

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por fim encontrar a melhor solução para atender às necessidades de AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: PROTEÍNAS E EMBUTIDOS do Município de Gravatá, nos termos a seguir expostos.

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, elaborado pela Secretaria de Saúde do Município de Gravatá/PE, é a escolha da melhor solução para a aquisição de gêneros alimentícios: Proteínas e embutidos a fim de atender as necessidades do Hospital Dr. Paulo da Veiga Pessoa, Unidade de Pronto Atendimento (UPA), Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) e Casa de Apoio da Secretaria Municipal de Saúde.

A aquisição de proteínas é fundamental para garantir uma dieta equilibrada e nutritiva para os munícipes em atendimento e tratamento nas unidades de saúde do município. A inclusão adequada de proteínas na dieta é fundamental para a manutenção da saúde, desempenhando um papel crucial na recuperação e no fortalecimento do sistema imunológico dos pacientes. A diversidade de alimentos proteicos, incluindo embutidos, oferece uma gama de opções nutricionais que podem ajudar a atender às diferentes necessidades alimentares, incluindo aquelas com restrições.

Além disso, ao garantir o fornecimento constante e de qualidade desses alimentos, o município promove a equidade no acesso a uma alimentação saudável, reduzindo as disparidades nutricionais e contribuindo para a melhoria geral da saúde pública. Proteínas de alta qualidade são essenciais para a prevenção de condições como desnutrição e perda de massa muscular, a disponibilidade regular e adequada desses itens é crucial para manter os padrões elevados de nutrição e atendimento, especialmente em situações de internamentos e tratamentos.

A aquisição garantirá a entrega contínua e eficiente dos itens ao longo de um período de 12 meses, em conformidade com o plano anual de contratações e as normas legais



003

vigentes. Esse procedimento assegura a transparência, a eficiência e o cumprimento dos princípios da legalidade e economicidade, promovendo uma gestão eficaz dos recursos públicos.

Além disso, a disponibilidade contínua desses alimentos é vital para a capacidade de resposta das unidades de saúde em situações críticas de urgência e emergência. Garantir a presença regular de proteínas assegura que as necessidades nutricionais dos pacientes sejam atendidas de maneira eficaz, apoiando a qualidade do atendimento e a recuperação dos pacientes.

II. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A aquisição planejada de Proteínas e embutidos está prevista no plano anual de contratações da Secretaria Municipal de Saúde e atende à necessidade de assegurar uma oferta de alimentos constante e de qualidade para a rede de saúde municipal. A aquisição, portanto, é uma prática alinhada com as diretrizes legais e orçamentárias, que visa promover um ambiente de cuidado e recuperação de alta qualidade para os usuários e colaboradores da rede de saúde.

III. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, de acordo com as características de cada produto, atendendo ao disposto na legislação de alimentos e às normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), bem como pelos demais órgãos fiscalizadores, para fins do controle de qualidade da alimentação.

Os produtos fornecidos deverão ser rotulados de acordo com as legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações identificação e origem do produto:

- a) Identificação do produto.
- b) Data de fabricação.



c) Data de validade.

d) Peso líquido.

e) Número do lote.

f) Nome do fabricante.

g) Registro no órgão fiscalizador (Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E. ou Serviço de Inspeção Federal – S.I.F.) quando couber.

Os produtos deverão obedecer às normas da Vigilância Sanitária para entrega de gêneros alimentícios a fim de garantir a integridade do produto até o destino final, de acordo com os quantitativos, a data de validade e o local de entrega.

Os itens deverão ser entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, e devem estar acondicionados e embalados conforme praxe do fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação, fabricante, procedência, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.

O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.

b) O produto não atende às legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão.

c) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo.

d) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

Os itens adquiridos, deverão ter sua validade mínima de 75% do prazo total de validade previsto para os itens.

Comprovação do registro, ou cadastramento, ou isenção de registro do produto, ofertado na Agência nacional de vigilância sanitária - ANVISA, do Ministério da Saúde, conforme estabelece as Leis nº 6.360/1976 e 13.097/2015.

