

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Art. 6º, inciso XX da Lei Federal n14.133/2021)

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

Responsável: Renata de Araújo Oliveira.

Processo Administrativo: 131/2024/ADM.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS DO OBJETO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL

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 para atender as necessidades do hospital municipal** 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 pretensão contratual de aquisição de gêneros de alimentícios perecíveis visa garantir a oferta de alimentação a serem consumidas durante a complementação da prestação do serviço público de assistência à saúde aos pacientes.

3.2. A nutrição hospitalar tem como objetivo suprir as necessidades nutricionais e manter o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ou risco nutricional. Indicação para uso: pacientes adultos ou idosos cuja condição clínica não exija modificações em nutrientes e consistência da dieta, a ingestão de todos os grupos alimentares que tem como principal função interromper a perda de massa muscular, promovendo o ganho de peso diariamente, mantendo as funções intestinais, fornecendo nutrientes essenciais, que corrigem e recuperam o estado nutricional do paciente.

3.3. A alimentação hospitalar é um aspecto fundamental quando se fala na recuperação do paciente. Isso porque, a nutrição pensada de acordo com as necessidades de cada pessoa é capaz de fornecer os nutrientes necessários para potencializar a melhora. O grande desafio está em aliar ingredientes permitidos ao paciente, considerando suas restrições e orientações de dieta, a um preparo de qualidade, que investe no sabor a partir de temperos e condimentos que podem ser utilizados sem prejuízo à saúde.

3.4. Através da nutrição hospitalar, conseguimos oferecer uma alimentação mais prazerosa aos pacientes e com melhor aceitação, permitindo a manutenção do aporte de nutrientes e, conseqüentemente, preservando o estado nutricional e restabelecimento da saúde”, explica a coordenadora de nutrição, a carne, frios e embutidos são fontes de proteínas, vitaminas, minerais e gorduras benéficas para a saúde humana, tais como os ácidos graxos poli-insaturados, os da série ômega 3 e o ácido linoleico conjugado.

3.5. Com o provimento da solução, a área requisitante visa a atender as necessidades e garantir a prestação do serviço público.

3.6. A descrição da necessidade da contratação visa à solução mais adequada da demanda, sob a perspectiva do interesse público.

3.7. Atualmente, para toda compra pública é realizada uma descrição detalhada e estimativa do quantitativo conforme a realidade que se apresenta, com intuito de alcançar a eficiência e vantajosidade das contratações públicas.

4. ÁREA REQUISITANTE

Identificação da Área requisitante	Nome do responsável
Secretaria Municipal de Saúde – Hospital Municipal	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 no Hospitalar Municipal, 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 úteis, 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.

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 Agência 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

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	UNIDADE DE MEDIDA
01	<p>AÇÚCAR CRISTAL</p> <p><i>ESPECIFICAÇÃO: SACAROSE OBTIDA A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR (SACCHARUMOFFICINARUM L.). CRISTAL, BRANCO, ASPECTO GRANULOSO FINO A MÉDIO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS.UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE DE 2 QUILOS.</i></p>	600	PACOTE
02	<p>AVEIA EM FLOCOS.</p> <p><i>ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES PLÁSTICOS OU DE PAPEL, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PRAZO MINIMO DE VALIDADE 06 MESES.UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTES COM 170GRAMAS.</i></p>	500	UNIDADE
03	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 400GR</p> <p><i>ESPECIFICAÇÃO: A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMBALAGEM INDIVIDUALIZADA EM PAPEL CELOFANE EM CAIXAS DE PAPELÃO A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERA ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE.</i></p>	700	PACOTE
04	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 400 GRAMAS</p> <p><i>ESPECIFICAÇÃO: BISCOITO SALGADO. CREAM CRAKER, DE PRIMEIRA QUALIDADE, VITAMINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 400G, ROTULAGEM SEGUNDO OS PADRÕES DA RESOLUÇÃO Nº 259 DE 20/09/2002 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. OS BISCOITOS OU BOLACHAS DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, DE CARACTERES ORGANOLÉTICOS ANORMAIS. NÃO DEVEM APRESENTAR COR ESVERDEADA COM PONTOS BRANCOS E CINZA (MOFO. NÃO DEVEM ESTAR COM CHEIRO DE MOFO. NÃO DEVEM ESTAR COM PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS. DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE</i></p>	1.000	PACOTE
05	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA 700 GRAMAS</p> <p><i>ESPECIFICAÇÃO: ESPECIFICAÇÃO: BISCOITO TIPO ROSQUINHA, À BASE DE FARINHA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, SORO DE LEITE, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIA, BICARBONATO DE SÓDIO E PIRO FOSFATO, ÁCIDO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA, METABISSULFITO DE SÓDIO ÍNTEGROS E CROCANTES, NÃO QUEBRADIÇOS, COM COCÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO QUE POSSAM COMPROMETER A SUA QUALIDADE. NA EMBALAGEM DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, VALOR NUTRICIONAL, SAC - SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, ENDEREÇO E TELEFONE PARA CONTATO E REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS E VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 700 GRAMAS.</i></p>	900	PACOTE
06	<p>BOLO DE FUBÁ.</p> <p><i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i></p>	1.000	QUILO
07	<p>BOLO DE LARANJA</p> <p><i>ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i></p>	1.000	QUILO



gente que
CUIDA
da gente!

