



**GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ**  
**EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**  
*(Art. 6º, inciso XX da Lei Federal nº14.133/2021)*

**Demandante:** Fundo Municipal de Saúde (FMS) – Secretaria Municipal de Saúde

**Responsável:** Renata de Araújo Oliveira.

**Processo Administrativo:** 264/2024/ADM.

**1. INFORMAÇÕES BÁSICAS DO OBJETO**

**1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – ITENS FRACASSADOS E DESERTOS.**

**2. INTRODUÇÃO**

**2.1.** O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

**2.2.** O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

**2.3.** Diante da necessidade de realização das compras governamentais para abastecimento e desenvolvimento das rotinas administrativas e execução das políticas públicas para atender a população, foi regulamentado o Decreto nº 003/2024 que dispõe sobre regras e diretrizes da etapa de planejamento das aquisições de bens e contratações de serviços no âmbito da Administração Municipal.

**2.4.** Considerando que as aquisições governamentais produzem impacto significativo na atividade econômica do órgão e que um planejamento bem elaborado propicia aquisições potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

**2.5.** Neste contexto, o presente documento apresenta estudos preliminares que objetivam assegurar a viabilidade técnica e econômica da **aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Saúde** em face da necessidade desta Administração de assegurar a continuidade de fornecimento destes insumos ao setor de nutrição e dietética além de embasar o Termo de Referência a ser elaborado caso a solução encontrada demonstre-se viável.

**3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

**3.1.** A Aquisição de gêneros perecíveis e não perecíveis, através do processo licitatório, destina a suprir o consumo e manutenção dos setores vinculados à Secretaria de Saúde. A necessidade de realização do certame ocorre em decorrência de que esta Secretaria não dispõe de almoxarifado e nem faz estoque de produtos por longo prazo, além de que os alimentos perecíveis deverão ser entregues diariamente. Assim, a ausência de gêneros alimentícios poderá causar inúmeros transtornos, prejudicando a qualidade do atendimento prestado aos usuários do SUS.





**GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ**  
**EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES**

**3.2.** No procedimento licitatório deverá ser levado em consideração, em todos os termos, também os itens, natureza, economicidade e a finalidade dos produtos a serem adquiridos. Neste sentido, a formação de processo licitatório para a aquisição dos itens, objeto desta solicitação, objetiva a racionalização dos gastos públicos e pretende gerar maior economia.

#### 4. ÁREA REQUISITANTE

Identificação da Área requisitante	Nome do responsável
Secretaria Municipal de Saúde	Renata de Araújo Oliveira

#### 5. REQUISITOS NECESSÁRIOS

**5.1.** Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para os alimentos perecíveis e de até 05 (cinco) dias úteis para os alimentos não perecíveis, após a emissão da Ordem de Fornecimento.

**5.2.** Os pedidos serão feitos de forma parcelada através de Ordem de Fornecimento e a Nota de Empenho enviadas a empresa vencedora, durante os 12 (doze) meses de vigência do contrato.

**5.3.** A entrega ocorrerá na sede da Secretaria Municipal de Saúde, sendo recebido por servidor designado e nomeado fiscal.

**5.4.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta, devendo os alimentos perecíveis ser substituídos imediatamente, e os não perecíveis em 03 (três) dias corridos, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**5.5.** Os objetos serão recebidos:

**5.5.1.** Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.

**5.5.2.** Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório.

**5.6.** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**5.7.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Fornecedora pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**5.8.** Em sujeição às normas técnicas, os alimentos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.

**5.9.** Referente à embalagem dos alimentos, sempre que possível, os mesmos deverão ser acondicionados em materiais 100% recicláveis e em quantidade reduzida de volumes.





**GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ**  
**EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES**

- 5.10.** Empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.
- 5.11.** A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos que serão entregues.
- 5.12.** Observar se o entregador está uniformizado e o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes.
- 5.13.** O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.
- 5.14.** Para gêneros alimentícios perecíveis: os veículos devem ser fechados em perfeitas condições de higiene.
- 5.15.** Os entregadores dos gêneros alimentícios devem estar com uniformes adequados e limpos.
- 5.16.** A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.
- 5.17.** A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 5.18.** Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal, devendo ser entregue, após seu ateste, ao representante designado pela Contratante.
- 5.19.** Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestado por servidor designado pela Administração.
- 5.20.** Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 5.21.** Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento.
- 5.22.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 5.23.** Não se configura necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da execução do objeto
- 5.24.** Considerando todo o exposto, não há risco de falhas na contratação face adequação do ambiente da organização, haja vista que a Administração Municipal reúne condições e possui instalações aptas, não sendo necessárias adequações.

## **6. ESTIMATIVA DA DEMANDA – QUANTIDADE DE BENS**





**GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ**  
**EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES**

6.1. Realizou-se levantamento no âmbito desta Administração, a fim de identificar a necessidade dos itens a serem adquiridos.

6.2. Ressalta-se que esse levantamento levou em consideração fatores quanto à finalidade na frequência e consumo dos alimentos. Assim, tem-se a previsibilidade de contratação dos seguintes quantitativos.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNI. DE MEDIDA	VALOR REF R\$	VALOR TOTAL R\$
01	ALFACE IN NATURA	100	MAÇOS	9,333	933,30
	<i>ESPECIFICAÇÃO: ESPÉCIE: AMERICANA, CRESPA, ROMANA E LISA, FOLHAS NÃO MURCHAS E NEM AMARELADAS, 1ª QUALIDADE, NOVO, INTEIRO. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO, MURCHO, IMATURO.</i>				
02	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - ISCAS-COM DIMENSÃO DE 3CM A 7 CM.DECOMPRIM	100	QUILO	44,280	4.428,00
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SÃO ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OBTIDO ATRAVÉS DO ABATE DE ANIMAIS SADIOS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, OU OUTRO TIPO DE PLÁSTICO, ATÓXICO, INTACTO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). AS CARNES NÃO PODEM TER MANCHAS DE QUALQUER ESPÉCIE, NEM PARASITOS, NEM LARVAS. DEVEM APRESENTAR ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO. O PERCENTUAL ACEITÁVEL DE SEBO OU GORDURA É DE 10% PARA CARNE BOVINA. AS CARNES CONGELADAS NÃO DEVEM APRESENTAR GELO SUPERFICIAL, ÁGUA DENTRO DA EMBALAGEM, NEM QUALQUER SINAL DE RECONGELAMENTO (GELO DE COR AVERMELHADA, POR EXEMPLO). APRESENTAR CROQUI DO RÓTULO DO PRODUTO, CROQUI DA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E FICHA TÉCNICA DO PRODUTO, MANTIDAS EM CONGELAMENTO POR -18°C, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS AO CONTAR DA DATA DE ENTREGA.UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO.</i>				
03	CARNE BOVINA PATINHO.	200	QUILO	38,415	7.683,00
	<i>ESPECIFICAÇÃO: CARNE BOVINA PATINHO: MAGRA DE 1ª QUALIDADE, RESFRIADA OU CONGELADA EM BIFES, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS. PARA A ENTREGA - EMBALAGENS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE ESPECIFICADA.</i>				
04	CARNE CONGELADA DE BOVINO, SEM OSSO - FRALDINHA.	100	QUILO	40,135	4.013,50
	<i>ESPECIFICAÇÃO: ESPECIFICAÇÃO: PEÇA DESPROVIDA DE GORDURA, URETER, VASOS SANGUÍNEOS E CAPSULA RENAL MANTIDOS A -12°C, VALIDADE DE 365 DIAS, ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL OBTIDO ATRAVÉS DO ABATE DE ANIMAIS SADIOS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, OU OUTRO TIPO DE PLÁSTICO, ATÓXICO, INTACTO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). APRESENTAR CROQUI DO RÓTULO DO PRODUTO, CROQUI DA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E FICHA TÉCNICA DO PRODUTO UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO, VALIDADE MÍNIMA DE 30(TRINTA) DIAS.</i>				
05	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - LOMBINHO	100	QUILO	32,270	3.227,00
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PEÇA DESPROVIDA DE GORDURA, URETER, VASOS SANGUÍNEOS E CAPSULA RENAL MANTIDO A -12° C . SÃO ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OBTIDO ATRAVÉS DO ABATE DE ANIMAIS SADIOS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, OU OUTRO TIPO DE PLÁSTICO, ATÓXICO, INTACTO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SIE SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL. AS CARNES NÃO PODEM TER MANCHAS DE QUALQUER ESPÉCIE, NEM PARASITOS, NEM LARVAS. DEVEM APRESENTAR ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO. O PERCENTUAL ACEITÁVEL DE SEBO OU GORDURA É DE 10% PARA CARNE BOVINA. APRESENTAR CROQUI DO RÓTULO DO PRODUTO, CROQUI DA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E FICHA TÉCNICA DO UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA)DIAS.</i>				
06	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO KG	100	QUILO	24,993	2.499,30





**GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ**  
**EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES**

	<p>ESPECIFICAÇÃO : EMBALAGEM DE 1 QUILO,SÃO ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OBTIDO ATRAVÉS DO ABATE DE ANIMAIS SADIOS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, OU OUTRO TIPO DE PLÁSTICO, ATÓXICO, INTACTO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 30 DIAS AO CONTAR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL),SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) AS CARNES NÃO PODEM TER MANCHAS DE QUALQUER ESPÉCIE, NEM PARASITOS, NEM LARVAS. DEVEM APRESENTAR ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO. O PERCENTUAL ACEITÁVEL DE SEBO OU GORDURA É DE 10% PARA CARNE BOVINA. AS CARNES CONGELADAS NÃO DEVEM APRESENTAR GELO SUPERFICIAL, ÁGUA DENTRO DA EMBALAGEM, NEM QUALQUER SINAL DE RECONGELAMENTO (GELO DE COR AVERMELHADA, POR EXEMPLO). APRESENTAR CROQUI DO RÓTULO DO PRODUTO, CROQUI DA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</p>				
07	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO- CUBOS DE ACÉM DE 30 A 40 GRAMAS - 2ºQUALIDA	100	QUILO	42,490	4.249,00
	<p>ESPECIFICAÇÃO: SÃO ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OBTIDO ATRAVÉS DO ABATE DE ANIMAIS SADIOS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, OU OUTRO TIPO DE PLÁSTICO, ATÓXICO, INTACTO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). AS CARNES NÃO PODEM TER MANCHAS DE QUALQUER ESPÉCIE, NEM PARASITOS, NEM LARVAS. DEVEM APRESENTAR ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO. O PERCENTUAL ACEITÁVEL DE SEBO OU GORDURA É DE 10% PARA CARNE BOVINA. AS CARNES CONGELADAS NÃO DEVEM APRESENTAR GELO SUPERFICIAL, ÁGUA DENTRO DA EMBALAGEM, NEM QUALQUER SINAL DE RECONGELAMENTO (GELO DE COR AVERMELHADA, POR EXEMPLO). APRESENTAR CROQUI DO RÓTULO DO PRODUTO, CROQUI DA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E FICHA TECNICA DO PRODUTO, MANTIDAS E CONGELAMENTOS POR -18º C, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS AO CONTAR DA DATA DE ENTREGA.UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO.</p>				
08	CHEIRO VERDE IN NATURA	100	MAÇOS	6,945	694,50
	<p>ESPECIFICAÇÃO: 1ª QUALIDADE, COMPOSIÇÃO: COENTRO E CEBOLINHA, NOVO, INTEIRO, FOLHA NÃO MURCHA E NEM AMARELADAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM PESO MÉDIO POR MAÇO DE 50 GRAMAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO, MURCHO, IMATURO.</p>				
09	COSTELA BOVINA SERRADA E CONGELADA	160	QUILO	31,765	5.082,40
	<p>ESPECIFICAÇÃO: ESPECIFICAÇÃO: CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) APRESENTAR CROQUI DO RÓTULO DO PRODUTO, CROQUI DA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. MANTIDAS CONGELADAS A -18ºC. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA)DIAS.</p>				
10	COSTELA SUINA	80	QUILO	36,480	2.918,40
	<p>ESPECIFICAÇÃO: LIMPO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EM TIRAS CONGELADA.</p>				
11	COUVE MANTEIGA IN NATURA	50	MAÇOS	7,503	375,15
	<p>ESPECIFICAÇÃO: 1ª QUALIDADE, NOVO, ESPÉCIE: COUVE MANTEIGA, FOLHAS NÃO MURCHAS E NEM AMARELADAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO, MURCHO, IMATURO.</p>				
12	COXINHA DA ASA DE FRANGO	70	QUILO	23,567	1.649,69
	<p>ESPECIFICAÇÃO: COXINHA DA ASA, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODORE: PRÓPRIO TIPO DE CORTE, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</p>				
13	FÍGADO BOVINO DE COR VERMELHA BRILHANTE OU PÚRPURA RESFRIADA (0º A 4º )	50	QUILO	23,955	1.197,75





**GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ**  
**EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES**

	<i>ESPECIFICAÇÃO: SEM PELES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DE ASPECTO FIRME NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR UNIFORME SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS E ODOR PRÓPRIO.</i>				
14	FRANGO INTEIRO CONGELADO SEM TEMPEIRO	100	QUILO	15,737	1.573,70
	<i>ESPECIFICAÇÃO: ESPECIFICAÇÃO: CARNE DE FRANGO INTEIRO, NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS QUÍMICOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS CONSTITUÍDAS DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMO, DEVIDAMENTE SELADAS, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA, COM REGISTRO NO SIF. A ENTREGA DOS PRODUTOS EM CAMINHÃO FECHADO COM REFRIGERAÇÃO MANTENDO O CONGELAMENTO DOS PRODUTOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA DIAS)</i>				
15	FRANGO COM OSSO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CONGELADA	80	QUILO	22,540	1.803,20
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FRANGO COM OSSO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO</i>				
16	LINGUIÇA FRANGO	100	QUILO	26,455	2.645,50
	<i>ESPECIFICAÇÃO: CARNE DE FRANGO, PURA, ENTREGUE CONGELADA, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES</i>				
17	LINGUIÇA SUÍNA CALABRESA, ESPECIAL, DEFUMADA	80	QUILO	37,440	2.995,20
	<i>ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM A VÁCUO EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL / VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES</i>				
18	LINGUIÇA SUINA FINA	60	QUILO	30,205	1.812,30
	<i>ESPECIFICAÇÃO: CARNE SUÍNA, PURA, ENTREGUE CONGELADA, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES</i>				
19	LINGUIÇA TIPO CALABRESA.	40	QUILO	37,150	1.486,00
	<i>ESPECIFICAÇÃO: LINGUIÇA TIPO CALABRESA, PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO DE CARNE SUINA PURA E LIMPA.</i>				
20	LINGUIÇA TIPO TOSCANA MISTA RESFRIADA	80	QUILO	27,320	2.185,60
	<i>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. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO.</i>				
21	MOELA DE FRANGO - KG	60	QUILO	16,870	1.012,20





**GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ**  
**EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES**

