

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido, buscando a melhor solução para atendê-la, conforme estabelece o Art. 40, *caput* do Decreto Municipal nº 030102/2023, consubstanciado pela Lei Federal nº 14.133/2021.

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

Tal estudo consiste na primeira etapa do planejamento de uma contratação, de modo a assegurar sua viabilidade e embasar o Termo de Referência, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:** Gêneros alimentícios destinados a alimentação de profissionais e pacientes internos vinculados ao **Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho** mantido pela Secretaria Municipal de Saúde de Uruburetama.

**2. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO:** Compõem este Estudo Técnico Preliminar, materiais de consumo enquadrados como bem comum, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos em conformidade com o Art. 20 da Lei nº 14.133/2021, não se enquadrando como bens de natureza luxuosa, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, visando atender as demandas do Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho, neste município de Uruburetama.

### 3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

3.1. O presente Estudo Técnico Preliminar está fundamentado nos ditames da Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 030102/2023.

### 4. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

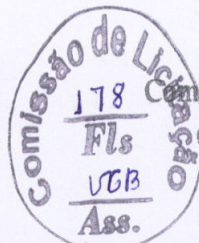
4.1. São componentes da Comissão de Planejamento os servidores nomeados pela Portaria Nº 020122/2024 – SEGOV:

- Antônio de Pádua Coelho Costa – Presidente da Comissão
- Laira Lima dos Santos – Coordenadora da Comissão
- Maria Larissa Castro das Chagas – Secretária da Comissão

### 5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE:

5.1. A presente solicitação de aquisição de gêneros alimentícios se justifica pela indispensável necessidade de garantir a oferta contínua de alimentação adequada e nutritiva tanto para os pacientes e profissionais do hospital municipal vinculados m Secretaria Municipal de Saúde de Uruburetama. É importante ressaltar que os itens requisitados são itens de processo licitatório que fracassou, e são essenciais para manter a qualidade da dieta fornecida nesses ambientes, diretamente ligada m recuperação e ao bem-estar dos pacientes, além de assegurar as condições adequadas de trabalho aos profissionais de saúde.

5.2. Em atendimento ao princípio da padronização, conforme disciplinado pelo artigo 40, inciso V, alínea 'a', da Nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021), afirma-se que os gêneros alimentícios a serem adquiridos seguem as especificações técnicas necessárias para atender as demandas nutricionais específicas da população assistida pelas unidades de saúde deste município, além de observar as melhores práticas de mercado visando m economia processual em eficiência na gestão dos recursos públicos. Adicionalmente, respeitada a legislação em vigor, conforme o artigo 41, incisos I e II da mesma lei, esta demanda não impõe nem exclui marcas ou modelos específicos de gêneros



alimentícios, garantindo a seleção baseada nos critérios de adequação as necessidades nutricionais, qualidade, e custo-benefício, sem restringir a competitividade do certame.

5.3. Destarte, considerando a indisponibilidade temporária destes itens indispensáveis devido ao fracasso do processo licitatório anterior, identifica-se uma situação emergencial que demanda pronta resposta para evitar prejuízos m continuidade dos serviços de saúde essenciais oferecidos m população. Assim, a realização de uma nova contratação, conforme as regras e princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, apresenta-se como medida urgente e necessária para restabelecer o adequado fornecimento dos gêneros alimentícios, reafirmando o compromisso desta Secretaria com a promoção da saúde pública e com a gestão responsável dos recursos destinados a esse fim.

## **6. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:**

6.1. Esta contratação está prevista no Plano Anual de Contratações do Município de Uruburetama do ano de 2024, conforme preceitua o inciso II do § 1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021, em consonância com o planejamento da Administração Municipal.