IV. LEVANTAMENTO DE MERCADO



005

Considerando a necessidade da contratação, destacamos que foram realizados levantamentos para identificar quais as soluções existentes no mercado atendem os requisitos estabelecidos, de modo a alcançar os resultados pretendidos para atender à necessidade da contratação, levando-se em conta aspectos de economicidade, qualidade, e características nutricionais.

Dentro do presente estudo, foram analisados processos de contratações semelhantes feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas, com a finalidade de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades do município.

Da necessidade: Aquisição de gêneros alimentícios: Proteínas e embutidos a fim de atender às necessidades do Hospital Dr. Paulo da Veiga Pessoa, Unidade de Pronto Atendimento (UPA), Casa de Apoio e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS).

Das formas:

Forma 1 - Manifestar intenção de registro de preços junto a outro órgão, na condição de participante.

Forma 2 – Realizar contratação direta dos gêneros alimentícios: Proteínas e embutidos.

Forma 3 - Realizar licitação própria.

Da análise:

Solução 1 - Não foi encontrada intenção de registro de preços disponível para manifestação.

Solução 2 - Não foi possível a realização da contratação direta visto que o valor ultrapassa o máximo permitido pela Lei Nº 14.133 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos).

Solução 3 - É possível a realização de licitação, conforme planejamento estratégico da Secretaria de Saúde do município de Gravata.

Da conclusão: Com o exposto, esta equipe conclui que deve-se realizar licitação própria, nos termos da Forma 3, para a execução da aquisição de proteínas e embutidos, garantindo transparência, equidade, eficiência e qualidade na aquisição de gêneros alimentícios com a possibilidade de concorrência entre fornecedores, buscando melhores preços, promovendo uma gestão mais eficiente e transparente dos recursos



006

públicos, assegurando o acesso adequado e sustentável a esses alimentos, proporcionando uma oferta adequada e nutritiva para os usuários e servidores da rede municipal de saúde de Gravata.

V. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente solicitação justifica-se pelo fato de que gêneros alimentícios, especialmente proteínas, são cruciais para atender às necessidades nutricionais dos pacientes que fazem acompanhamento no Município. Neste sentido, torna-se indispensável a aquisição desses gêneros alimentícios, uma vez que as proteínas desempenham um papel fundamental na manutenção da saúde e no fortalecimento do sistema imunológico. A inclusão adequada de proteínas nas dietas dos pacientes contribui significativamente para a saúde e o bem-estar geral dos pacientes do nosso município.

Considerando que a necessidade foi demonstrada no item I do presente Estudo Técnico Preliminar - ETP, os requisitos da contratação foram elencados no item III do presente ETP, e foram analisadas as possíveis soluções com o levantamento de mercado no item IV do presente ETP.

Diante do exposto, a melhor solução apresentada no levantamento de mercado foi a realização do Processo licitatório, esta abordagem assegura a transparência, a competitividade e a eficiência na aquisição dos gêneros alimentícios, garantindo a melhor relação custo-benefício e assegurando a qualidade dos produtos fornecidos. Conduzida de acordo com os procedimentos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, garantindo a conformidade com as normas legais vigentes e promovendo uma gestão transparente e eficiente dos recursos públicos.

VI. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

Os quantitativos estabelecidos foram determinados com base em um planejamento prévio e após uma análise criteriosa considerando o levantamento da necessidade de insumos para atender às demandas do departamento de Nutrição e Dietética da rede de média e alta complexidade, esse levantamento levou em consideração a demanda dos serviços prestados no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), Hospital Dr. Paulo da Veiga Pessoa, Unidade de Pronto Atendimento (UPA), e Casa de Apoio da Secretaria Municipal de Saúde, o número de pacientes atendidos diariamente e a variedade de tratamentos oferecidos à população assistida pelo Sistema Único de



