FUNDAÇÃO BENEFICENTE DE PEDREIRA – FUNBEPE

PEDREIRA-ESTADO DE SÃO PAULO
Rua Henriqueta Rondello Canesso, 161 –Vila Canesso – CEP 13.927-118
Fone: (19) 3852-9630
CNPJ 59.006.460.0001/70 – Inscrição Estadual: Isenta.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

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.

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.

Fundamentação legal: Art. 18, parágrafo 1° da Lei 14.133/21 e Decreto Municipal n° 3.830 de 11 de setembro de 2023.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

A Fundação Beneficente de Pedreira, atende urgências, emergências, internações de pacientes acometidos com diferentes tipos de patologias, realizando cirurgias eletivas, emergência e de ortopedia geral, recebendo desta forma pacientes acometidos das mais diversas patologias.

A alimentação e nutrição estão presentes na legislação recente do Estado Brasileiro, com destaque para a Lei 8.080, de 19/09/1990 (BRASIL, 1990), que entende a alimentação como um fator condicionante e determinante da saúde e que as ações de alimentação e nutrição devem ser desempenhadas de forma transversal às ações de saúde, em caráter complementar e com formulação, execução e avaliação dentro das atividades e responsabilidades do sistema de saúde.

Na saúde, ressalta-se a publicação do Decreto 7.508, de 28/06/2011, que regulamenta a Lei 8.080, com a instituição da Rede de Atenção à Saúde e dos Protocolos Clínicos e Diretrizes Terapêuticas que possibilitarão avanços para a organização e oferta das ações de Alimentação e Nutrição no âmbito do SUS (BRASIL, 2011a).

A contratação é justificada pela necessidade de adquirir de forma parcelada, por um período de 12 meses, Carnes e Alimentos processados de várias qualidades, que será destinada ao departamento de nutrição e dietética desta fundação para suprir as demandas e as necessidades alimentares de pacientes e acompanhantes. Além disso, será empregada na preparação alimentar de outros comensais deste hospital.

Estes produtos requisitados têm como objetivo promover, recuperar e prevenir a saúde de pacientes internados ou em tratamento ambulatorial que sofrem de várias patologias, através das preparações alimentares ao decorrer do dia.

FUNDAÇÃO BENEFICENTE DE PEDREIRA – FUNBEPE

PEDREIRA-ESTADO DE SÃO PAULO
Rua Henriqueta Rondello Canesso, 161 –Vila Canesso – CEP 13.927-118
Fone: (19) 3852-9630
CNPJ 59.006.460.0001/70 – Inscrição Estadual: Isenta.

No âmbito hospitalar, é necessário promover a articulação entre o acompanhamento clínico e o acompanhamento nutricional, tendo em vista a relevância do estado nutricional para a evolução clínica dos pacientes; assim como a interação destes com os serviços de produção de refeições e os serviços de terapia nutricional, entendendo que a oferta de alimentação adequada e saudável é componente fundamental nos processos de recuperação da saúde e prevenção de novos agravos nos indivíduos hospitalizados. Fonte: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf (Pnan 2013)

As Carnes e Alimentos processados solicitados são utilizados para assegurar:

a) As demandas e as necessidades alimentares de todas os pacientes e acompanhantes;
b) A Alimentação especifica para o pré e pós cirúrgico;
c) As preparações de alimentos destinados ao uso em diversas patologias;
d) Na Aderência da medicação administrada;
e) A conduta nutricional, visando a promoção, recuperação e prevenção da saúde;

Informa-se também que esses produtos devem estar armazenados no departamento de nutrição, uma vez que sua utilização é crucial para a preparação de diversos tipos de alimentos que serão distribuídos aos pacientes em horários específicos para cada caso, conforme instruções do nutricionista, médico ou enfermeiro prescritas no mapa de nutrição. Além disso, esses produtos também são utilizados para atender acompanhantes e outros comensais desta fundação, o que torna indispensável a contratação objetivada neste ETP.

Fundamentação legal: Inciso I do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021 e inciso I do § 1° do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Tendo em vista que a Prefeitura Municipal de Pedreira subvenciona a Fundação Beneficente de Pedreira – FUNBEPE, realizando transferências destinadas a cobrir as despesas desta, a presente contratação está prevista no orçamento do Município de Pedreira, para o exercício 2026, conforme as necessidades identificadas nas áreas prioritárias da administração pública.

