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 o fornecimento parcelado por um período de 12 meses de 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 no pronto atendimento (P.S) que sofrem de várias patologias, através das preparações alimentares ao decorrer do dia.

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 e demais pessoas que utilizam o serviço de nutrição desta fundação;
b) A alimentação especifica para pacientes portadores de diferentes doenças, pré e pós cirúrgico, conforme necessidade;
c) A alimentação para controle e diminuição do estado de desnutrição ou com necessidades nutricionais específicas;
d) A nutrição de pacientes em tratamento oncológico ou distúrbios metabólicos;
e) As preparações de alimentos destinados ao uso em diversas patologias;
f) A Aderência da medicação prescrita pelo médico após sua administração;
g) A conduta nutricional, visando a promoção, recuperação e prevenção da saúde o que contribui para uma recuperação mais eficiente e, consequentemente, um potencial de alta hospitalar mais precoce.

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.

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 2025, 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

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.

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

Todos os itens devem atender às normas técnicas e regulatórias aplicáveis, com certificações emitidas por órgãos competentes, como ANVISA, quando necessário. A licitante vencedora deverá apresentar:

A. Alvará Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária competente federal, estadual ou municipal da sede do domicílio do licitante pertinente aos itens que necessitam de registro na ANVISA;

B. Certificado de Autorização para Funcionamento, expedido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, (Art. 51, da Lei nº 6.360/76) em nome da empresa participante, pertinente aos itens que necessitam de registro na ANVISA.

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, RDC 35 /2009, RDC 331/19, IN 60/19, Decreto nº 12.486/78, RDC 12/01entre 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.

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.

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 gênero, marca, valor unitário, valor total e qualificação do proponente (Razão Social, CNPJ, Endereço, Telefone e E-mail para contato).

Entrega e critérios de aceitação do objeto

O prazo de entrega dos bens é de 07 (sete) dias consecutivos, contado (a) recebimento do Pedido de compras, sendo entregue 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 requisitadas de carnes e alimentos processados, listadas nos **itens 01 a 09** estão em conformidade com as demandas atuais, tendo sido calculadas com base no consumo do último ano e no aumento da demanda pelos serviços prestados aos pacientes.

A estimativa da quantidade para a contratação prevista nos itens **10 e 11** não dispõe de parâmetros recentes das contratações anteriores deste objeto efetuadas por esta administração, ainda assim, esse produto se faz necessário para ampliar a oferta e a variedade das refeições fornecidas pelo hospital, além de evitar possíveis faltas nos nossos estoques.

Para melhor entendimento os produtos requeridos serão fornecidos para acompanhantes e outros comensais deste hospital.

Segue relação dos itens contendo descrição das Carne e Alimentos Processados para aquisição:

ITEM	QUANT. ANO ANTERIOR	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO
1	200	**250**	KG	CARNE BOVINA CUPIM: APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. DISCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA: CUPIM, PEÇA, INTEIRA E CONGELADA. TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18°C, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS,

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	QUANT. ANO ANTERIOR	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO
				CARTILAGENS, GORDURA, APONEVROSES, TENDÕES, COAGULOS DE SANGUE, MANCHAS ESVERDEADAS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DESTA CARNE, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO ENTRE 02 A 03 QUILOS DO PRODUTO.
2	200	**250**	KG	CARNE BOVINA LAGARTO: APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. DISCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA: LAGARTO, PEÇA, INTEIRA E CONGELADA. TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18°C, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA, APONEVROSES, TENDÕES, COAGULOS DE SANGUE, MANCHAS ESVERDEADAS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DESTA CARNE, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO APARTIR DE 02 QUILOS DO PRODUTO.
3	300	**300**	KG	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: ALMÔNDEGAS, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, 25 GRAMAS CADA UNIDADE; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE-18°C COMPOSTA DE CARNE BOVINA SEM PRESENÇA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES, GORDURAS, CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DO PRODUTO, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO.
4	800	**800**	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A). DISCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO E CONGELADO. TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE-18°C, COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA CARNE, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA, APONEVROSES, TENDÕES, COAGULOS DE SANGUE, NODULOS LINFÁTICOS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO. **OBSERVAÇÃO: EMBALAGEM SEM IQF.**
5	600	**600**	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO: FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A). DISCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA COXÃO DURO EM BIFES FINOS E CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE-18°C, COM COR, SABOR E ODOR 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, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO.
6	700	**500**	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA PATINHO CORTADO EM TIRAS 8CMX10MM, CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18°C, COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS,