## **7. LEVANTAMENTO DE MERCADO:**

7.1 Para atender à necessidade demandada, foram analisadas diversas soluções de contratação existentes no mercado e junto a outros órgãos públicos. As principais soluções investigadas incluem:

I) Contratação direta com o fornecedor, utilizando-se de pesquisa de mercado para encontrar as melhores ofertas em termos de valores e qualidade, permitindo negociações diretas com cada fornecedor;

II) Contratação através de terceirização, onde os serviços de fornecimento dos produtos são geridos por uma empresa especializada, responsável por garantir a entrega dos produtos conforme as especificações demandadas;

III) Utilização de Atas de Registro de Preços, que possibilite a aquisição de gêneros alimentícios junto a fornecedores pre-qualificados com preços e termos já negociados por um ente governamental;

IV) Formas alternativas de contratação, como adesão a Atas de Registro de Preços de outros órgãos públicos, que pode oferecer condições previamente negociadas e consideradas vantajosas;

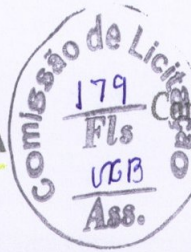
V) Realização de um pregão eletrônico para a seleção da proposta mais vantajosa entre os fornecedores participantes, o que promove competição e transparência ao processo de aquisição.

7.2. Após cuidadosa avaliação, considerando as especificidades da Secretaria Municipal de Saúde e dos produtos a serem adquiridos, conclui-se que a solução mais adequada para este caso é a realização de um pregão eletrônico. Esta modalidade é alinhada ao princípio da eficiência e ao interesse público, conforme estabelecido pelo art. 5º da Lei nº 14.133/2021, oportunizando a participação de um número maior de fornecedores, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa e assegurando a transparência do processo de contratação.

7.3. O pregão eletrônico permite avaliar diversas propostas, observando tanto a adequação aos requisitos técnicos e padrões de qualidade especificados, quanto a obtenção de preços competitivos. Este formato é particularmente útil quando se busca uma gama variada de potenciais fornecedores, atendendo plenamente às necessidades identificadas da Unidade demandante.

7.4. Diante das necessidades apontadas neste estudo técnico preliminar, o atendimento à solução exige a contratação de empresas especializadas, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Diante disso, entre as soluções disponíveis no mercado, foi vislumbrada como opção viável, utilização da modalidade Pregão em seu formato eletrônico, considerando o objeto pretendido, aquisição.

*Handwritten signatures and initials in blue ink.*



7.5. ENCAMINHAMENTO: Solução que atende a demanda.

**7.6. CONCLUSÃO:** A Comissão de Planejamento das Contratações, ao final dos estudos técnicos preliminares, constatou que a solução mais adequada e, portanto, a que se mostra mais viável para esta demanda, será a realização de Pregão Eletrônico para a aquisição de gêneros alimentícios da Secretaria de Saúde de Uruburetama.

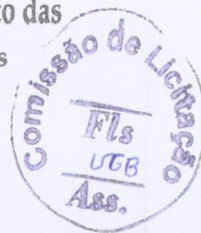
Acrescenta-se que nos contratos celebrados pelos órgãos pesquisados, o modelo praticado para seleção do fornecedor é o menor preço oferecido, aplicado ao orçamento de referência, tendo como parâmetro a média dos preços obtido conforme Instrução Normativa nº 65/2021-SEGES e Decreto Municipal nº 030102/2023.

## 8. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 Considerando-se a sua classificação em gêneros alimentícios, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos:

- a) a(s) contratada(s) deverá(ão) entregar o material no prazo de 05 (cinco) dias úteis, quando da solicitação da contratante, conforme estabelecido em Ordem de Compras, no endereço especificado no instrumento convocatório;
- b) a(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- c) 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;
- d) a proposta da(s) contratada(s) deverá(ão) ser redigidas em língua portuguesa digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- e) todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, composições, tipo, fabricante, procedência e demais referências vinculam a contratada;
- f) não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;
- g) declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
- h) será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor;
- i) serão exigidos os documentos relativos à regularidade Jurídica, fiscal, social, trabalhista, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e declarações, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;
- j) as empresas deverão, quando for o caso, apresentar produto constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, além de atentar para as exigências da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);
- k) a contratada deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) que é responsável por estabelecer normas e regulamentos técnicos para diversos setores, incluindo embalagens. Ela tem como objetivo promover a padronização e a segurança dos produtos.