007

Saúde (SUS) de Gravatá. Dessa forma, os quantitativos estabelecidos refletem a necessidade considerando a frequência e a quantidade necessária de alimentos, conforme se verifica na planilha abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	APRES	QUANT
1	CARNE BOVINA (SEM OSSO, BIFE 1ª) - COXÃO MOLE OU PATINHO, RESFRIADO SEM OSSO COM POUCA GORDURAS, ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICAS. 1 KG	Quilograma	10,000
2	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: ACÉM. APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A). OBS.: CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS. CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Quilograma	8,000
3	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO. APRESENTAÇÃO: FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A). OBS.: CARNE BOVINA PATINHO FATIADA EM BIFE. CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE. NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA	Quilograma	8,000



008

	DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPO A E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
4	CARNE BOVINA CHAMBARIL 1ª QUALIDADE - RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO SEM MANCHAS E PARASITAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO NA EMBALAGEM DE PLÁSTICO TRANSPARENTE. 1KG.	Quilograma	3200
5	CARNE BOVINA FIGADO - APRESENTADO EM PEÇAS INTEIRAS, CONGELADAS ASPECTO BRILHANTE AVERMELHADO ESCURO, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE MANCHAS ESVERDEADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS 1 KG.	Quilograma	3000
6	CARNE SUÍNA (COM OSSO) - COSTELA DE PORCO DESIDRATADA COM OSSO. COM POUCA GORDURAS, ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICAS. 1 KG	Quilograma	50
7	CARNE BOVINA MOÍDA 1ª - RESFRIADA, ASPECTO, SABOR E CHEIRO PRÓPRIO COM BAIXO TEOR DE GORDURAS, ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA NO SIE OU SIF, IMPRESSO EM EMBALAGENS, PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICA. 1 KG	Quilograma	3100
8	CARNE DE AVE CONGELADA - FRANGO INTEIRO DE 1ª QUALIDADE EM PEÇA, SABOR PRÓPRIO,	Quilograma	2800



009

	EMBALAGENS ATOXICAS, COM DATA DE VALIDADE DEVIDAMENTE IMPRESSA REGISTRO SIF. VALIDADE MÍNIMA NA DATA DE ENTREGA DE 90 DIAS 1 KG.		
9	CARNE DE CHARQUE COXÃO MOLE - TRADICIONAL S/ CONSERVANTES. A CAPA DE GORDURA MÁXIMA NÃO DEVE ULTRAPASSAR Á 20%. S/ SUJIDADES. Nº REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 60 MESES. 1 KG	Quilograma	5000
10	CARNE DE CHARQUE P.A - TRADICIONAL S/ CONSERVANTES. A CAPA DE GORDURA MÁXIMA NÃO DEVE ULTRAPASSAR Á 20%. S/ SUJIDADES. Nº REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 60 MESES. 1 KG	Quilograma	5000
11	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA - QUALIDADE RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, EM MANCHAS E PARASITA. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA E REGISTRO NO SIF OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICO TRANSPARENTE. 1KG.	Quilograma	6000
12	CARNE DE FRANGO FILÉ DE PEITO 1ª - QUALIDADE, RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA E REGISTRO NO SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICOS TRANSPARENTE ATÓXICOS. 1 KG	Quilograma	6000
13	CARNE DE PEIXE FILÉ TIPO MERLUZA DE 1ª - QUALIDADE, RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA E REGISTRO NO SIF IMPRESSO EMBALAGENS TRANSPARENTES ATÓXICAS. 1 KG	Quilograma	3500
14	CARNE DE PEIXE TIPO TILÁPIA (SEM ESPINHA) DE 1ª - QUALIDADE, RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA E REGISTRO NO SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS TRANSPARENTES ATÓXICAS. 1 KG	Quilograma	3500
15	CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: PERNIL , APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM, PILE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A). OBS.: CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS CARNE RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, SECO, NÃO VIOLADO, RESISTENTES. QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO	Quilograma	20



