tamanho, composição, validade, quantidade e qualidade, respeitando rigorosamente as especificações do Termo de Referência e do edital.

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

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	BACON Especificação : BACON, DEFUMADO, EM PEÇA, EMBALADO A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTÊNTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	5.460	QUILO

2	<p>BISTECA BOVINA, DE CONTRA FILÉ FATIADA EM BIFES DE 100G EM MÉDIA. Especificação : Bisteca BOVINA, DE CONTRA FILÉ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADA EM BIFES DE 100G EM MÉDIA, SEM OSSO E NÃO TEMPERADO. EMBALAGEM CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/SIE/SIM.KG</p>	2.160	QUILO
3	<p>CARNE BOVINA - ALCATRA Especificação : Especificações: tipo corte: alcatra, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriada, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.Fna embalagem. "</p>	18.840	QUILO
4	<p>CARNE BOVINA - COXÃO MOLE Especificação : CARNE BOVINAIN NATURA - COXÃO MOLE. Especificações: tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: Resfriada, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F na embalagem.</p>	19.320	QUILO
5	<p>CARNE BOVINA DE 1ª TIPO LAGARTO Especificação : Carne bovina de 1ª, tipo lagarto, Resfriada, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, percentual de gordura de 9,1%, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F na embalagem.</p>	15.240	QUILO

6	<p>CARNE BOVINA MOIDA, (PATINHO) RESFRIADA Especificação : Carne bovina moída, PATINHO, resfriada, limpa c/ aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com percentual máximo de gordura de 7,3% , embalado em saco plástico, transparente, atóxico c/ identificação de peso e validade na embalagem. NÃO É EMBALADA A VACUO E NEM CONGELADA.</p>	13.200	QUILO
7	<p>CARNE BOVINA - PATINHO Especificação : CARNE BOVINA IN NATURA - PATINHO. (Resfriada),tipo corte: patinho, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriada, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F na embalagem.</p>	18.840	QUILO
8	<p>CARNE BOVINA TIPO COSTELA. Especificação : Carne Bovina tipo Costela, resfriada, serrada em pedaços de 10 cm, limpa, não temperado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas, acondicionados em caixas de papelão atóxico, embalados individualmente a vacuo com peso líquido de 1,5Kg a 2,5Kg.</p>	2.320	QUILO
9	<p>CARNE SUINA TIPO COSTELA. Especificação : Carne Suína tipo Costela, resfriada, serrada em pedaços de 10 cm, limpa, não temperado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas, acondicionados em caixas de papelão atóxico, embalados individualmente a vacuo com peso líquido de 1,5Kg a 2,5Kg.</p>	2.220	QUILO
10	<p>CARNE SUÍNA TIPO LOMBO. Especificação : Carne Suína tipo Lombo, resfriada, limpa c/ aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem gordura, embalado em saco plástico, transparente, atóxico c/ identificação de peso, validade e registro SIF na embalagem.</p>	2.620	QUILO

11	<p>COXA E SOBRECOXA NÃO TEMPERADO Especificação : Coxa e sobre Coxa Congelada, não temperado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas, acondicionados em caixas de papelão atóxico, com peso líquido de 1,5 a 2,5 kg. A especificação do peso, validade e registro do S.I.F devem constar na embalagem.</p>	23.160	QUILO
12	<p>CHARQUE KG Especificação : Chaque Bovino - Descrição do produto: Carne bovina salgada curada e dessecada. Ingredientes: Carne bovina, sal, nitrito e nitrato de sódio. Não contém glúten. Embalado em saco plástico transparente, atóxico c/ de peso, validade e registro SIF.</p>	6.960	QUILO
13	<p>FIGADO BOVINO Especificação : Fígado bovino, congelado, limpo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente, atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F na embalagem.</p>	7.220	QUILO
14	<p>FILÉ DE PEIXE EM FORMA DE BIFE COM NO MÍNIMO 100GR. Especificação : FILÉ DE PEIXE, TILÁPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE NO MÍNIMO 100G, CONGELADOS A (-12°C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF</p>	11.760	QUILO

