

Estudo Técnico Preliminar 123/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

Trata-se da aquisição de fornecimento de produtos de panificação para atender a demanda do Hospital de Guarnição de Porto Velho. Em razão da necessidade deste Hospital prestar assistência de saúde aos seus usuários, incluindo uma boa alimentação, é necessária a aquisição dos produtos de panificação elencados neste instrumento para compor as refeições dos pacientes, acompanhantes e militares da OMS.

O pão francês, massa fina, doce, de queijo e integral são utilizados para fins alimentícios, principalmente no café da manhã dos militares e pacientes internados juntamente com seus acompanhantes e na ceia à noite e precisam ter entrega efetuada diariamente. Os bolos e demais itens de panificação que se pretendem adquirir tem a finalidade de serem utilizados em festividades e datas comemorativas da OMS.

Justificadamente, portanto, opta-se por realizar a presente licitação, valendo-se de registro de preços para futura aquisição dos itens de panificação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SETOR DE APROVISIONAMENTO	1º Ten Carla Michele
NUTRIÇÃO	2º Ten TARINE

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratada deverá levar em consideração as normas técnicas existentes, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto a requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962; adotar práticas de sustentabilidade adequada que o objeto exigir, devendo ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis;

Faz-se necessário ainda que os produtos que obedeçam às diretrizes, classificações e especificações determinadas pela ANVISA e INMETRO, se existentes;

4.1.5. Obrigações específicas da contratada:

- A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes, conforme no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- Efetuar a entrega do objetivo em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhamento de respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com artigos 12, 13 e 17 a 21, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº8.078, de 1990);
- Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste documento, o objeto com avarias ou defeitos;

- Comunicar à Contratante, que antecede a data da entrega, os motivos que no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação

Os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 deverão ser entregues todos os dias da semana nos horários de 04hrs e 30min a 05hrs e 30min, os demais itens deverão ser entregues conforme a necessidade entre 07:00hrs as 12:00hrs, o desrespeito ao horário de entrega desobriga os órgãos em autorizar a entrada no interior das organizações militares, devendo o licitante retornar dentro do horário de expediente para a respectiva entrega, sem custos para a Administração Pública.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 7 dias (sete dias) do prazo total recomendado pelo fabricante.

Os itens não se enquadram como bens de luxo, conforme art 20 da lei 14.133/21 e decreto nº 10.818/2021.

Não será necessário exigir garantia contratual, por se uma licitação ou pagamento único, por não envolver recursos humanos e outros recursos de materiais e/ou de equipamentos e por se um sistema de registro de preços.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções.

5.1. Das possíveis soluções existentes no mercado

5.1.1. Das Soluções:

5.1.1.1. Solução 1 - Aquisição de produtos de panificação (prontos para o consumo, podendo ser ofertada diretamente ao efetivo da OM e pacientes).

5.1.1.2. Solução 2- Aquisição de insumos para preparo de produtos de panificação.

5.1.2. Da análise das soluções:

5.1.2.1. Solução 1 - É a mais indicada para atender o efetivo e pacientes com maior segurança e suprir a demanda do hospital.

5.1.2.2. Solução 2 - Não é possível uma vez que este hospital não possui um local próprio e adaptado para o preparo de produtos de panificação e equipamentos adequados para esse preparo.

5.2. Das possíveis formas de contratação

5.2.1. Das Formas:

5.2.2. Forma 1 - Registrar internação de registro de preços junto a outro órgão, na condição de participante.

5.2.3. Forma 2 - Realizar licitação própria.

5.2.5. Da análise das formas de contratação:

5.2.5.1. Forma 1 - Ha pregões vigentes com objeto semelhante, porém não somos participantes.

5.2.5.2.2. Forma 2 - É a mais viável por adequar os itens requisitados com a demanda e necessidade desta unidade.

5.3. Da conclusão:

5.3.1. Como exposto, esta equipe conclui que se deve realizar licitação própria, nos termos da Forma 2 para a execução da Solução 1.

Contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração permitiu constatar que produtos de panificação, normalmente são adquiridos por meio de Pregão Eletrônico SRP, por se tratar de itens serão para simples entrega sem a necessidade de obrigações acessórias por parte dos fornecedores.

Destaca-se que a quantidade de fornecedores não é restrita pois existem diversos fornecedores que comercializam produtos de panificação.