010

	CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SENDO OS CORTES DE PERNIL SUÍNO, EM PACOTES DE 2KG.		
16	OVO DE GALINHA TIPO A ÍNTEGRO – SEM RACHADURAS, BOA QUALIDADE, SEM SUJEIRAS, FUNGOS E OUTRAS PARTÍCULAS QUE COMPROMETEM O CONSUMO E O COZINHAMENTO. PESANDO ENTRE 55 E 60G. BANDEJA COM 30 (TRINTA) UNIDADES.	Quilograma	1500
17	EMBUTIDO TIPO: LINGUIÇA TOSCANA , TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) UNIDADE: QUILOGRAMA	Quilograma	100
18	CARNE DEFUMADA TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON) , TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. 1 KG	Quilograma	100
19	EMBUTIDO TIPO: LINGUIÇA CALABRESA , TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. 1 KG	Quilograma	200
20	SALSICHA TIPO HOT DOG TRADICIONAL 1ª QUALIDADE - RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITA. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA E REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICO TRANSPARENTE. 1KG.	Quilograma	1200

VII. ESTIMATIVA DE PREÇO

As cotações utilizadas no estudo técnico preliminar foram cuidadosamente selecionadas com base em uma ampla pesquisa na internet, visando assegurar a precisão e a



confiabilidade dos dados apresentados. A escolha das fontes online foi feita de forma rigorosa, com o objetivo de garantir a exatidão das informações obtidas e a relevância e atualização dos dados analisados. Dessa maneira, a utilização das cotações da internet foi sustentada por uma análise detalhada que buscou garantir a qualidade e a solidez das informações empregadas. A estimativa de custo anual para a contratação mencionada neste Estudo Preliminar é de R\$ 1.965.845,20 (um milhão e novecentos e sessenta e cinco mil e oitocentos e quarenta e cinco reais e vinte centavos), Constante planilha anexo I deste ETP. Além disso, o anexo II refere-se às fontes de pesquisa utilizadas.

VIII. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, desde que essa divisão seja viável tecnicamente e traga vantagens econômicas, sem resultar em perda de economia de escala (conforme Art. 40, inciso V, alínea b, combinado com §2º do mesmo artigo, da Lei 14 133/2021).

As razões técnicas e econômicas para manter o parcelamento por itens neste caso específico são fundamentadas na necessidade de preservar a saúde e o bem-estar da população ao adquirir alimentos. Isso garante a conformidade com os protocolos de tratamento e cumpre o compromisso como agentes de saúde pública em Gravata. A abordagem por itens facilita a implementação de controles detalhados para mitigar riscos como contaminação devido a condições inadequadas de armazenamento, vencimento dos produtos e deterioração pela exposição a fatores ambientais adversos. Para minimizar esses riscos, são necessárias boas práticas de armazenamento, controle de estoque, monitoramento da validade e manutenção da temperatura adequada, garantindo a eficácia e segurança dos alimentos.

Do ponto de vista econômico, manter o parcelamento por itens traz benefícios financeiros significativos, pois ao disputar preços e condições individualmente em um certame, para cada item é possível obter melhores ofertas e garantir uma alocação eficiente dos recursos financeiros disponíveis. Além disso, a abordagem por itens facilita o planejamento orçamentário ao distribuir os pagamentos de forma equilibrada ao longo do período de aquisição, evitando impactos financeiros repentinos e promovendo uma gestão mais sustentável e transparente.

Nesse contexto, pode-se justificar que a necessidade se baseia em garantir a continuidade e a qualidade dos serviços de saúde prestados à população. A aquisição



012

de gêneros alimentícios é essencial para proporcionar uma dieta especializada e garantir o bem-estar dos pacientes em tratamento. Acerca da gestão logística eficaz que se faz essencial para assegurar o fornecimento contínuo e adequado de alimentos. O parcelamento contribui como uma estratégia viável para adquirir os insumos necessários dentro do orçamento disponível, sem comprometer outras áreas prioritárias da saúde pública, além de facilitar o planejamento financeiro e a gestão eficiente dos recursos.

IX. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de realização de outras contratações, correlatas ou independentes que venham a influenciar na contratação que se pretende realizar.

X. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Considerando o consumo constante de alimentos para atender às necessidades nutricionais dos pacientes do Hospital Dr. Paulo da Veiga Pessoa, Unidade de Pronto Atendimento (UPA), Casa de Apoio e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), é fundamental garantir a viabilidade na aquisição de produtos alimentícios. Com a contratação pretendida, objetiva-se o fornecimento contínuo durante o período de 12 meses respondendo às necessidades contínuas e proporcionando uma oferta adequada e nutritiva para usuários e servidores da rede municipal de saúde de Gravata.

