

## APÊNDICE DO ANEXO I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

<b>1. DADOS DO PROCESSO:</b>		
<b>Nº do Processo:</b>	4928/2023	
<b>Estudo Preliminar nº:</b>	79/2023	
<b>Secretaria:</b>	Secretaria de Saúde	
<b>Setor / Órgão:</b>	Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, CAPS AD, CAPS I e CAPS III	
<b>Objeto:</b>	Os estudos preliminares aqui resumidos têm por objeto o subsídio básico para a elaboração do Termo de Referência (TR) para aquisição de Carnes e Derivados, para atender as necessidades do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, CAPS AD, CAPS I e CAPS III, pelo período de 12 (doze) meses.	
<b>Equipe de Planejamento:</b>	Gestor: Igor Faria de Jesus – Mat.: 063.036	
	De acordo: Nicole Ribeiro Lessa Cipriano – Mat.: 106.137	
<b>2. INTRODUÇÃO:</b>		
<p>O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.</p> <p>O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.</p>		
<b>3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:</b>		
<p>A Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo realiza anualmente licitações para abastecimento das Unidades de Saúde que compõem sua estrutura com a devida previsão dos itens nelas utilizados.</p> <p>Trata-se de Processo Administrativo visando a aquisição, sob demanda, de Carnes e Derivados, para suprir as necessidades das Unidades de Saúde.</p> <p>A presente aquisição de Carnes e Derivados, visa contribuir para o regular abastecimento destes alimentos, sendo indispensável para assegurar a manutenção das condições mínimas necessárias para o adequado funcionamento das Unidades Requisitantes, contribuindo com a oferta de uma</p>		

alimentação adequada e equilibrada para o desenvolvimento saudável de seus pacientes e demais usuários, garantindo segurança alimentar e nutricional aos assistidos, bem como adequadas condições de saúde.

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Para atender a demanda, necessita-se de elaboração de edital conciso e com cláusulas capazes de mitigar o máximo de riscos, bem como, a realização de licitação e designação de fiscal para assegurar o adimplemento das obrigações futuras da contratada.

A contratada deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado compatível com o objeto a ser licitado.

Atender às solicitações nos prazos estipulados.

Aceitar o controle/análise de qualidade dos alimentos, realizada pelas Unidades Requisitantes.

Entregar os alimentos no prazo de 10 (dez) dias corridos, nos horários e locais estabelecidos neste Termo de Referência.

Substituir, no prazo máximo de até 2 (dois) dias, a contar da data da notificação, os alimentos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo.

Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

Não subcontratar ou transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação definida no Termo de Referência.

Fornecer os alimentos descritos com rapidez e eficiência.

Cumprir o objeto do contrato estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

#### 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNID	HMNF	CAPS AD	CAPS I	CAPS III	TOTAL
1	447384	Acém Moído / Picado	Kg	3185	85	35	354	<b>3.659</b>
2	447493	Bucho Bovino (Cortado em tiras)	Kg	130			24	<b>154</b>

3	447733	Carne Seca (Coxão Mole) (Fatiada)	Kg	715	40		24	<b>779</b>
4	447741	Costela Suína Salgada	Kg	104	10		36	<b>150</b>
5	447429	Coxão Mole (Chã em Bife)	Kg	2210	300	147	336	<b>2.993</b>
6	447487	Fígado Bovino (Bife)	Kg	260			24	<b>284</b>
7	447442	Lagarto Plano	Kg	1300	300	125	112	<b>1.837</b>
8	449182	Linguiça Calabresa	Kg		120	75	96	<b>291</b>
9	447715	Linguiça Fina de Porco	Kg	78			24	<b>102</b>
10	449182	Linguiça Paio	Kg	104	100	89	48	<b>341</b>
11	480368	Linguiça de Pernil (Grossa)	Kg	195	10		24	<b>229</b>
12	447871	Lombo Suíno Resfriado (Bife)	Kg	650	20	63	24	<b>757</b>
13	447744	Lombo Suíno Salgado	Kg	195	60		24	<b>279</b>
14	444782	Mortadela (Fatiada)	Kg	156	26		24	<b>206</b>
15	447496	Músculo Bovino (Cubo)	Kg	455	60		24	<b>539</b>
16	447450	Patinho Bovino (Bife)	Kg	910	300	156	456	<b>1.822</b>
17	447395	Peito Bovino	Kg	325	60		24	<b>409</b>
18	447597	Peito de Frango com Osso	Kg	1820	155	63	168	<b>2.206</b>
19	447595	Peito de Frango sem Osso e sem Pele	Kg	2210	80	32	204	<b>2.526</b>
20	447793	Peito de Peru (Fatiado)	Kg	260	26		24	<b>310</b>
21	448897	Peixe (Filé de Merluza) Congelado	Kg	1235	85	35	96	<b>1.451</b>

22	447524	Pernil Suíno sem Osso	Kg	390	132	207	240	<b>969</b>
23	447774	Presunto sem capa de gordura (Fatiada)	Kg	650	80	28	108	<b>866</b>
24	447720	Salsicha Tipo Hot Dog	Kg		70	28	36	<b>134</b>
25	447632	Sobrecoxa de Frango sem Pele e sem Osso	Kg	3250	400	219	458	<b>4.327</b>
26	447666	Toucinho Defumado (Bacon)	Kg	234	70	28	84	<b>416</b>

**6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:**

Foram analisadas contratações anteriores feitas por esta Secretaria Municipal de Saúde, através de processo administrativo de nº 6398/2022, o qual foi possível verificar que não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto.