Tem-se como parâmetro os Pregões: Pregão: 34/2023 - UASG: 160351; dentre outros;

6. Descrição da solução como um todo

Tratam de insumos fundamentais para suprir o café da manhã e eventos nesta Organização Militar de Saúde. A aquisição em tela são produtos de panificação para atender as necessidades nutricionais do efetivo desta OM e pacientes internados nesta unidade hospitalar. Cabe destacar que o café da manhã sendo a refeição mais importante do dia, para nutrir o efetivo para iniciar as atividades.

1. Os itens elencados foram revisados pelo Serviço de Nutrição suas especificações e quantidades. Vale ressaltar que os elementos descritores foram revisados e adequados para materiais de boa qualidade e confiabilidade.

2. A aquisição dos materiais deve ser legalmente registrada na ANVISA , conforme as disposições art 2º e II, art 3º da Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, que dispõe sobre a Vigilância Sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos.

3. Importa esclarecer que dentro da logística hospitalar de que é um produto de saúde que deve estar em nossas prateleiras para pronto emprego quando necessário. Contudo, por motivos de economicidade e redução de riscos de perda por final de validade, procuramos ao menos deixar o material licitado como forma de manter uma "linha de suprimento" do material quando este for necessário.

4. Em virtude da previsão contida no § 1º do art.86 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações), e como forma de evitarmos a solução de continuidade de contratação de empresas para o fornecimento de produtos de panificação para HGuPV, o qual expirou em 22 de outubro de 2023.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	Especificação	CATMAT	Unidade de medida	Qtde	Valor unitário	Valor total
1	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Tipo Francês/Branco /De Sal	460380	Quilograma	1.200	R\$ 14,68	R\$ 17.616,00
2	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Semi-Doce , Tipo Adicional: Bisnaga, Careca/Seda	460385	Quilograma	1.200	R\$ 13,04	R\$ 15.648,00
3	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Semi-Doce , Tipo Adicional: Bisnaga, Careca/Seda	460385	Quilograma	250	R\$ 12,89	R\$ 3.222,50
4	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Semi-Doce , Tipo Adicional: Bisnaga, Careca/Seda	460385	Quilograma	250	R\$ 13,04	R\$ 3.260,00
5	Pão De Queijo Basa Da Massa: Polvilho Doce Ou Azedo E Queijo , Ingredientes Adicionais: Com Outros Sabores , Formato: Tradicional/Médio , Apresentação: Cru Congelado	460494	Quilograma	200	R\$ 18,10	R\$ 3.620,00

6	Pão Base: De Farinha De Trigo Integral , Tipo: De Forma , Apresentação: Fatiado , Tipo Embalagem: Embalagem Individual	460403	Quilograma	200	R\$ 12,08	R\$ 2.416,00
7	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: De Forma , Tipo Adicional: Tradicional , Apresentação: Fatiado , Tipo Embalagem: Embalagem Individual	460401	Quilograma	200	R\$ 10,09	R\$ 2.018,00
8	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Semi-Doce , Tipo Adicional: Bisnaga, Careca/Seda	460385	Quilograma	250	R\$ 18,57	R\$ 4.642,50
9	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Semi-Doce , Tipo Adicional: Hamburger/Redondo	460387	Quilograma	800	R\$ 11,50	R\$ 9.200,00
10	Bolo Alimentício Sabor: Variado , Tipo: Recheio/ Corbatura , Prazo Validade: Mínimo 7 DIAS, Ingredientes: Farinha De Trigo, Leite, Ovos, Fermento Químico E , Características Adicionais: Embalagem Individual	308305	Quilograma	100	R\$ 64,75	R\$ 6.475,00
11	Bolo Alimentício Sabor: Milho , Tipo: Sem Recheio , Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, M	610527	Quilograma	80	R\$ 27,20	R\$ 2.176,00
12	Bolo Alimentício Sabor: Morango , Tipo: Recheio/Cobertura , Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, D , Características Adicionais: Confeitado/Cobertura De Marshmallow	610531	Quilograma	80	R\$ 59,27	R\$ 4.716,00
13	Bolo Alimentício Sabor: Laranja , Tipo: Sem Recheio , Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Suco L	610529	Quilograma	80	R\$ 28,88	R\$ 2.310,40
14	Bolo Alimentício Sabor: Variado , Tipo: Sem Recheio , Prazo Validade: 30 Dias , Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar E Ovo , Características Adicionais: Embalagem Individual	609217	Quilograma	80	R\$ 25,12	R\$ 2.009,60
15	Biscoito Sabor: Doce , Tipo: Petit Four , Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo, Ovo E Sal , Características Adicionais: 15 G, Sabor Diversos	461736	Quilograma	50	R\$ 40,95	R\$ 2.047,50
16	Torrada Tipo: De Pão De Forma , Base Da Massa: Farinha De Trigo Refinada, Tradicional	460531	Quilograma	50	R\$ 14,63	R\$ 731,50
17	Pizza Sabor: Variados , Características Adicionais: Mini Pizza	456046	Unidade	100	R\$ 4,54	R\$ 454,00
18	Salgados Diversos Tipo: Coxinha , Apresentação: Frito , Aplicação: Alimentação , Sabor: Frango , Peso: 20 G, Características Adicionais: Pronto Para Consumo	610522	Centena	80	R\$ 65,00	R\$ 5.200,00
19	Salgados Diversos Tipo: Croissant , Apresentação: Assado , Aplicação: Alimentação , Sabor: Frango , Peso: 15	610503	Centena	80	R\$ 84,32	R\$ 6.745,60