Durante a hospitalização, é comum que os pacientes enfrentam riscos como a diminuição da massa corporal e a possibilidade de desenvolvimento de desnutrição, uma alimentação hospitalar equilibrada e nutritiva não só atende às necessidades nutricionais dos pacientes, como também melhora a aceitação das refeições, aumenta o apetite e promove uma melhor ingestão de nutrientes essenciais, fundamentais para o processo de recuperação e alta hospitalar. As proteínas e embutidos, em particular, são componentes essenciais de uma dieta equilibrada e nutritiva, que auxiliam na reparação e manutenção dos tecidos corporais contribuindo significativamente para a saúde e bem-estar geral da população atendida.

Proteínas, em particular, são componentes essenciais de uma dieta equilibrada e nutritiva. Eles desempenham um papel significativo na saúde e bem-estar geral dos pacientes, contribuindo para a manutenção da massa muscular e a recuperação eficaz. Nutrientes essenciais fornecidos por alimentos ricos em proteínas e embutidos são decisivos para acelerar os processos de cura e recuperação pós-operatória, beneficiando especialmente aqueles que enfrentam cirurgias ou lesões graves. Além disso, ao priorizar uma alimentação de alta qualidade contribui significativamente para a



013

redução do tempo de internação hospitalar. Isso não apenas otimiza recursos, mas também minimiza o desconforto prolongado dos pacientes e potenciais complicações decorrentes de internações prolongadas.

XI. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO.

Considerando a necessidade da Administração Pública de assegurar a aquisição eficiente e eficaz de gêneros alimentícios para atender às necessidades de saúde da população, é necessário implementar medidas que assegurem um processo transparente, célere, econômico e de qualidade para os pacientes.

Assim, propõe-se o compromisso com a celeridade processual, garantindo que todas as etapas do processo de contratação sejam realizadas dentro dos prazos legais estabelecidos, sem comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos. Além disso, busca-se promover uma aquisição célere dos alimentos essenciais para proporcionar uma alimentação equilibrada e nutritiva para atender às demandas da saúde pública, priorizando a rapidez na disponibilidade dos produtos.

Será realizado um esforço para obter os melhores valores através de procedimentos competitivos e transparentes, visando economizar recursos públicos na aquisição dos alimentos. Todas as etapas do processo de contratação serão conduzidas com rigor técnico e administrativo para garantir a qualidade dos gêneros alimentícios: proteínas e embutidos, além de assegurar o cumprimento das normas de segurança e eficácia estabelecidas pelos órgãos competentes.

Dessa forma, a escolha, a fiscalização e a gestão para a futura aquisição desses gêneros alimentícios serão realizadas por profissionais capacitados que possuem conhecimento sobre os alimentos mencionados neste Estudo Técnico Preliminar. A implementação dessas medidas prévias à contratação não apenas respeita os princípios da administração pública, mas também garante que a população tenha acesso eficiente e econômico aos alimentos de qualidade.

XII. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS

A presente aquisição tem como objeto gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Neste



014

sentido não possui relevantes impactos ambientais, contudo deverão ser observados os seguintes requisitos ambientais

É essencial promover tanto o desenvolvimento quanto a preservação do meio ambiente. Dessa forma, a gestão pública deve incentivar a inovação e a busca por alternativas sustentáveis para os descartes.

Quanto aos alimentos a serem fornecidos, é necessário considerar a composição, características ou componentes sustentáveis. Os produtos devem ter baixo impacto ambiental, em especial quanto à utilização de materiais menos prejudiciais ao meio ambiente.

Os alimentos devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

XIII. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO.