*Januel*  
*[Signature]*  
*[Initials]*



## 8.2. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

### 8.2.1. Da Justificativa para exigência de amostra:

I) A exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação se baseia em diversos motivos que visam garantir a qualidade, segurança e adequação dos produtos à realidade do órgão licitante. Entre os principais pontos que justificam essa exigência, podemos destacar:

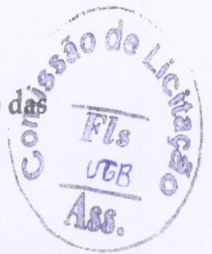
- Verificação da qualidade e das características do produto
- Adequação do produto à realidade do órgão ou entidade
- Padronização da qualidade dos produtos
- Promoção da concorrência leal
- Ampliação da transparência do processo licitatório
- Prevenção de fraudes e falhas na entrega
- Melhoria do planejamento das compras
- Eficiência na gestão dos contratos

II) Em resumo, a exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação é uma medida fundamental para garantir a qualidade, a segurança, a adequação e a padronização dos produtos fornecidos, além de promover a concorrência leal, a transparência e a eficiência na gestão dos contratos públicos.

8.2.2. Deverá ser exigido, dos licitantes declarados vencedores, 01 (uma) amostra de cada gênero alimentício especificado no item 9 deste estudo, sob pena de desclassificação, conforme [Acórdão 2368/2013-Plenário](#), TC 035.358/2012-2, relator Ministro Benjamin Zymler, 4.9.2013.

8.2.3. Os itens em que serão solicitadas amostras estão previstos na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD.	UND.	AMOSTRA	LAUDO E FICHA
1	Arroz branco	3.000	Quilo	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
2	Azeite de oliva extra virgem	220	Lata	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
3	Cereal (de milho com farinha de arroz)	300	Pacote	SIM	Avaliação organoléptica
4	Peito de frango	2.000	Quilo	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
5	Pimentão	500	Quilo	SIM	Avaliação organoléptica
6	Maçã	200	Quilo	SIM	Avaliação organoléptica
7	Chá em Sachê	100	Unidade	SIM	Avaliação organoléptica
8	Feijão mulatinho	300	Quilo	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
9	Filé de Peixe Tilápia	300	Quilo	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
10	Leite em pó integral instantâneo sem lactose	100	Pacote	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
11	Amido de milho	100	Unidade	SIM	Avaliação organoléptica



8.2.4. As amostras deverão ser apresentadas em até 24 (vinte e quatro horas), após solicitação do pregoeiro no chat da plataforma promotora do pregão, as quais deverão ser apresentadas no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho, situado à Rua Farmacêutico José Rodrigues nº 1319, no Centro desta cidade de Uruburetama/CE.

8.2.5. As amostras serão submetidas a avaliação organolépticas (aparência, cor, odor, sabor e textura), testes de preparo, rendimento e qualidade avaliadas pelo responsável (SND) o qual expedirá parecer favorável ou desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas neste estudo e os resultados destes testes;

8.2.6. A licitante deverá apresentar sua amostra e demais documentações em embalagem semelhante à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica do produto assinada por profissional qualificado e acompanhado de **ficha técnica, laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico de laboratório qualificado, quando solicitado.**

8.2.7. As amostras de que trata o item anterior não serão devolvidas.

8.2.8. Os critérios de avaliação das amostras serão, dentre outros, a qualidade do produto, bem como se o produto corresponde ao descrito na proposta.

8.2.9. Serão critérios para desclassificação:

- Produtos que não atendam as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência;
- Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou outro órgão competente;
- Amostras com marca e peso divergente da proposta;
- Amostras com data de validade vencida;
- Amostras com embalagem danificada.