	<i>ESPECIFICAÇÃO: CONGELADOS, EMBALADOS EM BANDEJAS DE 1 QUILO COM SIF. AS ENTREGAS NAS UNIDADES DE EDUCAÇÃO DEVEM SER EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 30(TRINTA)DIAS.</i>				
22	PALETA SUÍNA DIANTEIRA	60	QUILO	26,970	1.618,20
	<i>ESPECIFICAÇÃO: ESPECIFICAÇÃO: CONGELADA, LIMPA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, ACONDICIONADA EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, O PRODUTO DEVERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES UNIDADE DE FORNECIMENTO:QUILO</i>				
23	PÃO FRANCÊS ASSADO	100	QUILO	16,350	1.635,00
	<i>ESPECIFICAÇÃO: DE MAIS OU MENOS 50G CADA PÃO, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E EMBATUMADOS E COM ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO.</i>				
24	PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE	150	PACOTE	24,225	3.633,75
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE (PACOTE COM 10 PÃES, + OU - 50 G CADA PÃO)</i>				
25	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80	QUILO	17,523	1.401,84
	<i>ESPECIFICAÇÃO: LIMPO, MAGRO, NÃO TEMPERADO, CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM.VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. TRANSPORTADO SOB TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO.</i>				
26	PIMENTA DE CHEIRO	30	QUILO	41,760	1.252,80
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PIMENTA DE CHEIRO VERDE, IN NATURA, FRESCA, DE 1ª QUALIDADE. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO, MURCHO, IMATURO.</i>				
27	RÚCULA IN NATURA	40	MAÇOS	12,600	504,00
	<i>ESPECIFICAÇÃO: IN NATURA, FOLHAS NÃO MURCHAS E NEM AMARELADAS, 1ª QUALIDADE, NOVO, INTEIRO. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO, MURCHO, IMATURO.</i>				
				<b>VALOR TOTAL ESTIMADO R\$</b>	<b>64.510,28</b>

6.3. A estimativa das quantidades a serem contratadas, está acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, os quais poderão ser verificados no Mapa de Pesquisa de Preço e nas Pesquisas de Preço presentes no processo administrativo.

## 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, a Equipe de Planejamento realizou o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:





## GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ

### EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

**7.1.1.** O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado.

**7.1.2.** Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições.

**7.1.3.** Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados.

**7.1.4.** Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido.

**7.1.5.** Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

**7.1.6.** A aquisição dos alimentos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

**7.1.7.** Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

## 8. LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES

**8.1.** O objetivo deste ETP é proporcionar a escolha da melhor solução possível em termos de eficácia, efetividade e eficiência, além de economicamente viável, atendendo adequadamente às necessidades de negócio que motivaram a demanda.

**8.2.** Considerando as características de utilização, as quantidades de gêneros alimentícios necessários, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva Aquisição de gêneros alimentícios assim também pela boa qualidade e procedência de cada produto licitado

**8.3.** Entre as soluções disponíveis no mercado, a única opção viável é a aquisição por item, por possuir características funcionais e técnicas compatíveis com cenário para a implementação e operacionalização da demanda, vez que tais itens se destinam a compor o estoque do almoxarifado da Secretaria Municipal de Saúde.

**8.4.** Do ponto de vista qualitativo e econômico mostra-se viável o fornecimento parcelado conforme entrega de autorização de fornecimento. A aquisição integral apresenta desvantagens quanto ao acondicionamento dos alimentos bem como impacto no fluxo do recurso financeiro.

**8.5.** Os Itens em questão, objetivamente definidos, atendem às especificações usuais constantes no Mercado e destinam-se a utilização pela Secretaria Municipal de Saúde.

**8.6.** Esta Administração optou por realizar a presente Aquisição/Contratação, através da modalidade PREGÃO na sua forma ELETRÔNICA.

**8.7.** Considerou, ainda, o fato de que a referida modalidade possibilita um controle mais efetivo quanto à Distribuição dos Itens a serem adquiridos, traduzindo-se no estímulo ao Consumo Sustentável/Consciente.





## GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ

### EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

**8.8.** Salienta-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades das secretarias municipais até o momento, sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.

#### **Do Enquadramento como bens ou serviços comuns**

**8.9.** Trata-se de fornecimento de material comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais no mercado.

#### **Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

**8.10.** As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração. Portanto, após verificação dos itens a serem contratados, observou-se que não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido.

## **9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

**9.1.** Os resultados pretendidos com a presente contratação são:

**9.1.1.** Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão.

**9.1.2.** Quanto à eficiência: assegurar a continuidade da prestação de tais serviços, e do uso racional dos recursos financeiros.