O valor destinado para essa despesa foi incluso no planejamento financeiro, garantindo que os recursos necessários estejam disponíveis durante sua execução.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Trata-se da aquisição de Carnes e Alimentos processados para a Fundação Beneficente de Pedreira – FUNBEPE suprir as necessidades alimentares dos pacientes, acompanhantes e demais usuários da rede pública de saúde, quando necessário, que devem ser fornecidos por empresas que atuem na atividade econômica correspondente a contratação realizada.

Sujeição às normas técnicas e legais

A alimentação e nutrição estão presentes na legislação recente do Estado Brasileiro, com destaque para a Lei 8.080, de 19/09/1990 (BRASIL, 1990), que entende a alimentação como um fator condicionante e determinante da saúde e que as ações de alimentação e nutrição devem ser desempenhadas de forma transversal às ações de saúde, em caráter complementar e com formulação, execução e avaliação dentro das atividades e responsabilidades do sistema de saúde.

Na saúde, ressalta-se a publicação do Decreto 7.508, de 28/06/2011, que regulamenta a Lei 8.080, com a instituição da Rede de Atenção à Saúde e dos Protocolos Clínicos e Diretrizes Terapêuticas que possibilitarão avanços para a organização e oferta das ações de Alimentação e Nutrição no âmbito do SUS (BRASIL, 2011a).

Requisitos de qualidade

Os produtos em questão deverão estar em conformidade com as especificações contidas nas leis vigentes; RDC 216/2004, RDC 275/2002, RDC 259/2002, RDC 360/2003, CVS5/2013 entre outras leis que regulam as empresas destinadas a produção e distribuição de alimentos in natura e industrializados.

Validade do Produto

Os produtos cujas descrições nesta Ata não estipularem prazo de validade mínimo e ou deverão ser entregues com prazo superior a 80% de sua validade total, pois caso contrário, serão devolvidos, devendo ser substituídos de imediato.

Fornecimento de equipamentos em comodato

Não se Aplica

Escolha marca de referência

Não se Aplica

Critérios de aceitação de amostras

Não se Aplica

Critérios da aceitação da proposta

As propostas deverão conter as especificações do produto, marca, valor unitário, valor total e qualificação do proponente (Razão Social, CNPJ, Endereço, Telefone e E-mail para contato, nome, cargo e assinatura do responsável pelo preenchimento da proposta).

Entrega e critérios de aceitação do objeto

O prazo de entrega dos bens é de 07 dias (sete) dias corridos, contado (a) recebimento do Pedido de compras, no seguinte endereço:

Fundação Beneficente de Pedreira – Funbepe (Rua Henriqueta Rondello Canesso, nº 161 – Vila Canesso, Pedreira SP, CEP 13.927-118), e deverão ser entregues de segunda a sexta-feira das 08:00 as 16:00.

4. ESTIMATIVA DO (S) QUANTITATIVO (S)

As quantidades solicitadas das Carnes e Alimentos processados estão em conformidade com as demandas atuais, sendo calculadas com base no consumo do último ano e no crescimento da demanda pelos serviços oferecidos aos pacientes. Além disso, o produto requerido será fornecido para acompanhantes e outros comensais desta rede básica.

Segue relação dos itens contendo descrição das Carnes e Alimentos processados para aquisição:

ITEM	UNID.	QUANT. ANO ANTERIOR	QUANT.	DESCRIÇÃO
1	KG	1000	1.500	CARNE BOVINA COXÃO DURO: CORTADA EM CUBOS: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA: COXÃO DURO EM CUBOS DE 3CM, CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18ºC, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA, APONEVROSES OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA CARNE, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO 02 QUILOS DO PRODUTO.
2	KG	1500	1.700	CARNE DE FRANGO, PEITO SEM PELE E SEM OSSO: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FRANGO SEMI-PROCESSADO: FILÉ DE PEITO, SEM OSSO E SEM PELE, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA DE -18ºC, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, PELE, GORDURA OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA CARNE, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM

ITEM	UNID.	QUANT. ANO ANTERIOR	QUANT.	DESCRIÇÃO
				CONTENDO 01 QUILOS DO PRODUTO, COM MÉTODO DE CONGELAMENTO IQF.
3	KG	600	800	CARNE DE FRANGO, SOBRECOXA: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FRANGO SEMI-PROCESSADO: SOBRECOXA COM OSSO E COM PELE CONGELADA, CADA UNIDADE CONTENDO ACIMA DE 200GR, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18ºC, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE EXCESSO DE PELE, GORDURA OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA CARNE, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 01 QUILOS DO PRODUTO, COM MÉTODO DE CONGELAMENTO IQF.
4	KG	120	150	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA: TAMANHO: GROSSA: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA, RESFRIADA: TRANSPORTADA E CONSERVADA NA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8ºC, COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA LINGUIÇA, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA CARNES INFERIORES, OSSOS, CARTILAGENS, PELE, GORDURA EXCESSIVA OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA LINGUIÇA, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO 2,5 QUILOS DO PRODUTO.
5	KG	60	80	SALSICHA HOT DOG, COZIDA E CONGELADA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SALSICHA TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18ºC, COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, BOVINA E DE AVE MECÂNICAMENTE SEPARADA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA SALSICHA, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA: DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA SALSICHA, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO 03 QUILOS DO PRODUTO.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO E SOLUÇÃO A CONTRATAR

Realizado levantamento de mercado, considerando diferentes fontes, inclusive contratações similares de outros entes públicos, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias,

tecnologias ou inovações que melhor atendam à necessidade da Administração, chegou-se às seguintes conclusões:

Como parte do processo de levantamento de mercado, buscamos analisar a forma como o mercado entrega tais produtos, analisando, especialmente, quantidades por embalagens, possibilidade de entrega por unidade e tipo de acondicionamento, visa garantir a adequada eficiência das entregas e qualidade dos produtos fornecidos, combinado com o fato da diminuição da qualidade nutricional pelo decurso do tempo.

Concluiu-se que a aquisição de Carnes e Alimentos processados por quilo é a forma que melhor atende às necessidades da Fundação, pois adquire-se quantidades menores, geralmente um item de cada vez, de forma mais flexível e adaptada as necessidades que podem variar ao longo do tempo.

Tal forma de aquisição (em quilos) ao em vez de grandes lotes ou caixas, evita desperdício por conta do acúmulo de estoque excessivo e seus custos associados, diminuição da qualidade e perda por validade, especialmente em momentos de pouca demanda.

A venda desses produtos por quilo é usual no mercado, não representando qualquer obstáculo ao êxito da contratação pretendida.

Quanto à forma de aquisição, notou-se que pode se realizar de duas formas:

a) Aquisição através de licitação tradicional: A licitação tradicional gera contrato e obriga a Fundação a adquirir ao menos 75% da quantidade prevista, sob pena de ser demandada pela parte não consumida do contrato. Conforme já citado ao longo deste estudo, a necessidade dentro do âmbito hospitalar é variável, seja pelo número de pacientes que estejam necessitando do alimento, seja pelo tipo de alimento que deva ser fornecido para cada caso específico. Assim, por mais que se busque aproximar o quantitativo a ser adquirido, existe a possibilidade de a previsão não corresponder à realidade futura. Assim, a possibilidade de não se consumir o mínimo de 75% do contrato existe e deve ser levada em consideração para não vir a Fundação a suportar qualquer prejuízo. Caso na proximidade do vencimento do contrato for observado que não houve o consumo mínimo, poderia até ser cogitada a possibilidade de aquisição e colocação em estoque dos produtos. Porém, estamos debatendo acerca de Carnes e Alimentos Processados, produtos altamente perecíveis, que possuem validade reduzida, não podendo ser armazenados por períodos grandes. Outra questão é a indisponibilidade de espeço físico para tal armazenamento. A Fundação não possui espaço suficiente para armazenamento das Carnes e Alimentos processados, que ocupam muito espaço. Assim, considerado fato da perda rápida da qualidade nutricional do consumo variável e proporcional à demanda e a inviabilidade do armazenamento por longo período, a licitação tradicional não figura como uma opção viável para atender à demanda. Além do mais, vale salientar que contratações deste tipo demandam previsão orçamentária prévia e que a Fundação Beneficente de Pedreira é subsidiada pela Prefeitura Municipal, devendo ter muitíssima atenção à destinação de sua dotação orçamentária, destinando-a da forma mais proveitosa possível.

b) Ata de Registro de Preço: tendo em vista o consumo variável dos alimentos objetos do presente Estudo, diante do fato de existir a possibilidade de não se consumir ao menos 75% da quantidade estimada, o

Registro de Preço se mostra como uma solução que atende às necessidades da Fundação, que, conforme sua necessidade, os casos que deva atender e à sazonalidade, não estará obrigada a adquirir o mínimo contratual, realizando aquisição em caso de necessidade, destinando o orçamento apenas em momento oportuno, não onerando indevidamente os cofres da Fundação. Ainda, evita que as Carnes e Alimentos processados fiquem em estoque, caso adquirido em quantidade superior ao que venha a ser utilizado e percam sua validade, causando prejuízo à Fundação.