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	QUANT. ANO ANTERIOR	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO
				CARTILAGENS, GORDURA, APONEVROSES OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO. **OBSERVAÇÃO: EMBALAGEM SEM IQF.**
7	350	**300**	KG	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE PERNIL SEM OSSO CORTADA EM CUBOS DE 4X4 CM E CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18°C, COM COR, SABOR E ODOR 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, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO. **OBSERVAÇÃO: EMBALAGEM SEM IQF.**
8	150	**200**	KG	CARNE SUÍNA LOMBO: PEÇA INTEIRA: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE SUÍNA LOMBO INTEIRO SEM OSSO CONGELADO, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18°C, 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 APARTIR DE 02 QUILOS DO PRODUTO.
9	100	**100**	KG	MUÇARELA EM PEÇA: BAIXO TEOR DE GORDURA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA DE 3,5 A 4 KG RESFRIADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 4 E 8°C, COMPOSTA DE LEITE PASTEURIZADO, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA MUÇARELA, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA: DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA MUÇARELA, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO ENTRE 3,5 A 04 QUILOS DO PRODUTO.
10	ESTE PRODUTO ESTÁ SENDO PADRONIZA DO NESTE PROCESSO	**200**	KG	CAÇÃO EM POSTAS, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CAÇÃO EM POSTAS SEM PELE E CONGELADO TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -18°C; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO E CARACTERISTICO, LIVRE DE MANCHAS, MUTILADO, DEFORMADO, MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSO, OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DO PRODUTO, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA E ATÔXICA, CONTENDO TODA INFORMAÇÃO NECESSÁRIA SOBRE O PRODUTO; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO.
11	ESTE PRODUTO ESTÁ SENDO	**500**	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA CONGELADA. DISCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA COXÃO DURO EM PEÇA INTEIRA CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM

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	QUANT. ANO ANTERIOR	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO
	PADRONIZA DO NESTE PROCESSO			TEMPERATURA DE-18°C, COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA EXCESSIIVA, APONEVROSES OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO NO MÁXIMO 08 QUILOS DO PRODUTO.

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

O uso do Sistema de Registro de Preços mostra-se como melhor alternativa, considerando que há alternância do número de pacientes atendidos que recebem como alimentação exclusiva dieta enteral de sistema fechado, não havendo desta forma como determinar o quantitativo exato necessário para atendimento das demandas. A aquisição será realizada de forma parcelada, de acordo com a conveniência da Fundação. Além disso incorpora-se o fato da ausência de condições físicas de estocagem de grande quantidade de material no almoxarifado da unidade envolvida, nos termos da Lei 14.133/2021, artigo 2°, Inciso II e artigo 82°, do Sistema de Registro de Preços.

Aquisição de Carnes e Alimentos processados, através do Sistema de Registro de Preços com deflagração de Pregão Eletrônico, de modo geral, acredita-se no ganho econômico na compra em escala, uma vez que os licitantes tendem a ofertar melhores preços. Desta forma a Administração tende a dar transparência e economizar nas suas aquisições, não precisando providenciar grandes áreas para armazenagem de materiais tendo em vista que o licitante vencedor, ao assinar a Ata de Registro de Preços, compromete-se a fornecer os materiais pelo preço acordado e no momento em que for solicitado.

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.

Como parte do processo de levantamento de mercado, buscamos a aquisição de carnes e processados por quilo. Este levantamento visa garantir a adequada eficiência das entregas e qualidade dos produtos fornecidos.

Adquirir produtos em quantidades menores, geralmente um item de cada vez, em vez de grandes lotes ou caixas, permite uma compra mais flexível, adaptando-se as necessidades que podem variar ao longo do tempo, evitando desperdício por conta do acúmulo de estoque excessivo e seus custos associados, diminuição da qualidade e perda por validade, devido à grande quantidade e pouca demanda. Então a aquisição do produto por unidade facilita o ajuste das compras ao orçamento disponível em cada momento de forma mais eficiente, adquirindo apenas o que se necessita, sem um investimento muito grande o que melhora a previsibilidade e a saúde financeira da instituição.

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.

A possibilidade de comprar por pregão todos as carnes e alimentos processados necessários, nas quantidades estimadas, por meio de contrato de fornecimento com entrega parcelada, facilita a negociação de preços mais vantajosos para a execução de futuros contratos. Além disso, permite que haja um gerenciamento eficaz do estoque destes alimentos perecíveis, evitando desperdícios e otimizando os recursos públicos. Por isso, essa é a solução mais adequada para a Fundação.

Assim, podemos perceber que a melhor opção para atender às necessidades desta Fundação, levando em conta tanto o lado técnico quanto o financeiro, é fazer uma compra unitária de forma parcelada através de um Processo Licitatório na modalidade pregão eletrônico, com o objetivo de obter o menor preço por item. Essa aquisição será feita por contrato e será considerada um fornecimento contínuo.