8.2.10. O não cumprimento dos prazos estabelecidos no item 8.2.4, como também o não cumprimento dos critérios do item 8.2.9, serão motivos de desclassificação da proposta.

8.3. Em síntese, a(s) contratada(s) deverá(ão) obedecer às regras estabelecidas no edital de licitação, Termo de Referência, contrato e proposta, bem como os seus respectivos documentos complementares, conforme o caso.

**8.4. SUBCONTRATAÇÃO:** é vedada a subcontratação do objeto da contratação.

**8.5. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:** não haverá exigência da garantia da contratação dos Artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, uma vez que não poderá implicar em aumento de custos desnecessários ou mesmo causar restrição a competitividade. Ademais, essa contratação não depende grandes vultos.

8.6. Os critérios de pagamento serão pormenorizados no Termo de Referência.

#### 9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

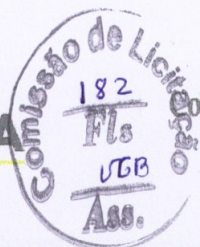
9.1. A estimativa para a aquisição de gêneros alimentícios tem como base a garantia da adequada alimentação dos pacientes, acompanhantes e funcionários, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas. A aquisição é imprescindível para manutenção das atividades diárias desenvolvidas. Com relação ao hospital, a demanda diária é calculada com base no número de pacientes, acompanhantes e funcionários atendidos, considerando as porções recomendadas por refeição. As quantidades estimadas seguem a perspectiva de evolução do serviço com base nos dados do último ano, contratações e liquidações dos itens, além do quantitativo previsto para possíveis eventualidades. Diante disto, o planejamento quantitativo foi elaborado com base nos itens liquidados no último ano e levando-se em consideração os relatórios de saldos de contratos, também do último ano.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD.	UND.
1	Arroz branco	3.000	QUILO

Especificação: Características: longo, fino, tipo 1, branco. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem:

Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará

*Handwritten signature and initials.*



ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD.	UND.
	deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1kg, em polietileno transparente. Com identificação (rótulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade: mínima de 6 meses.		
2	<b>Azeite de oliva extra virgem</b>	220	Lata
	Especificação: Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, quantidade por embalagem e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. Lata com 500ml.		
3	<b>Cereal (de milho com farinha de arroz)</b>	300	Pacote
	Especificação: Pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem com 230g.		
4	<b>Peito de frango</b>	2.000	QUILO
	Especificação: De primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu Rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.		
5	<b>Pimentão</b>	500	QUILO
	Especificação: In natura, tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		
6	<b>Maçã</b>	200	QUILO
	Especificação: In natura, nacional fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Produto em granel. Acondicionado em monoblocos de PVC frestados. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		
7	<b>Chá em Sachê</b>	100	Unidade
	Especificação: Embalagem caixa com 15gramas individual, com identificação do produto e prazo de validade. Caixa entre 12 - 15 saches. Sabores variados (camomila, boldo, erva-doce, cidreira, capim limão)		
8	<b>Feijão mulatinho</b>	300	QUILO
	Especificação: grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rótulo a data de validade/lote.		
9	<b>Filé de Peixe Tilápia</b>	300	QUILO
	Especificação: Primeira qualidade, limpo e sem substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco ou congelado, armazenado em embalagem própria para alimentos pesando 1kg.		
10	<b>Leite em pó integral instantâneo sem lactose</b>	100	Pacote
	Especificação: Leite em pó integral, para dieta com zero lactose, embalagem de 300g, enriquecido de vitaminas a, c, d, e, ferro e zinco. embalagem resistente e não violadas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.		
11	<b>Amido de milho</b>	100	Unidade
	Especificação: Embalagem de 200g, enriquecido de vitaminas A, C, D, E, Ferro e Zinco. Embalagem resistente e não violadas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.		