Para a Fundação, utilizar-se da segunda alternativa para atendimento à demanda é a solução mais viável, vez que evita destinação orçamentária maior do que a que realmente venha a ser necessária, evita estoque, que pode levar a perda de produtos devido ao vencimento e possibilita a aquisição na medida das demandas, que são flutuantes, sazonais.

O Sistema de Registro de Preços permitirá à Fundação Beneficente de Pedreira realizar as aquisições conforme a sua demanda, que pode oscilar, levando esta Fundação a não adquirir a quantidade estimada.

Outro ponto a ser considerado na opção por Registro de Preço são os reflexos no orçamento da Fundação.

Ao se contratar uma empresa para fornecimento de Carnes e Alimentos processados, a administração deve prever o orçamento e empenhá-lo para efetuar o pagamento. Caso não se faça necessário adquirir o mínimo de 75% do saldo contratual, a Fundação pode ser demandada e obrigada a indenizar a empresa pelo material não adquirido. Adquirir o produto sem ter necessidade também não é uma opção, já que pode ocorrer a perda do mesmo devido ao vencimento, bem como pelo fato de necessitar de espaço para estoque. Logo, de um lado ou outro da situação, nos deparamos com prejuízos.

O mesmo não ocorre na ARP, já que a Fundação não estará obrigada a adquirir sequer a quantidade de 75% do previsto. A aquisição apenas se dará em caso de necessidade, podendo o empenho ser efetuado apenas em momento oportuno, não onerando desnecessariamente os créditos orçamentários da Fundação.

Assim, a melhor opção para atender as necessidades da Fundação é o Registro de Preços.

Ressalte-se que "Carnes e Alimentos processados" são bens comuns, já que suas características mercadológicas são conhecidas por todos.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor total da contratação baseou-se na coleta de preços junto ao Banco de Preços, ferramenta que possibilita obter a realidade dos preços através da consulta e coleta de dados de compras governamentais, outros entes públicos, outras mídias (sites de domínio amplo), cujo relatório segue em anexo e encontra-se compilado na tabela a seguir:

FUNDAÇÃO BENEFICENTE DE PEDREIRA – FUNBEPE

PEDREIRA-ESTADO DE SÃO PAULO
Rua Henriqueta Rondello Canesso, 161 –Vila Canesso – CEP 13.927-118
Fone: (19) 3852-9630
CNPJ 59.006.460.0001/70 – Inscrição Estadual: Isenta.

ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO UNITÁRIO	PREÇO ESTIMADO TOTAL
1	1.500	CARNE BOVINA COXÃO DURO: CORTADA EM CUBOS: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA: COXÃO DURO EM CUBOS DE 3CM, CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18ºC, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA, APONEVROSES OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA CARNE, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO 02 QUILOS DO PRODUTO.	R$ 54,60	R$ 81.900,00
2	1.700	CARNE DE FRANGO, PEITO SEM PELE E SEM OSSO: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO: DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FRANGO SEMI-PROCESSADO: FILÉ DE PEITO, SEM OSSO E SEM PELE, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA DE -18ºC, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, PELE, GORDURA OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA CARNE, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 01 QUILOS DO PRODUTO, COM MÉTODO DE CONGELAMENTO IQF.	R$ 24,37	R$ 41.429,00
3	800	CARNE DE FRANGO, SOBRECOXA: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FRANGO SEMI-PROCESSADO: SOBRECOXA COM OSSO E COM PELE CONGELADA, CADA UNIDADE CONTENDO ACIMA DE 200GR, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18ºC, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE EXCESSO DE PELE, GORDURA OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA CARNE, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 01 QUILOS DO PRODUTO, COM MÉTODO DE CONGELAMENTO IQF.	R$ 14,30	R$ 11.400,00
4	150	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA: TAMANHO: GROSSA: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA, RESFRIADA: TRANSPORTADA E CONSERVADA NA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8ºC, COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, COM COR,	R$ 24,44	R$ 3.666,00

ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	PREÇO ESTIMADO UNITÁRIO	PREÇO ESTIMADO TOTAL
		SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA LINGUIÇA, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA CARNES INFERIORES, OSSOS, CARTILAGENS, PELE, GORDURA EXCESSIVA OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA LINGUIÇA, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO 2,5 QUILOS DO PRODUTO.		
5	80	SALSICHA HOT DOG, COZIDA E CONGELADA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SALSICHA TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18ºC, COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, BOVINA E DE AVE MECÂNICAMENTE SEPARADA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA SALSICHA, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA: DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA SALSICHA, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO 03 QUILOS DO PRODUTO.	R$ 11,06	R$ 884,80
			TOTAL R$ 139.279,80	

O valor estimado para a aquisição dos itens é de R$ 139.279,80 (cento e trinta e nove mil duzentos e setenta e nove reais e oitenta centavos).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para atender às necessidades desta Fundação no que tange à aquisição de carnes e alimentos processados à demanda, a solução é a realização de pregão eletrônico, do tipo menor preço por item, visando o registro de preço dos itens necessários.

Não há necessidade de contratação correlata de qualquer outro produto ou serviço para complementar a presente demanda, não havendo, em consequência, necessidade de instalação, montagem, suporte técnico e manutenção do que quer que seja, já possuindo a Fundação pessoal treinado e apto a realizar o recebimento, avaliação e armazenamento dos produtos.

A importância da aquisição de carnes e alimentos processados é inegável pois a alimentação de qualidade faz parte integrante do tratamento dos pacientes atendidos nesta instituição e, realizada nos moldes concluídos neste Estudo, garantirá que não haja desabastecimento nem tão pouco desperdício, quer seja dos alimentos em si ou dos valores a serem despendidos em sua aquisição.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Os itens dessa aquisição não têm nenhuma relação de dependência entre si e podem ser utilizados de forma isolada, de forma que licitar por item não traz prejuízo algum para a Fundação ou para os fornecedores que participarão da concorrência. Inclusive, por ser comum que um fornecedor comercialize um tipo de alimento e não outro (exemplo: empresas que comercializam apenas carnes bovinas), garante a participação mais ampla no certame Dessa, licitando por itens aproveita-se as características específicas de cada um deles, visando promover maior competição e evitando a concentração de mercado, aproveitando as particularidades do processo para incentivar uma disputa mais ampla entre os licitantes, buscando a proposta mais vantajosa, garantindo maior economia para a Fundação e a praticidade de aquisição do produto, a fim de reduzir os custos e minimizar os riscos de desabastecimento.

Fundamentação legal: Inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, art. 40 parágrafos 2º e 3º da Lei 14.133/21 e inciso IV do § 1º do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

Pretende-se que os fornecedores entreguem os produtos conforme a descrição contida no termo de referência anexado no corpo do ETP, garantindo a aquisição dos produtos em conformidade com as leis vigentes que regulamentam a produção e industrialização de Carnes e Alimentos processados, garantido a economicidade, eficiência e eficácia da aquisição contribuindo para melhor aproveitamento dos recursos financeiros da administração pública.

Promover a transparência da aquisição dos produtos alimentícios que a FUNBEPE – Fundação Beneficente de Pedreira utiliza em seu cardápio para a produção das refeições que serão fornecidas para pacientes e outros comensais também é um objetivo a ser atingido.

Pretende-se ainda com a aquisição, busca-se obter padrão de qualidade, demanda eficaz para atendimento do paciente, nível de estoque adequado, visando a demanda estrutural, e o atendimento célere.

Indicadores de desempenho da contratação

O desempenho da contratação será medido ao final de cada mês, levando em consideração as entregas do período através dos indicadores que avaliarão os resultados e a performance diante aos objetivos pré-estabelecidos no planejamento a fim de garantir a segurança e a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

a) Atendimento das exigências especificas do produto; descrito na relação dos itens a serem contratados
b) Pontualidade de entrega
c) Qualidade do produto/serviço
d) Frequência de devolução e trocas

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Não há necessidade de providências prévias a celebração, pois a aquisição de Carnes e Alimentos processados é recorrente e indispensável para manutenção adequada de atendimentos desta Fundação, cabe salientar que, no termo de referência está estabelecido todas as obrigações da Contratante e da Contratada, bem como os direitos e deveres de cada parte.