	G, Características Adicionais: Pronto Para Consumo					
20	Salgados Diversos Tipo: Mini Quiche , Apresentação: Assado , Aplicação: Alimentação , Sabor: Palmito , Peso: 30 G, Características Adicionais: Pronto Para Consumo	461973	Unidade	800	R\$ 1,00	R\$ 800,00
21	Salgados Diversos Tipo: Rissolé , Apresentação: Frito , Aplicação: Alimentação , Sabor: Carne , Peso: 20 G, Características Adicionais: Pronto Para Consumo	461970	Centena	80	R\$ 78,43	R\$ 6.274,40
22	Salgados Diversos Tipo: Bolinho , Apresentação: Frito , Aplicação: Alimentação , Sabor: Bacalhau , Peso: 20 G, Características Adicionais: Pronto Para Consumo	461968	Centena	80	R\$ 62,58	R\$ 5.006,40
23	Salgados Diversos Tipo: Esfirra , Apresentação: Embalagem Com 80 Gramas , Sabor: Frango	460593	Centena	80	R\$ 81,02	R\$ 6.481,60
24	Salgados Diversos Tipo: Esfirra , Apresentação: Embalagem Com 80 Gramas , Sabor: Carne Moída	460592	Centena	80	R\$ 75,00	R\$ 6.000,00
25	Salgados Diversos Tipo: Folheado , Apresentação: Congelado , Aplicação: Alimentação , Sabor: Pizza , Peso: 100 G, Características Adicionais: Validade Mínima 90 Dias	456872	Unidade	800	R\$ 2,62	R\$ 2.096,00
26	Salgados Diversos Tipo: Barquete , Apresentação: Assado , Aplicação: Alimentação , Formato: Canoinhas , Ingredientes: Farinha De Trigo E Água , Características Adicionais: Pronto Para Consumo, Sabor: Diversos	443421	Unidade	800	R\$ 1,90	R\$ 1.520,00
27	Salgados Diversos Tipo: Empada , Tamanho: Mini , Aplicação: Alimentação , Sabor: Palmito	374644	Centena	80	R\$ 59,00	R\$ 4.720,00
28	Salgados Diversos Tipo: Pastel , Apresentação: Assado Em Forno , Tamanho: Pequeno , Aplicação: Alimentação , Sabor: Camarão	309617	Unidade	800	R\$ 3,87	R\$ 3.096,00
29	Salgados Diversos Tipo: Empada , Tamanho: Pequeno , Aplicação: Alimentação , Sabor: Camarão	309615	Unidade	800	R\$ 2,39	R\$ 1.912,00
30	Salgados Diversos Tipo: Canapé , Tamanho: Pequeno , Aplicação: Alimentação , Sabor: Diversos , Formato: Redondo	263376	Centena	80	R\$ 71,24	R\$ 5.699,20
31	Doce Confeitado Tipo: Brigadeiro , Peso: 50 G, Características Adicionais: Cobertura De Chocolate Granulado	308247	Unidade	250	R\$ 1,92	R\$ 480,00
32	Salgados Diversos Tipo: Coxinha , Apresentação: Frito , Aplicação: Alimentação , Sabor: Frango , Peso: 20 G, Características Adicionais: Pronto Para Consumo	610522	Centena	80	R\$ 79,00	R\$ 6.320,00
Preço estimado da contratação (soma dos valores totais de todos os itens):						R\$ 144.970,57

O quantitativo dos pães tipo Francês e Massa Fina foram estimados considerando o histórico de consumo desta OMS, com o consumo médio de 5 kg por dia em dias úteis e 3 kg por dia em fins de semana e feriados, para alimentação da guarnição de serviço, totalizando aproximadamente 1.500 kg no ano de cada item. Para os outros tipos de pães o consumo foi estimado em 1 Kg por dia, conforme cronograma semanal, totalizando 250 Kg em média por ano. Contudo, essas quantidades foram adaptadas ao consumo histórico da OM. No caso dos pães de forma e integral a unidade de medida é o pacote de 500g do produto fatiado e também foi considerado o consumo de 1 pacote por dia, totalizando aproximadamente 250 pacotes por ano de cada item.