## 9.2. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.2.1. Os orçamentos foram realizados através de um software de gerenciamento das cotações de preços e compras governamentais para Prefeituras e diversos Órgãos Públicos, M2A Tecnologia (<https://compras.m2atecnologia.com.br/>). Através do sistema de cotações supracitado é possível realizar consulta avançada de itens em cestas de preços, obtidas através de contratações semelhantes, permitindo uma gestão eficaz e inteligente, dentre eles, os de maior destaque para este relatório foi a utilização da média aritmética dos 03 (três) orçamentos, considerando a classificação do objeto e o banco de preços do último ano, já que esses preços devem ser atuais, "preços de mercado". O valor estimado global é de **R\$ 113.031,20 (cento e treze mil, trinta e um reais e vinte centavos)**, conforme tabela abaixo e pesquisa de mercado, anexo a este Estudo Técnico Preliminar.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT. ESTIMADO (R\$)	V. TOTAL ESTIMADO (R\$)
1	Arroz branco	3.000	QUILO	7,01	21.030,00

*Handwritten signature and initials in blue ink.*



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT. ESTIMADO (R\$)	V. TOTAL ESTIMADO (R\$)
	Especificação: Características: longo, fino, tipo 1, branco. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1kg, em polietileno transparente. Com identificação (rótulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade: mínima de 6 meses.				
2	<b>Azeite de oliva extra virgem</b>	220	Lata	46,56	10.243,20
	Especificação: Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, quantidade por embalagem e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. Lata com 500ml.				
3	<b>Cereal (de milho com farinha de arroz)</b>	300	Pacote	5,85	1.755,00
	Especificação: Pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem com 230g.				
4	<b>Peito de frango</b>	2.000	QUILO	25,15	50.300,00
	Especificação: De primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu Rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.				
5	<b>Pimentão</b>	500	QUILO	12,25	6.125,00
	Especificação: In natura, tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
6	<b>Maçã</b>	200	QUILO	15,10	3.020,00
	Especificação: In natura, nacional fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Produto m granel. Acondicionado em monoblocos de PVC frestados. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
7	<b>Chá em Sachê</b>	100	Unidade	5,43	543,00
	Especificação: Embalagem caixa com 15gramas individual, com identificação do produto e prazo de validade. Caixa entre 12 - 15 sachês. Sabores variados (camomila, boldo, erva-doce, cidreira, capim limão)				
8	<b>Feijão mulatinho</b>	300	QUILO	11,02	3.306,00
	Especificação: grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/ lote.				
9	<b>Filé de Peixe Tilápia</b>	300	QUILO	45,59	13.677,00
	Especificação: Primeira qualidade, limpo e sem substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco ou congelado, armazenado em embalagem própria para alimentos pesando 1kg.				
10	<b>Leite em pó integral instantâneo sem lactose</b>	100	Pacote	25,04	2.504,00
	Especificação: Leite em pó integral, para dieta com zero lactose, embalagem de 300g, enriquecido de vitaminas a c, d, e, ferro e zinco. embalagem resistente e não violadas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.				
11	<b>Amido de milho</b>	100	Unidade	5,28	528,00
	Especificação: Embalagem de 200g, enriquecido de vitaminas A, C, D, E, Ferro e Zinco. Embalagem resistente e não violadas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.				

## 10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

10.1. A solução proposta para atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação de profissionais e pacientes internos vinculados ao Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho mantido pela Secretaria Municipal de Saúde de Uruburetama, engloba a seleção de produtos que atendam às exigências de qualidade. Com base na Lei nº 14.133/2021, que estabelece os procedimentos para licitações e contratações públicas, realizou-se um estudo detalhado considerando as alternativas disponíveis no mercado, visando identificar os itens que atendam as necessidades da Administração Pública. Além disso, levou-se em conta o atendimento aos princípios de sustentabilidade e inclusão, alinhados às melhores práticas e à jurisprudência atual.