15	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO Especificação : Frango inteiro, não temperado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios sem manchas, acondicionados em caixas de papelão atóxico, com peso líquido de 1,5 a 2,5kg. A especificação do peso, validade e registro do S.I.F devem constar na embalagem.</p>	6.060	QUILO
16	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA Especificação : Lingüiça tipo calabresa - Carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, toucinho, proteína texturizada de soja, sal, leite em pó, açúcar, pimentas: Calabresa e preta, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactato de sódio (INS325), estabilizante polifosfato de sódio (INS452i), realçador de sabor glutamato monossódico (INS621, antioxidantes: Eritorbato de sódio (INS316) aromas: Natural de fumaça e de pimenta preta, conservadores: Nitrato de sódio (INS250) e nitrato de sódio (INS251) e corante natural carmim (INS120). Com 3,2% carboidratos, 32% Proteínas, 56% gorduras totais, 17,6% gord Saturada. 0% gord trans, 2,3% de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem com no mínimo 2,5 kg</p>	7.440	QUILO

17	<p>LINGUIÇA TIPO TOSCANA Especificação : LINGUIÇA TIPO TOSCANA, PREPARADAS COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PICADA, NÃO MISTA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (DEPARTAMENTO INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.</p>	2.800	QUILO
18	<p>PEITO DE FRANGO CONGELADO NÃO TEMPERADO03/04/2024 Especificação, sem tempero, com aspecto, cor, e cheiro característicos. Sem manchas ,, em caixa de papelao plastificada,, peso liquido com no minico 1,5 kg, caixa com no minico 20kk. A especificação do peso, validade e registro do SIF devem constar na embalagem</p>	24.360	QUILO
19	<p>PPERU CONGELADO. Especificação : Peru, Água, Sal, Proteína Vegetal, Aromatizantes: Aromas Naturais (com pimenta), Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio (INS451i), Antioxidante: Eritorbato de Sódio (INS316). NÃO CONTÉM GLÚTEN. peso liquido com no minico 4 kg Apresentação em Unidade. Obs: Serão solicitados e utilizados somente em dezembro.</p>	1.000	QUILO

	<p>PRESUNTO MAGRO, COZIDO- PEÇA INTEIRA. Especificação : Produto de primeira qualidade proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente, SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN sem capa de gordura baixo teor de sódio com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios isento de sujidades, parasitas e larvas Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, apresentação em peça inteira (barra),contendo peso líquido de no mínimo 3,4 kg, lacrado. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Com SIF</p>	5.000	QUILO
21	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG Especificação : SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA COM NO MAXIMO 20% P/P DE LIPIDIOS. COM ASPECTOS CARACTERISTICO, COR PROPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDIADAS. APRESENTANDO-SE UNIFORME E PADRONIZADAS, PESANDO EM MEDIA 40g, POR UNIDADE. VALIDADE MINIMA DE 03 MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBADO A VACUO, EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, LIMPO, NAO VIOLADO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PACOTE DE 01 QUILO.</p>	390	QUILO

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A solução a ser contratada consiste basicamente na escolha de proposta com maior vantajosidade pelo Administração Pública Municipal, mediante pregão eletrônico em sistema de registro de Preços, por meio da contratação de fornecimento refeições individuais do tipo marmitex para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e unidades vinculada. A pesquisa de preços foi realizada por meio de solicitação de orçamentação em Mercado com empresas do ramo no mercado tanto interno quanto consulta ao portais de licitações e Sites oficiais.

A Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, de 07 de julho de 2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal, autarquia e fundacional estabelece em seu artigo 6º que "serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços.

O procedimento para a realização da pesquisa de preços descrito acima, esta regulamentado no art. 54 do Decreto Municipal nº 383/2021. No que se refere aos métodos para obtenção do preço estimado está previsto, especificamente, no art. 59 do mesmo decreto.

O preço de mercado é mais bem representado pela média ou mediana, uma vez que constituem medidas de tendência central e, desse modo, representam de uma forma mais robusta os preços praticados no mercado, sendo que a média tende a refletir melhor o conjunto dos dados, pois seu valor computa todos os preços coletados.

Já a utilização da mediana é aconselhável quando a pesquisa se apresenta de forma heterogênea, uma vez que, nesse caso, há influência dos extremos dos dados coletados. Já a média é indicada quando os preços estão dispostos de forma homogênea, sem a presença de valores extremos.

Sendo assim, optaremos pela média como método de obtenção de preço estimado, por ser uma medida mais robusta e utilizaremos o Coeficiente de Variação menor que 25% como método para avaliar a homogeneidade da amostra e, conseqüentemente, a exclusão de valores extremos para aplicação da média para estimar o valor estimado máximo a ser adotado na licitação

A pesquisa de preços foi realizada em conformidade com o Art. 23 da Lei 14.133, de 1 de abril de 2021, mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)

Em relação à pesquisa de preços para determinação do preço estimado em processo licitatório, buscou-se inicialmente atender aos parâmetros estabelecidos no inciso I do Art. 5º da Lei 14.133/2021, que preconiza a utilização da composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como painel de preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente.