Considerando o exposto, o presente estudo evidencia que a solução apresentada no levantamento de mercado (item IV) é fundamentada pela necessidade de manter a eficiência dos serviços de saúde, a adequação nutricional, a promoção, proteção e recuperação dos paciente visto que a aquisição destes gêneros alimentícios - Proteínas e embutidos - será de suma importância para atender as necessidades nutricionais. É essencial também garantir a viabilidade financeira do projeto e estabelecer um sistema eficiente de distribuição, assegurando que os alimentos cheguem de maneira oportuna e segura aos beneficiários. Este posicionamento visa proporcionar uma alimentação integral e de qualidade, promovendo o bem-estar, a nutrição, a segurança alimentar e a saúde dos munícipes.

Gravatá-PE, 23 de setembro de 2024.

Samyra Guedes da Silva Machado
Nutricionista HPVP - CRN 11757
Matrícula 103065


Samyra Guedes da Silva Machado – Matrícula nº 103.065
CPF nº 046.016.464-09



015

ANEXO I**ESTIMATIVA DE PREÇO**

ITEM	DESCRIÇÃO	APRES.	QUANT	MÉDIA FINAL	TOTAL
1	CARNE BOVINA (SEM OSSO, BIFE 1ª) - COXÃO MOLE OU PATINHO, RESFRIADO SEM OSSO COM POUCA GORDURAS, ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICAS. 1 KG	Quilograma	10,000	R\$ 41,99	R\$ 419.900,00
2	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: ACÉM. APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A). OBS.: CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS. CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 13/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO	Quilograma	8,000	R\$ 25,99	R\$ 207.920,00



016

	PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
3	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: PATINHO. APRESENTAÇÃO: FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A). OBS.: CARNE BOVINA PATINHO FATIADA EM BIFE. CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N º 12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/TIPO A E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Quilograma	8,000	R\$ 35,99	R\$ 287.920,00
4	CARNE BOVINA CHAMBARIL 1ª QUALIDADE - RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO SEM MANCHAS E PARASITAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO NA EMBALAGEM DE PLÁSTICO TRANSPARENTE. 1KG.	Quilograma	3200	R\$ 23,99	R\$ 76.768,00



017

5	CARNE BOVINA FÍGADO - APRESENTADO EM PEÇAS INTEIRAS, CONGELADAS ASPECTO BRILHANTE AVERMELHADO ESCURO, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE MANCHAS ESVERDEADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS 1 KG.	Quilograma	3000	R\$ 12,99	R\$ 38.970,00
6	CARNE SUÍNA (COM OSSO) - COSTELA DE PORCO DESIDRATADA COM OSSO, COM POUCA GORDURAS, ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICAS. 1 KG	Quilograma	50	R\$ 21,60	R\$ 1.080,00
7	CARNE BOVINA MOÍDA 1ª - RESFRIADA, ASPECTO, SABOR E CHEIRO PRÓPRIO COM BAIXO TEOR DE GORDURAS, ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA NO SIE OU SIF, IMPRESSO EM EMBALAGENS, PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICA. 1 KG	Quilograma	3100	R\$ 28,38	R\$ 87.978,00
8	CARNE DE AVE CONGELADA - FRANGO INTEIRO DE 1ª QUALIDADE EM PEÇA, SABOR PRÓPRIO, EMBALAGENS ATÓXICAS, COM DATA DE VALIDADE DEVIDAMENTE IMPRESSA REGISTRO SIF. VALIDADE MÍNIMA NA DATA DE ENTREGA DE 90 DIAS 1 KG.	Quilograma	2800	R\$ 11,50	R\$ 32.200,00
9	CARNE DE CHARQUE COXÃO MOLE - TRADICIONAL SEM CONSERVANTES. A CAPA DE GORDURA MÁXIMA NÃO DEVE ULTRAPASSAR A 20%. S/ SUJIDADES. Nº REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 60 MESES. 1 KG	Quilograma	5000	R\$ 42,89	R\$ 214.450,00
10	CARNE DE CHARQUE P.A - TRADICIONAL S/ CONSERVANTES. A CAPA DE GORDURA MÁXIMA NÃO DEVE ULTRAPASSAR Á 20%. S/ SUJIDADES. Nº REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA	Quilograma	5000	R\$ 28,99	R\$ 144.950,00