*[Handwritten signature]*



10.2. Conforme o Art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e as disposições contidas no Capítulo VII, Seção I do Decreto Municipal nº 030102/2023, a estimativa de preços para a contratação foi realizada mediante pesquisa de mercado, assegurando que os valores estejam em acordo com os praticados no setor, considerando a qualidade e as especificações técnicas necessárias. A seleção dos itens priorizou, quando possível, produtos que garantam maior eficiência, economia de recursos e menor impacto ambiental, cumprindo com os requisitos de desenvolvimento nacional sustentável estipulados pelo Art. 26 desta mesma lei.

10.3. Fundamentando-se nos preceitos de análise de riscos e gestão eficiente tão enfatizados pela Lei nº 14.133/2021, foi desenvolvido um planejamento para implementação dos produtos que inclui fases de análise técnica prévia e acompanhamento pós-aquisição. Tal estratégia garante não apenas que os produtos adquiridos estejam alinhados às necessidades operacionais e aos objetivos de políticas sociais do município de Uruburetama, mas também que haja uma garantia de adoção efetiva e de máximo aproveitamento dos recursos investidos.

10.4. Conclui-se que a solução descrita se alinha integralmente às diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, oferecendo uma resposta eficaz e estratégica às necessidades identificadas, adotando práticas de mercado que garantem o melhor valor para administração pública e para a sociedade, sem negligenciar os aspectos de sustentabilidade, inclusão e inovação.

#### **11. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:**

11.1. A análise para determinar o parcelamento ou não do objeto da contratação considerou todos os aspectos técnicos, econômicos e mercadológicos relevantes, conforme orienta a Lei nº 14.133/2021. Esta seção detalha as considerações feitas e as decisões tomadas nesse sentido.

**Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** O objeto pretendido, consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação de profissionais e pacientes internos vinculados ao Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho mantido pela Secretaria Municipal de Saúde de Uruburetama, foi cuidadosamente analisado quanto à sua divisibilidade. Portanto, concluiu-se que o procedimento licitatório deverá ser feito por itens, sem prejuízo dos resultados pretendidos.

**Decisão pelo Não Parcelamento:** Aplicou-se a decisão pelo não parcelamento, visto que a divisibilidade do objeto se mostrou plenamente adequada sem prejuízos significantes quanto à economia de escala ou impacto nos resultados pretendidos.

#### **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:**

12.1. Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

#### **13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:**

13.1 Este ETP está em conformidade com as metas e objetivos previstos no planejamento orçamentário do Plano Anual de Contratações (PPA), Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), Lei Orçamentária Anual (LOA) e em conformidade com as exigências da Lei Federal nº 14.133/2021.

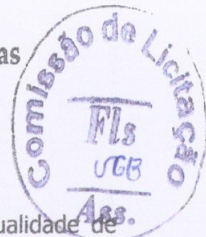
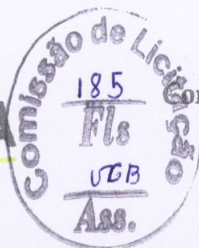
#### **14. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:**

14.1 A aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação de profissionais e pacientes internos vinculados ao Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho mantido pela Secretaria Municipal de Saúde de Uruburetama visa atender a necessidades básicas de nutrição, saúde e bem-estar, seguindo as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

14.2. Visa-se atingir resultados que não apenas assegurem a eficiência e eficácia das ações desenvolvidas, otimizando os recursos públicos, garantindo que toda aquisição esteja alinhada aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência delineados no Art. 5º da mencionada legislação.

*Assinatura*  
*[Assinatura]*  
9





14.3. O objetivo principal desta contratação é garantir o fornecimento contínuo e de qualidade de gêneros alimentícios, assegurando:

I) Atendimento as necessidades nutricionais de profissionais e pacientes, com fornecimento de alimentos saudáveis, seguros e que atendam as normativas da Secretaria Municipal de Saúde e demais órgão de controle, conforme estabelecido pelo art. 5º da Lei nº 14.133/2021, que aborda os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, entre outros.