**9.1.3.** Com a Aquisição de gêneros alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que os serviços sejam realizados de forma rápida, econômica e sustentável.

## **10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA**

**10.1.** Após a realização da análise comparativa de soluções, a solução escolhida foi a licitação pela Modalidade Pregão, na forma eletrônica, com julgamento por item e fornecimento parcelado conforme entrega de requisição até o limite total do saldo do contrato.

## **11. JUSTIFICATIVA TÉCNICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO**

**11.1.** A escolha da solução está devidamente justificada, com base nos benefícios e vantagens que ela proporcionará e que a diferencie das demais alternativas. A justificativa abrange a identificação dos benefícios desejados e a serem alcançados em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, quais sejam:

#### **11.2. Da modalidade de licitação**

**11.2.1.** A modalidade PREGÃO mostrou-se a mais vantajosa e após estudo comparativo optou-se pela forma ELETRÔNICA. As vantagens mais evidenciadas para o pregão eletrônico foram: maior abrangência, melhor concorrência implicando em propostas mais vantajosas, agilidade, maior velocidade, possibilidade de fazer mais de um pregão simultaneamente, desburocratização e transparência. O processo na sua forma presencial foi descartado, face algumas desvantagens, dentre





## GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ

### EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

elas, menor abrangência em termos de números de fornecedores, menor concorrência, lentidão diante o número de itens e morosidade provocada pela ação protelatória de possíveis licitantes.

**11.2.2.** O pregão eletrônico surgiu em virtude da crescente evolução tecnológica mundial, representando, assim, um avanço nas formas licitatórias. Mantendo-se as premissas básicas do pregão presencial, foram acrescidos procedimentos específicos, cuja interação é inteiramente processada pelo sistema eletrônico de comunicação utilizando-se a rede mundial de computadores.

### 11.3. Do parcelamento da contratação decorrente de aspectos técnicos e econômicos

**11.3.1.** A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante. Não há risco de desinteresse por eventuais licitantes em fornecer os itens de menor valor, face vasto número de possíveis proponentes disponíveis no mercado local e regional.

**11.3.2.** O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por item, sempre que o objeto for divisível, não haja prejuízo da solução, permita ampla participação de licitantes. Neste contexto, entende-se que a presente licitação deverá ser organizada por itens individuais de modo que seja ampliado a fase de disputa entre os licitantes.

**11.3.3.** Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

### 11.4. Justificativa econômica

**11.4.1.** A opção pela modalidade do pregão eletrônico por si só já apresenta uma probabilidade enorme de ganho econômico por parte da administração pública. Nesse contexto, o órgão terá mais propostas participantes, há mais competitividade, portanto, a chance de a variação de valores ser maior aumenta. Desta forma, a chance de ser apresentado um valor menor é maior, o que faz com que a administração municipal, ao contrata, gaste menos dinheiro público na contratação.

**11.4.2.** A adjudicação do Pregão Eletrônico será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável.

**11.4.3.** Conclui-se que a contratação desejada, nos termos supramencionados, poderá contemplar ainda o registro dos ganhos técnicos, tais como: performance, eficiência, eficácia, efetividade, ganhos logísticos, formas de estoque e economia de escala, durabilidade, garantia, entre outros benefícios decorrentes da solução escolhida.

## 12. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

**12.1.** É necessário o desenvolvimento tanto quanto o resguardo do meio ambiente. Assim, o estímulo à inovação e à descoberta de alternativas mais eficientes, nos aspectos pecuniários e ambiental, é o norte pelo qual deve seguir o gestor público moderno, em face do alto consumo de bens e serviços proporcionados pela Administração Pública.





## **GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ**

### **EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES**

**12.2.** Com efeito, inovação e sustentabilidade devem caminhar juntas, tarefa que competirá ao servidor público durante a construção do ETP.

**12.3.** Portanto recomenda-se que:

**12.3.1.** No caso de aquisição de bens para substituição de outros já existentes no órgão, os últimos deverão ser corretamente destinados para: reciclagem, doação ou desfazimento.