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

Prefeitura de
TUCUMÃ
ADM 2021 | 2024

08	BOLO DE MANDIOCA MANÉ PELADO	500	QUILO
	ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO		
09	BOLO FORMIGUEIRO	500	QUILO
	ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO		
10	CAFÉ TORRADO E MOIDO 500G	3.000	PACOTE
	ESPECIFICAÇÃO: CAFÉ TIPO TORRADO, APRESENTAÇÃO MOIDO, EMBALAGEM DE 500G, TRADICIONAL, ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINIZADO, EMBALADO A VÁCUO, COM SÍMBOLO DE QUALIDADE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ - ABIC E COM SÍMBOLO DE PUREZA DA MESMA ASSOCIAÇÃO. MARATÁ, PILÃO, BRASILEIRO, SIMILAR, SUPERIOR OU MELHOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE DE 500 GRAMAS		
11	CREMOGEMA TRADICIONAL	500	UNIDADE
	ESPECIFICAÇÃO: AMIDO, AÇÚCAR, VITAMINAS, MINERAIS, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRI CÁLCICO, AROMATIZANTE, LIVRE DE GLUTEN, 500G		
12	LEITE UHT ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS.	4.200	UNIDADE
	ESPECIFICAÇÃO: ESPECIFICAÇÃO: LEITE UHT ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS, 1 LITRO, EMBALAGEM TETRA PAK. PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO FLUIDO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OPACA, ESTERILIZADO (PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO CONSISTE BASICAMENTE NO TRATAMENTO DO LEITE A UMA TEMPERATURA DE 130° A 150° C, POR 2 A 4 SEGUNDOS E DEPOIS RESFRIADO A UMA TEMPERATUDO INFERIOR A 32°C) UNIDADE DE FORNECIMENTO: CAIXA TETRA PACK COM 01 LITRO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES		
13	PÃO DE LEITE.	350	QUILO
	ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO DEVERÃO ATENDER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, SEM SINAIS DE MOFO, TER ASPECTO, COR, SABOR, CHEIRO E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO NOVO. EMBALAGEM: TRANSPARENTE, INCOLOR, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO		
14	PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA 65 GRAMAS	350	QUILO
	ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO		
15	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MARGARINA	2.000	UNIDADE
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MARGARINA. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE		
16	REFEIÇÃO PREPARADA-MARMITEX N°9 (1.100ML)	12.000	UNIDADE
	ESPECIFICAÇÃO: SEGUNDA - ALMOÇO: BIFE; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; CENOURA SAUTÊ; TOMATE COM PEPINO. JANTA: FRANGO AO MOLHO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; ABOBRINHA REFOGADA; ALFACE COM REPOLHO. TERÇA - ALMOÇO: ASSADO DE PANELA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; FAROFA; VINAGRETE. JANTA: FILÉ DE FRANGO GRELHADO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; COUVE FLOR AO MOLHO BRANCO; ACELGA COM TOMATE. QUARTA - ALMOÇO: CARNE COZIDA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; MANDIOCA COZIDA; ALFACE COM TOMATE. JANTA: FRANGO À PASSARINHO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; BATATA RÚSTICA; SALPICÃO DE CENOURA. QUINTA - ALMOÇO: BIFE; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE		



RUA DO CAFÉ, S/N°, MORUMBI, CEP: 68.385-000, TUCUMÃ-PA.