018

	DE 60 MESES. 1 KG				
11	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA – QUALIDADE RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, EM MANCHAS E PARASITA. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA E REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICO TRANSPARENTE. 1KG.	Quilograma	6000	R\$ 9,99	R\$ 59.940,00
12	CARNE DE FRANGO FILÉ DE PEITO 1ª – QUALIDADE, RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA E REGISTRO NO SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICOS TRANSPARENTE ATÓXICOS. 1 KG	Quilograma	6000	R\$ 15,95	R\$ 95.700,00
13	CARNE DE PEIXE FILÉ TIPO MERLUZA DE 1ª – QUALIDADE, RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA E REGISTRO NO SIF IMPRESSO EMBALAGENS TRANSPARENTES ATÓXICAS. 1 KG	Quilograma	3500	R\$ 25,99	R\$ 90.965,00
14	CARNE DE PEIXE TIPO TILÁPIA (SEM ESPINHA) DE 1ª – QUALIDADE, RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA E REGISTRO NO SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS TRANSPARENTES ATÓXICAS. 1 KG	Quilograma	3500	R\$ 43,99	R\$ 153.965,00
15	CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CORTE: PERNIL , APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A). OBS.: CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS CARNE RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, SECO, NÃO VIOLADO, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE,	Quilograma	20	R\$ 31,96	R\$ 639,20



019

	QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SENDO OS CORTES DE PERNIL SUÍNO, EM PACOTES DE 2KG.				
16	OVO DE GALINHA TIPO A ÍNTEGRO – SEM RACHADURAS, BOA QUALIDADE, SEM SUJEIRAS, FUNGOS E OUTRAS PARTÍCULAS QUE COMPROMETEM O CONSUMO E O COZINHAMENTO. PESANDO ENTRE 55 E 60G. BANDEJA COM 30 (TRINTA) UNIDADES.	Quilograma	1500	R\$ 21,99	R\$ 32.985,00
17	EMBUTIDO TIPO: LINGUIÇA TOSCANA , TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) UNIDADE: QUILOGRAMA	Quilograma	100	R\$ 17,90	R\$ 1.790,00
18	CARNE DEFUMADA TIPO CORTE: TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL: SUÍNA , APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. 1 KG	Quilograma	100	R\$ 27,99	R\$ 2.799,00
19	EMBUTIDO TIPO: LINGUIÇA CALABRESA , TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. 1 KG	Quilograma	200	R\$ 14,69	R\$ 2.938,00
20	SALSICHA TIPO HOT DOG TRADICIONAL 1ª QUALIDADE - RESFRIADA, SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITA. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA E REGISTRO NO SIE OU SIF IMPRESSO EM EMBALAGENS PLÁSTICO TRANSPARENTE. 1KG.	Quilograma	1200	R\$ 9,99	R\$ 11.988,00
VALOR TOTAL				R\$ 1.965.845,20	