São alternativas possíveis para atendimento da demanda:

a) Aquisição através de licitação tradicional: necessita que se faça estoque, porém a fundação não possui espaço suficiente para armazenamento das carnes e processados, devido ao produto em questão ocupar muito espaço e perderem a qualidade se não utilizados com frequência, pois estes produtos possuem validade reduzida, considerando que a necessidade é variável, proporcional à demanda. Necessita de previsão orçamentária prévia, e, caso parte superior a 75% do estimado não venha a ser consumido, pode resultar em demandas em desfavor da Fundação, causando prejuízo.

b) Ata de Registro de Preço: a Fundação não estará obrigada a adquirir sequer a quantidade de 75% do previsto, realizando aquisição em caso de necessidade, destinando o orçamento apenas em momento oportuno, não onerando indevidamente os cofres da Fundação. Evita que as carnes e 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 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.

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.

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 no preço que foram calculados a partir da média de cotações obtidas no Banco de Preços (https://www.bancodeprecos.com.br) **no dia 10/05/2026.** Os relatórios destas pesquisas seguem em anexo.

O valor total estimado referente a todos os itens contidos neste estudo estará descrito na tabela abaixo.

ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	MÉDIA DE PREÇO ATUALMENTE	TOTAL
1	250	CARNE BOVINA CUPIM: APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. DISCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA: CUPIM, PEÇA, INTEIRA E CONGELADA. TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18ºC, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA, APONEVROSES, TENDÕES, COAGULOS DE SANGUE, MANCHAS ESVERDEADAS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DESTA CARNE, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO ENTRE 02 A 03 QUILOS DO PRODUTO.	R$ 45,48	R$ 11.370,00
2	250	CARNE BOVINA LAGARTO: APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. DISCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA: LAGARTO, PEÇA, INTEIRA E CONGELADA. TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18ºC, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA, APONEVROSES, TENDÕES, COAGULOS DE SANGUE, MANCHAS ESVERDEADAS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DESTA CARNE, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO APARTIR DE 02 QUILOS DO PRODUTO.	R$ 46,10	R$ 11.525,00

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	MÉDIA DE PREÇO ATUALMENTE	TOTAL
3	300	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: ALMÔNDEGAS, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, 25 GRAMAS CADA UNIDADE; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE-18ºC COMPOSTA DE CARNE BOVINA SEM PRESENÇA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES, GORDURAS, CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DO PRODUTO, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO.	R$ 14,26	R$ 4.278,00
4	800	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A). DISCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO E CONGELADO. TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE-18ºC, COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA CARNE, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA, APONEVROSES, TENDÕES, COAGULOS DE SANGUE, NODULOS LINFÁTICOS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO. **OBSERVAÇÃO: EMBALAGEM SEM IQF.**	R$ 47,40	R$ 37.920,00
5	600	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO: FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A). DISCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA COXÃO DURO EM BIFES FINOS E CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE-18ºC, COM COR, SABOR E ODOR 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, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO.	R$ 52,40	R$ 31.440,00
6	500	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM TIRAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA PATINHO CORTADO EM TIRAS 8CMX10MM, CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18ºC, COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS,	R$ 50,22	R$ 25.110,00

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	MÉDIA DE PREÇO ATUALMENTE	TOTAL
		GORDURA, APONEVROSES OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO. **OBSERVAÇÃO: EMBALAGEM SEM IQF.**		
7	**300**	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE PERNIL SEM OSSO CORTADA EM CUBOS DE 4X4 CM E CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -18ºC, COM COR, SABOR E ODOR 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, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO. **OBSERVAÇÃO: EMBALAGEM SEM IQF.**	R$ 25,79	R$ 7.737,00
8	**200**	CARNE SUÍNA LOMBO: PEÇA INTEIRA: ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE SUÍNA LOMBO INTEIRO SEM OSSO CONGELADO, 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 APARTIR DE 02 QUILOS DO PRODUTO.	R$ 30,10	R$ 6.020,00
9	**100**	MUÇARELA EM PEÇA: BAIXO TEOR DE GORDURA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA DE 3,5 A 4 KG RESFRIADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 4 E 8ºC, COMPOSTA DE LEITE PASTEURIZADO, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, COM COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS DA MUÇARELA, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA: DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DA MUÇARELA, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO ENTRE 3,5 A 04 QUILOS DO PRODUTO.	R$ 55,60	R$ 5.560,00