II) Oferecer alimentação nutritiva e balanceada aos pacientes, uma vez que, a nutrição adequada é essencial para a recuperação e o bem-estar dos pacientes. Uma dieta rica em nutrientes contribui para o fortalecimento do sistema imunológico, auxilia na prevenção de doenças e acelera o processo de cura. O hospital deve fornecer refeições com variedade, sabor e qualidade, atendendo às necessidades nutricionais específicas de cada paciente, considerando restrições alimentares, alergias e intolerâncias.

III) Para os profissionais, oferecer uma alimentação saudável também é fundamental para o bom desempenho dos profissionais do hospital. Cardápios nutritivos e balanceados garantem energia, disposição e concentração durante a jornada de trabalho, contribuindo para a qualidade da assistência prestada aos pacientes.

IV) Implementação de práticas que resultem em economicidade para a Administração Pública, por meio do estabelecimento de um processo licitatório competitivo e transparente, que assegure a seleção da proposta mais vantajosa, em alinhamento com os objetivos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021, que visa assegurar a seleção da proposta que gere o melhor resultado para a administração, promovendo a justa competição.

14.4. Em resumo, com a aquisição de gêneros alimentícios para o Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho vai além da simples oferta de refeições. Espera-se promover um investimento na saúde dos pacientes, no bem-estar dos profissionais, na qualidade dos serviços prestados e na gestão eficiente do hospital.

14.5. Esses resultados pretendidos estão alinhados aos objetivos da Lei nº 14.133/2021, que, conforme seu art. 11, busca assegurar, entre outros, a eficiência nas contratações públicas, o desenvolvimento nacional sustentável e a obtenção de proposições capazes de satisfazer as necessidades da Administração Pública com o melhor custo benefício. Portanto, através da consecução desses objetivos, espera-se que a Secretaria Municipal de Saúde alcance um novo nível de excelência em seus serviços na rede pública de saúde do município, beneficiando diretamente a comunidade e reafirmando o compromisso com a gestão pública eficiente e transparente.

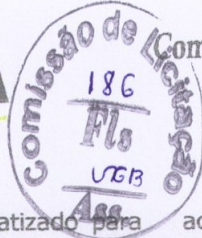
#### **15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:**

Para garantir a eficácia e eficiência da aquisição de materiais permanentes, uma série de providências deverão ser adotadas pela administração pública municipal, conforme detalhado a seguir:

Realização de auditoria prévia para avaliação das condições físicas das instalações onde os materiais permanentes serão alocados, a fim de identificar necessidades adaptação ou melhorias infraestruturais para adequado armazenamento e utilização dos bens.

Capacitação dos servidores públicos envolvidos nos programas sociais sobre a correta utilização, manutenção e conservação dos novos recursos materializados pelos materiais permanentes, visando maximizar sua vida útil e efetividade no atendimento à população.

Desenvolvimento de um plano de gestão de bens patrimoniais, incluindo processos para controle de inventário, realocação de recursos, manutenção preventiva e corretiva dos materiais permanentes, além de estratégias para eventual descarte ambientalmente correto ou doação de bens ociosos ou obsoletos.



Implementação de um sistema informatizado para acompanhamento e fiscalização da entrega, instalação e utilização efetiva dos materiais permanentes nos programas sociais, assegurando transparência e permitindo avaliação constante do impacto desses recursos na melhoria do atendimento à comunidade.

Elaboração de mecanismos de comunicação eficazes para disseminação das informações relacionadas às novas aquisições junto aos servidores públicos, usuários dos programas sociais e à comunidade em geral, fortalecendo a percepção sobre os investimentos realizados e seus benefícios.

Preparação e realização de processo licitatório, observando as diretrizes e princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, para a escolha de fornecedores que atendam às especificações técnicas e padrões de qualidade estabelecidos, garantindo a aquisição de materiais adequados às necessidades dos programas sociais.

Garantia de que todos os processos relativos à aquisição, desde a elaboração do Estudo Técnico Preliminar até a efetiva implementação dos bens, estejam alinhados com as leis orçamentárias e os planos de investimento do município, assegurando a responsabilidade fiscal e a aplicação eficiente dos recursos públicos.