	CALDO; CENOURA SAUTÊ; TOMATE COM PEPINO. JANTA: FRANGO AO MOLHO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; ABOBRINHA REFOGADA; ALFACE COM REPOLHO. SEXTA - ALMOÇO: ASSADO DE PANELA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; FAROFA; VINAGRETE. JANTA: FILÉ DE FRANGO GRELHADO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; COUVE FLOR AO MOLHO BRANCO; ACELGA COM TOMATE. SÁBADO - ALMOÇO: CARNE COZIDA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; MANDIOCA COZIDA; ALFACE COM TOMATE. JANTA: FRANGO À PASSARINHO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; BATATA RÚSTICA; SALPICÃO DE CENOURA. DOMINGO - ALMOÇO: CARNE ASSADA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; FAROFA; VINAGRETE. JANTA: FRANGO ASSADO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; CABUTIÁ AO FORNO; SALADA TROPICAL.		
17	REFEIÇÃO PREPARADA-MARMITEX Nº9 (1.100ML)	3.000	UNIDADE
	ESPECIFICAÇÃO: SEGUNDA - ALMOÇO: BIFE; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; CENOURA SAUTÊ; TOMATE COM PEPINO. JANTA: FRANGO AO MOLHO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; ABOBRINHA REFOGADA; ALFACE COM REPOLHO. TERÇA - ALMOÇO: ASSADO DE PANELA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; FAROFA; VINAGRETE. JANTA: FILÉ DE FRANGO GRELHADO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; COUVE FLOR AO MOLHO BRANCO; ACELGA COM TOMATE. QUARTA - ALMOÇO: CARNE COZIDA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; MANDIOCA COZIDA; ALFACE COM TOMATE. JANTA: FRANGO À PASSARINHO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; BATATA RÚSTICA; SALPICÃO DE CENOURA. QUINTA - ALMOÇO: BIFE; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; CENOURA SAUTÊ; TOMATE COM PEPINO. JANTA: FRANGO AO MOLHO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; ABOBRINHA REFOGADA; ALFACE COM REPOLHO. SEXTA - ALMOÇO: ASSADO DE PANELA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; FAROFA; VINAGRETE. JANTA: FILÉ DE FRANGO GRELHADO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; COUVE FLOR AO MOLHO BRANCO; ACELGA COM TOMATE. SÁBADO - ALMOÇO: CARNE COZIDA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; MANDIOCA COZIDA; ALFACE COM TOMATE. JANTA: FRANGO À PASSARINHO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; BATATA RÚSTICA; SALPICÃO DE CENOURA. DOMINGO - ALMOÇO: CARNE ASSADA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; FAROFA; VINAGRETE. JANTA: FRANGO ASSADO; ARROZ BRANCO; FEIJÃO DE CALDO; CABUTIÁ AO FORNO; SALADA TROPICAL.		
18	REFRESCO EM PÓ 240G	700	PACOTE
	ESPECIFICAÇÃO: ADOÇADO, PACOTE DE 240G, DIVERSOS SABORES, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E PESO LIQUIDO.		
19	ROSCA DOCE TIPO TRANÇADA COM COCO	700	PACOTE
	ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM BANDEJAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR E COBERTAS POR PLÁSTICO FILME TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÍNIMO DE 42 GRAMAS E PESO DE MÁXIMO DE 50 GRAMAS, CONFORME. AS ROSCAS DEVERÃO SER MODELADAS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 500 GRAMAS		
20	SUCO CONCENTRADO SABOR VARIADO PRONTO PARA BEBER 200ML	25.000	UNIDADE
	ESPECIFICAÇÃO: SUCO DE FRUTAS CONCENTRADAS PRONTO PARA BEBER, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 200ML. COMPOSTO DE ÁGUA, SUCO CONCENTRADO, AÇÚCAR, VITAMINA C, ZINCO, VITAMINA A, AROMA NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO E ESTABILIZANTE GOMA XANTENA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTEM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURA TRANS E FIBRA ALIMENTAR. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALOR ENERGÉTICO: 81KCAL. CARBOIDRATOS: 19G. VITAMINA C: 6,8MG. VITAMINA A: 90MG. ZINCO: 1,1MG). UNIDADE DE FORNECIMENTO:FRASCO COM 200ML.		

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:

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 desta Fundação.

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 pelas secretarias municipais.

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.

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 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 acrescentados 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.

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

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. MAPEAMENTO DE RISCO

16.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento 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, bem como a identificação de responsáveis por ação. Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos.



16.2. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível de risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.

16.3. Os riscos de planejamento e de gestão classificados neste documento é extremamente baixo conforme experiências anteriores.

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

17.1. 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

17.2. 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.

17.3. 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.

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

17.5. Importante destacar as diferentes dimensões dos benefícios esperados:

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

17.5.2. 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.

17.5.3. 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.

17.5.4. Economicidade: Corresponde à melhor relação entre custo e benefício.

Tucumã-PA, 27 de maio de 2024.

Submetemos o presente Estudo Técnico Preliminar à aprovação da Senhora Gestora,



Leandro Chaves dos Santos
Equipe de Planejamento das Contratações
Portaria de Nomeação nº 217/2024

Sara Pereira de Almeida
Equipe de Planejamento das Contratações
Portaria de Nomeação nº 217/2024

Claúdia Aparecida da Silva
Equipe de Planejamento das Contratações
Portaria de Nomeação nº 217/2024

Cristian Ferreira Moura
Equipe de Planejamento das Contratações
Portaria de Nomeação nº 217/2024

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar,

Renata de Oliveira Araújo
Gestora do Fundo Municipal de Saúde