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	MÉDIA DE PREÇO ATUALMENTE	TOTAL
10	200	CAÇÃO EM POSTAS, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CAÇÃO EM POSTAS SEM PELE E CONGELADO TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -18°C; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO E CARACTERISTICO, LIVRE DE MANCHAS, MUTILADO, DEFORMADO, MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSO, OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DO PRODUTO, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA E ATÔXICA, CONTENDO TODA INFORMAÇÃO NECESSÁRIA SOBRE O PRODUTO; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM CONTENDO NO MÁXIMO 02 QUILOS DO PRODUTO.	R$ 34,23	R$ 6.846,00
11	500	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA CONGELADA. DISCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CARNE BOVINA COXÃO DURO EM PEÇA INTEIRA CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE-18ºC, COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO DA CARNE, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA EXCESSIIVA, APONEVROSES OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA CONTRIBUIR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES, ISENTA DE SUJIDADES E OU MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM A VÁCUO CONTENDO NO MÁXIMO 08 QUILOS DO PRODUTO.	R$ 42,76	R$ 21.380,00
			TOTAL	**R$ 169.186,00**

Os valores referentes aos itens descritos na tabela de **Estimativa do Valor da Contratação**, foram estimados com base na média obtida das cotações realizadas através do Banco de Preços (https://www.bancodeprecos.com.br), sendo seu relatório anexado neste documento.

MÉDIA DE VALOR DOS ITENS PESQUISADOS	
VALOR TOTAL PESQUISADO NO BANCO DE PREÇOS	**R$ 169.186,00**

Portanto, o valor estimado referente a todos os itens para contratação contidos na tabela acima totaliza, R$ 169.186,00 (Cento e sessenta e nove mil cento e oitenta e seis reais)

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.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A adoção do sistema de Registro de Preço para aquisição futuras e parceladas aquisições demonstra-se o mais adequado meio, em razão da necessidade de contratações frequentes e eventuais, da dificuldade de precisar os quantitativos a serem utilizados por esta Fundação e ainda objetiva evitar a imobilização desnecessária de recursos e o seu consequente desperdício. Permite assim que a administração realize as suas contratações com racionalidade e de forma parcelada com o devido respaldo legal. Além disso, o objeto a ser adquirido possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Eletrônico.

A solução que melhor atende às necessidades da Fundação, levando em consideração tudo o que foi exposto acima, bem como o levantamento de mercado também já explicitado e considerando também o objeto deste estudo que contempla serviços permanentes ou frequentes e por não se possível definir prévia e precisamente o quantitativo a ser demandado pela administração, a modalidade pregão em sua forma eletrônica, mediante o sistema de registro de preço em conformidade com os artigos 28, I e 82 a 86 da Lei 14.133/21 é a modalidade que mais se adequa a contratação pretendida.

Fundamento legal: inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e inciso IV do § 2° do art. 4° do Decreto Municipal n° 3.830 de 11 de setembro de 2023.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal n° 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, sem precisar de outros alimentos mencionados neste estudo, a opção de licitar por item não traz prejuízo algum para a Fundação ou para os fornecedores que participarão da concorrência. Além disso, a falta de viabilidade para que ocorra a divisão do objeto em lotes, também se fundamenta no fato de que é obrigação legal da Administração, segundo o inciso III do § 2° do Art. 40 da Lei n° 14.133/2021. Dessa forma consiste em aproveitar as características específicas de cada item, visando promover maior competição e evitar a concentração de mercado, aproveitando as particularidades do processo para incentivar uma disputa mais ampla entre os licitantes, buscando assim a proposta mais vantajosa, garantindo maior economia para a Fundação e a praticidade de aquisição do produto, com previsão de serem de forma parcelada ou não, e conforme a necessidade da demanda, a fim de reduzir os custos e minimizar os riscos de desabastecimento.

Fundamentação legal: Inciso VIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21, art. 40 parágrafos 2° e 3° da Lei 14.133/21 e inciso IV do § 1° do art. 4° do Decreto Municipal n° 3.830 de 11 de setembro de 2023.

Carnes e Alimentos processados

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.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se que os fornecedores entreguem os produtos conforme a descrição contida no termo de referência anexado no corpo do ETP.

Adquirir 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.

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

Almeja alcançar com esta contratação a aquisição de carnes e alimentos processados que atendam aos requisitos técnicos/específicos solicitados, desde a economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos financeiros da administração pública.

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.

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, 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.

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 dos 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: 07, 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.

Pedreira (SP), 19 de maio de 2026.

Arlindo Moreno Junior
Nutricionista - CRN 45376
FUNBEPE

Arlindo Moreno Junior
Nutricionista – CRN3 45376