Ademais, o quantitativo dos demais itens foi estipulado conforme a quantidade tabelar e efetivo médio pronto da OMS. Conforme consumo histórico médio do hospital, trata-se de quantidade suficiente para atender a demanda anual.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 144.970,57

O valor de contratação para esta UASG 160351 – HGuPV é de até R\$ 144.970,57 (cento e quarenta e quatro mil, novecentos e setenta reais e cinquenta e sete centavos) e foi obtido pelo quantitativo estimado de cada item multiplicado pelo valor da média /mediana da pesquisa de preço obtida em cada item, utilizará o quantitativo necessário ao atendimento às demandas internas desta OMS, e sua efetiva e total aquisição só se concluirá, atendendo ao princípio da economicidade, pelo menor valor de cada item.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Adotou-se o parcelamento do objeto, conforme disposto a alínea IV, art 40 e § 1º, art 47 Lei nº 14.133/21, por se julgar desnecessário ou injustificável o agrupamento dos itens.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação possui alinhamento com o planejamento estratégico do HGUPV, pois contribuirá para o desenvolvimento de sua missão: "Executar as atividades inerentes a Função Logística de Saúde, em benefício dos militares e seus dependentes, das Organizações Militares sediadas na área de jurisdição da 17ª Brigada de Infantaria de Selva, bem como da 12ª Região Militar e do Comando Militar da Amazônia, com foco na Segurança do Paciente e na Gestão Eficiente de Recursos". (PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO HGUPV/2024)

Cabe destacar que o Objetivo Estratégico número 03 é “Prover apoio logístico e estrutural para atender todas as necessidades do HGUPV”.

Há integração e alinhamento da presente contratação no escopo do Plano de Contratação Anual.

O objeto da contratação está compatível com a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO).

O HGUPV ainda não possui Plano Diretor de Logística Sustentável, o qual está sendo providenciada sua elaboração. Contudo, esta contratação está alinhada ao Plano de Gestão Ambiental do HGUPV.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O resultado geral esperado deste planejamento é o atendimento às demandas previstas com celeridade, eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, sanando assim a necessidade desta instituição em termos de fornecimento de uma dieta saudável e equilibrada. Espera-se, especialmente, os seguintes resultados do presente planejamento:

- **Economia:** a escolha da solução com melhor custo-benefício, que se dará pela média de valores coletados do mercado e associados à fase de lances entre os fornecedores em competição; economia no valor da aquisição/contratação em função do ganho de escala (aquisição centralizada)
- **Eficiência:** adquirir a solução mais adequada, conforme dados observado neste Estudo; eficiência com a diminuição do custo administrativo em função da centralização de processos licitatórios.
- **Resultado(s) Específico(s):** Fornecer uma dieta saudável e equilibrada ao efetivo e pacientes da Unidade e, consequentemente, diminuir a repetência e os altos índices de evasão, além de contribuir para a manutenção da saúde e para a formação de bons hábitos alimentares.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de serem adotadas providências, tendo em vista a existência de ambiente adequado para o armazenamento do itens.

14. Possíveis Impactos Ambientais

As Fornecedoras dos Materiais deverão, em seu processo de produção ou aquisição, adotar, no que couber, as práticas de sustentabilidade ambiental dispostas na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, em especial ao Art. 7º; e na Instrução Normativa nº 01/STLI/MPOG, de 19 de janeiro de 2010, no que tange a:

- utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;**
- que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;**
- que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e**
- que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances / Restrição de Determinadas Substâncias Perigosas), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), Cromo Hexavalente (Cr(VI)), Cádmio (Cd), Bifenilpolibromados (PBBs), Éteres Difenilpolibromados (PBDEs).**
- Atender para Lei nº 9832/1999 (proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estranho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados).

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Este encarregado do planejamento declara viável esta contratação, conforme a necessidade de demanda no período considerado de gestão do contrato de aquisição, com base neste Estudo Técnico Preliminar.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

CARLA MICHELE FARIAS DE LIMA CARVALHO

Presidente da Equipe de Planejamento da Contratação



Assinou eletronicamente em 30/01/2025 às 10:05:08.

CRISTIANE TARINE MIGUEL DE OLIVEIRA ARAUJO

Integrante técnica de Planejamento da Contratação