**12.3.2.** Em nenhuma hipótese os mesmos serão descartados em locais que não sejam os identificados na legislação em vigor.

**12.4.** Quanto aos alimentos a serem fornecidos deverão considerar a composição, características ou componentes sustentáveis.

**12.5.** Os produtos deverão ser de baixo impacto ambiental, em especial quanto à utilização de:

**12.5.1.** Materiais menos agressivos ao meio ambiente.

**12.5.2.** Produtos acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, fabricada em material reciclável ou biodegradável.

**12.6.** A comprovação da sustentabilidade dos demais produtos no que se refere às exigências descritas nas especificações deve também ser feita, conforme o caso, mediante inscrição nos Rótulos, nas embalagens, ou por apresentação de Certificação emitida por Instituição Pública Oficial, ou por Instituição Credenciada, que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências deste Termo.

## **13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

**13.1.** Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração Central será realizada Licitação através de Pregão Eletrônico.

**13.2.** A licitação estando homologada e os contratos assinados, os itens licitados poderão ser solicitados pela Administração.

**13.3.** Previamente à contratação, a Administração adotará ações para adequação e organização do ambiente, inclusive quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

**13.4.** A Administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato:

**13.4.1.** Definição de servidores para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratado.

**13.4.2.** Definição de planos de trabalhos com vistas à boa execução do objeto contratado.

**13.5.** Todas as providências foram tomadas e adotadas pela administração, previamente à celebração do contrato, tais como pequenas intervenções, adaptações no seu espaço físico, infraestrutura, ajustes, adequações e alterações na estrutura organizacional.

## **14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

**14.1.** Não existem contratações a serem realizadas juntamente com o objeto principal, para sua completa prestação.

## **15. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**





**GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ**  
**EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES**

**15.1.** Procederemos à inserção da presente solução no âmbito do Plano de Contratações Anual (PCA), referente ao exercício de 2024, com efetividade a partir do exercício subsequente de 2025. Cumprindo ressaltar que a realização da contratação em apreço está em consonância com o planejamento estratégico desta instituição, conforme estabelecido nos termos do Decreto Municipal nº 003 de 02 de janeiro de 2024.

## **16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

**16.1.** Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante a legislação em vigor, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação. A aquisição do objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo.

### **Justificativa**

**16.2.** As escolhas efetuadas ao longo da elaboração do ETP quanto a modalidade escolhida, a divisão por item, entrega parcelada conforme requisição mostraram-se ser as soluções mais viáveis.

**16.3.** As razões que motivaram a escolha das alternativas, considerando as informações apuradas nas análises técnica-funcional e econômica, baseiam-se nas opções levantadas e disponíveis no mercado atualmente.

**16.4.** A solução escolhida proporcionará benefícios para a instituição, em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, alinhada aos instrumentos estratégicos institucionais e governamentais.

**16.5.** Importante destacar as diferentes dimensões dos benefícios esperados:

**16.5.1. Eficácia:** Significa atingir o objetivo. A solução será eficaz caso entregue os produtos de acordo com prazos e qualidade previamente definidos.

**16.5.2. Efetividade:** Implica em produzir o efeito esperado. A solução será efetiva caso produza os resultados (benefícios) pretendidos com a contratação, em termos de objetivos de negócio e estratégicos da instituição.

**16.5.3. Eficiência:** É fazer certo; fazer bem-feito; fazer mais com menos recursos. A solução será eficiente quando, além de ser eficaz, atende ao princípio da economicidade.

**16.5.4. Economicidade:** Corresponde à melhor relação entre custo e benefício.

Tucumã-PA, 16 de outubro de 2024.

**Leandro Chaves dos Santos**  
Equipe de Planejamento das Contratações  
Portaria de Nomeação nº293/2024

**Sara Pereira de Almeida**  
Equipe de Planejamento das Contratações  
Portaria de Nomeação nº 293/2024

**Claúdia Aparecida da Silva**  
Equipe de Planejamento das Contratações  
Portaria de Nomeação nº 293/2024