Diante disto, não foi verificada nenhuma restrição interna de caráter técnico, operacional que possa dificultar a prática da solução a ser contratada, visto que as providências prévias à contratação constarão no termo de referência, assim como, todas as obrigações da Contratante e da Contratada.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Inexistem contratações correlatas a serem providenciadas para a execução do objeto e, neste momento, não existe contratação interdependente.

Fundamentação legal: Inciso XI do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e inciso VII do § 2° do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Por se tratar de aquisição de Carnes e Alimentos processados, o armazenamento, o manuseio e o descarte das embalagens dos mesmos podem ter impactos ambientais significativos, mas existem medidas que podem ser tomadas para reduzir esses impactos.

Os principais impactos ambientais das Carnes e Alimentos processados adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de detritos, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos sólidos e de embalagem pós-uso.

Geração de Resíduos Sólidos: A manipulação e o consumo das Carnes e Alimentos processados podem resultar em uma quantidade significativa de resíduos orgânicos e embalagens descartáveis. Para reduzir esse impacto, recomenda-se a implementação de programas de coleta seletiva, promovendo a reciclagem destes materiais e a compostagem de resíduos orgânicos.

Consumo Excessivo de Embalagens: A aquisição de produtos com embalagens excessivas contribui negativamente para o aumento do volume de resíduos. Para contrapor esse efeito, sugere-se priorizar a aquisição de produtos com embalagens biodegradáveis ou recicláveis e incentivar os fornecedores a adotarem práticas sustentáveis de redução de embalagens.

A compra de alimentos resulta no aumento de embalagens de papelão, plástico e outros. O armazenamento, manuseio e descarte desses materiais é feito por meio de coleta seletiva para resíduos orgânicos. Por outro lado, o material reciclável é recolhido por meio de uma cooperativa regulamentada pela prefeitura local. A coleta ocorre duas vezes por semana, retirando embalagens como; papelão, plásticos e embalagens isentas de resíduos orgânicos para evitar a proliferação de mosquitos, microrganismos e outras pragas.

Portanto, não haverá risco de impacto ambiental, já que os administradores da Fundação Beneficente estão cientes de que o descarte inadequado de resíduos sólidos pode causar a poluição do solo e dos recursos hídricos.

13. POSSIBILIDADE DE CONTRATAÇÃO DE PESSOA FÍSICA

Neste caso não existe a possibilidade de contratação de pessoa física, visto que o edital contempla somente pessoa jurídica fabricantes ou distribuidores de produtos alimentícios.

Fundamentação legal: Inciso IX do § 2° do art. 4º do Decreto Municipal nº 3.830 de 11 de setembro de 2023.

14. LOCAÇÃO DE IMÓVEIS

Não se aplica a necessidade objeto deste estudo.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando a necessidade da manutenção das Carnes e Alimentos processados no estoque desta Fundação para manter a capacidade de atender com brevidade os casos que dele necessitem, conclui-se pela contratação da mesma, através de licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, mediante Sistema de Registro de Preço, em conformidade com o artigo 82 da Lei 14.123/21.

Justificativa da viabilidade: Conforme demonstrado neste estudo, a aquisição destes produtos é uma necessidade da fundação e as Carnes e Alimentos processados é oferecido por diversas empresas no mercado, permitindo a ampla disputa, afim de que a Fundação assegure a seleção da melhor proposta, apta a gerar o resultado de pretendido e mais vantajoso, existindo amparo legal para a contratação do objeto.

16. FONTE DE RECURSO

A contratação será custeada com recursos da ficha Orçamentária: 08, desdobro 3.3.90.30.07.

17. RESPONSÁVEL

Elaborou o presente Estudo Técnico Preliminar, concluindo-se pela viabilidade técnica e econômica da contratação, conforme exposto no art. 4°, §8° do Decreto Municipal n° 3.830 de 11 de setembro de 2023.

Arlindo Moreno Junior – Cargo: Assessor de Saúde - Função: Nutricionista
Departamento de Nutrição.

Arlindo Moreno Junior
Nutricionista - CRN 45376
FUNBEPE

Arlindo Moreno Junior
Nutricionista – CRN3 45376

Pedreira (SP), 16 de outubro de 2025.