Essas providências são fundamentais para que a aquisição de materiais permanentes atenda efetivamente às necessidades dos programas sociais, contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados pela Secretaria Municipal de Saúde de Uruburetama à sua população.

## 16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

16.1. Das obrigações da contratada: os principais impactos ambientais causados pelos gêneros alimentícios estão associados ao processo produtivo e à geração de resíduos orgânicos e inorgânicos (embalagem pós-uso). Com relação aos impactos oriundos da produção, as contratadas deverão se atentar para as práticas de mitigação e adoção de tecnologias mais limpas, e cumprir as Leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Além disso, devem atender aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO. Finalmente, os bens devem ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, e se possível, que utilizem materiais recicláveis.

16.2. Das obrigações do contratante: o desperdício de alimentos impacta negativamente em termos econômicos e principalmente ambientais, uma vez que acarreta poluição e uso desnecessário da terra, pois as áreas desmatadas para cultivo, poderiam ser áreas de mata intactas, mantidas a fim de promover a preservação ambiental, além disso, gera o uso excessivo de recursos hídricos, poluição do solo e da água, entre outros. Diante do exposto, algumas medidas simples devem ser adotadas com a finalidade de mitigar os possíveis danos ambientais causados, tais como promoção de oficinas de educação ambiental para os responsáveis pela preparação das comidas, com o propósito de orientar a evitar o desperdício de alimentos desde a hora do preparo além de seguirem normas de descarte consciente de embalagens e resíduos considerados degradáveis, além disso sugere-se a verificação do quantitativo de beneficiários regulares, para não haver a oferta maior que a demanda, o reaproveitamento das sobras orgânicas para alimentação animal, e a separação dos resíduos inorgânicos para a reciclagem, indo para o aterro sanitário somente os rejeitos.

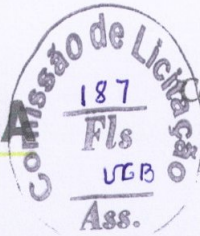
## 17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

17.1. Esta equipe de planejamento e demandantes declaram viável esta contratação, mostrando-se tecnicamente possível e fundamentalmente necessária, para melhorar a alimentação de profissionais e pacientes internos vinculados ao Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho mantido pela Secretaria Municipal de Saúde de Uruburetama.

*Josely*  
*[Signature]*  
*[Signature]*



Governo Municipal  
**URUBURETAMA**  
Novas ideias para mudar



Comissão de Planejamento das  
Contratações Públicas

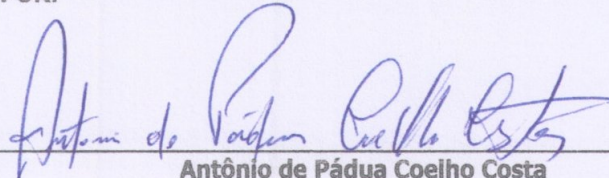


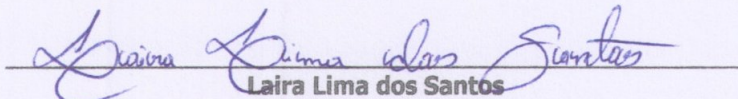
Ante o exposto, as informações anexadas são uma junção de tudo que foi considerado para justificar a manutenção e/ou aumento na quantidade dos produtos. Com a apresentação desses documentos e analisado o alinhamento entre eles, esta equipe não vislumbra impossibilidade para a concessão.

Diante da declaração de viabilidade da contratação neste documento, encaminhe-se para, com base neste Estudo Técnico Preliminar, a elaboração do Termo de Referência.

Uruburetama/CE, 21 de maio de 2024.

**ELABORADO POR:**

  
\_\_\_\_\_  
**Antônio de Pádua Coelho Costa**  
Presidente da Comissão

  
\_\_\_\_\_  
**Laira Lima dos Santos**  
Coordenadora da Comissão

  
\_\_\_\_\_  
**Maria Larissa Castro das Chagas**  
Secretária da Comissão