020

ANEXO II

PESQUISA DE PREÇO

• ITEM 1

ANDRÉ COOP

FRETE GRATIS

GANHE R\$40

Coxão Mole Bovina Pesa 1Kg

R\$ 4,99

Adicionar à lista

• ITEM 2

Extra Carne

ACEM BOVINO PREÇO POR KG

R\$ 25,00

Comprar

• ITEM 3





022

Swift

COSTELA SUÍNA SWIFT DE 0,5 KG A 1,6KG

PREÇO UNITÁRIO: R\$21,00

COMPRA

PRODUTO COM PESO VARIÁVEL

• ITEM 7

PRIGOCOPA

CARNE MOIDA DE PRIMEIRA ESPECIAL PRIGOCOPA CONGELADO

R\$28,38

QUANTIDADE: 1

PREÇO UNITÁRIO: R\$28,38

• ITEM 8

Extra

FRANCO INTEIRO CONGELADO

À opção Frango 1KG = R\$ 11,49 não inclui entonação

QUANTIDADE: 1

PREÇO UNITÁRIO: R\$11,49



023

● ITEM 9

Extra Carne

CHARQUE COXAÃO PREÇO POR KG

R\$ 42,89

1

COMPRAR

IMAGEM E DETALHE: 0/1000 000

● ITEM 10

Extra Carne

CHARQUE QUANTIEIRO PREÇO POR KG

R\$ 28,99

1

COMPRAR

IMAGEM E DETALHE: 0/1000 000

● ITEM 11

Extra Carne

COXA C/ SOBRE COXA FRANGO

R\$ 0,99

1

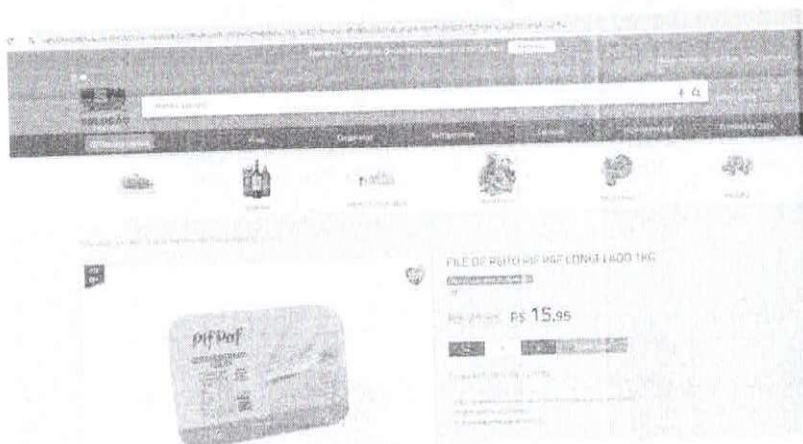
COMPRAR

IMAGEM E DETALHE: 0/1000 000



024

- ITEM 12



- ITEM 13



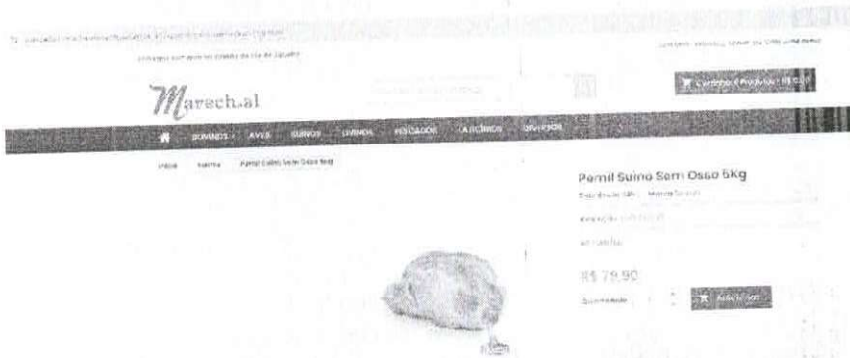
- ITEM 14





025

- ITEM 15



- ITEM 16



- ITEM 17



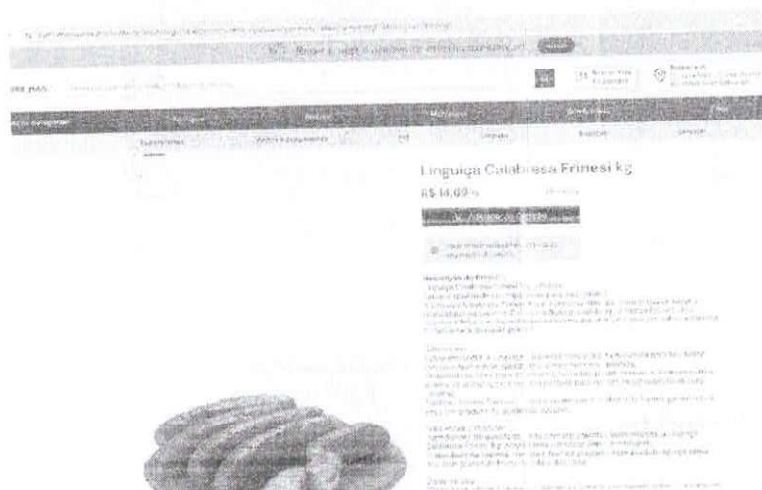
- ITEM 18



026



• ITEM 19



• ITEM 20