Dentro do presente estudo, foram analisados processos de contratações semelhantes feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com a finalidade de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem a necessidade da aquisição. Foi observado que para a presente aquisição realizam a contratação de forma similar à que se pretende adotar.

<b>OBJETO</b>	<b>ÓRGÃO CONTRATANTE</b>	<b>PREGÃO</b>
Carnes e Derivados	Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo	Pregão 06/2022
Carnes e Derivados	Prefeitura Municipal de Taquaritinga	Pregão 018/2023

A aquisição a contratar a partir desse Estudo são enquadrados como bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de aquisições usuais de mercado.

**7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:**

Cabe ressaltar que serão considerados para fins de escolha do melhor preço na presente contratação, os valores alcançados pela Secretaria de Infraestrutura e logística, na ocasião da pesquisa de preços, os quais serão devidamente apurados pelo Setor de Gestão de Processos, Contratos e Convênios da Secretaria Requisitante para fins de utilização como parâmetro para o

futuro certame.

#### **8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

Aquisição, sob demanda, de Carnes e Derivados, para atender as necessidades do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, CAPS AD, CAPS I e CAPS III, pelo período de 12 (doze) meses.

A presente aquisição faz-se necessária em virtude à necessidade de se manter o estoque das Unidades de Saúde do Município abastecidas, conforme demanda. Por ser de natureza imprevisível, devido as características do serviço, a melhor forma é por registro de preço, onde as unidades de saúde solicitarão conforme sua demanda.

#### **9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:**

Mediante nossa análise, apontamos para o não parcelamento do objeto, uma vez que detectamos que o conjunto dos itens a serem fornecidos devem estar sob a mesma responsabilidade do contratado, com execução de etapas interligadas e não isoladas, vislumbrando a realização de uma única licitação e adjudicação em um único lote distinto, dado o entendimento pela administração de inviabilidade técnica e econômica no parcelamento do objeto. Quanto à adoção do critério de julgamento de “menor preço global”, para a aquisição de carnes e derivados, a Administração entende por adequada a escolha considerando presumida inconveniência de a Administração possuir inúmeros fornecedores, com maior probabilidade da ocorrência de transtornos referentes as entregas separadas, descontínuas e não sincronizadas, que em nada contribuem para o alcance do interesse público. Complementamos os argumentos desta Administração no sentido da inconveniência da contratação de inúmeros fornecedores no controle/fiscalização de diversos pedidos e datas de entrega, fatos passíveis de ocasionar prejuízo aos destinatários dos produtos, neste caso, as pessoas atendidas nas Unidades Requisitantes.

#### **10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:**

A presente aquisição de Carnes e Derivados, visa contribuir para o regular abastecimento destes alimentos, sendo indispensável para assegurar a manutenção das condições mínimas necessárias para o adequado funcionamento das Unidades Requisitantes, contribuindo com a oferta de uma alimentação adequada e equilibrada para o desenvolvimento saudável de seus pacientes e demais usuários, garantindo segurança alimentar e nutricional aos assistidos, bem como adequadas condições de saúde;

#### **11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:**

As Unidades Requisitante já possuem toda a estrutura mínima necessária para viabilizar a contratação.

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

Não existem, no momento da elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, contratações correlatadas/interdependentes que poderão influenciar de alguma forma no prosseguimento do presente feito.

## **13. IMPACTOS AMBIENTAIS:**

Se trata de material disponibilizado em embalagens que possivelmente podem acarretar em impactos ambientais dependendo da composição em que são produzidos, e como forma de mitigar tal possibilidade, será solicitado através do Termo de Referência as seguintes exigências:

Devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Só será admitida a oferta de produto previamente notificado/registrado na ANVISA, conforme a Lei nº 986/1969;

Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA e Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos ( RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019, da ANVISA) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9.832/1999).

## **14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

Considerando se tratar de um material enquadrado em bem comum, o qual é solicitado todos os anos pela administração.

Considerando a essencialidade para o devido funcionamento da Unidade Requisitante.

Considerando todos os apontamentos já mencionados anteriormente neste estudo preliminar.

Conclui-se que a pretendida contratação é viável e imprescindível.

**15. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:**

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que o mesmo traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº14.133/21.

<b>Gestor:</b>	<b>De acordo:</b>
<b>Igor Faria de Jesus</b>	<b>Nicole Ribeiro Lessa Cipriano</b>
Mat. 063.036	Mat. 106.137

Nova Friburgo/RJ, 01 de junho de 2023.