Para melhor visualização do mercado, foram consultados fornecedores, via email, no total de 05 (cinco) empresa que fornecem esses produtos para cotação de preço, tendo em vista que nenhum fornecedor respondeu os email. Dessa forma, não foi possíveis a cotação com fornecedores para composição de preço desse processo.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Considerando que o ETP é o documento que se destina a demonstrar a real necessidade das contratações, analisar sua viabilidade técnica e construir o arcabouço básico para a elaboração do Termo de Referência, entende-se que o ETP visa evidenciar os esforços realizados frente ao problema a ser resolvido, com o levantamento das informações necessárias e avaliação das soluções disponíveis no mercado.

A pesquisa de preços apresentada se trata de pesquisa preliminar, devendo ser atualizada no momento da confecção do Termo de Referência. Para que se consubstancie em estimativa de mercado o mais real possível. O valor estimado para a solução prevista é de R\$R\$ 6.889.082,50 (Seis milhões oitocentos e oitenta e nove mil oitenta e dois reais e cinquenta centavos).

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a aquisição de gêneros alimentícios - Proteína animal por meio do sistema de registro de preços, para atendimento das demandas do hospitais e unidades vinculada ao fundo Municipal de Saúde do Município de Marabá-Pará.

Optou-se pela modalidade de licitação Pregão eletrônico com Sistema de Registro de Preços, tendo em vista que a Ata de Registro de Preços se trata de um documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A licitação em questão será realizada por item, pois os objetos são divisíveis. Foi verificado que não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala. Desta forma visa-se atender a regra do parcelamento do objeto, sem deixar de buscar a economia de escala, a viabilidade técnica e um melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

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

Pretende-se contratar os itens constantes nos (s) memorando N°75/2024 (do Departamento de Media e Alta complexidade) pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência com vista a manutenção das atividades da Secretaria Municipal de Saúde e unidade vinculadas.

Sendo assim os resultados pretendidos com a presente contratação é a manutenção e a garantia do direito e da qualidade de vida da população que busca atendimento no Sistema Único de Saúde deste município.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

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

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

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

14. ANÁLISE DE RISCO

Esta análise de riscos permite a identificação e avaliação dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências.

O gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação, da execução do objeto e da gestão contratual. Foi possível identificar a importância da existência de Mapas de Riscos para a minimização dos riscos na elaboração do processo licitatório e na execução do contrato, propor melhorias capazes de auxiliar na prevenção desses riscos.

Assim como toda contratação, vislumbram-se alguns riscos em curso na presente contratação, as ações a serem tomadas, com base no desenho do mapa de riscos, de forma a prevenir a ocorrência dos riscos. Ações de contingência, no entanto, são ações a serem tomadas na ocasião dos danos começarem a ocorrer com a materialização dos riscos previstos.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, DECLARAMOS A VIABILIDADE da contratação pretendida

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, esta Equipe de Planejamento entende que, as informações contidas no presente Estudo Preliminar DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

Marabá - PA, 23 de abril de 2024.

Documento assinado eletronicamente

Edinúzia Dias da Silva

Coordenador de Licitação e Compras

Portaria nº 1745/2021-GP

Documento assinado eletronicamente

Mariana Costa de Souza

Coordenador II

Portaria nº 251/2024-GP

De acordo. Aprovo o Estudo Técnico Preliminar.

Documento assinado eletronicamente

Monica Borchart Nicolau

Secretária Municipal de Saúde

Portaria nº 929/2023-GP



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Costa de Souza, Coordenadora II**, em 09/05/2024, às 16:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 397, de 2 de agosto de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Edinusia Dias da Silva, Coordenadora de Licitações e Compras**, em 10/05/2024, às 09:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 397, de 2 de agosto de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Monica Borchart Nicolau, Secretária Municipal de Saúde**, em 10/05/2024, às 10:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 397, de 2 de agosto de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.maraba.pa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0036119** e o código CRC **D3DC0EAA**.

Rod. Transamazônica, Sn, Agropolis do Incra - Bairro Amapá - Marabá/PA - CEP 68502-620
compras.sms@maraba.pa.gov.br, 33230345 - Site - maraba.pa.gov.br

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 05050562.000006/2024-52

SEI nº 0036119