



MARINHA DO BRASIL
HOSPITAL NAVAL MARCÍLIO DIAS
DEPARTAMENTO DE INTENDÊNCIA
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

I – Descrição da necessidade da contratação

O Hospital Naval Marcílio Dias (HNMD) configura papel de destaque no cenário de saúde do país, como um complexo hospitalar de média e alta complexidade, com a oferta de acesso a equipamentos médicos de última geração, e cuja capacidade instalada alcança cerca de 575 leitos, 98 consultórios e 44 clínicas/serviços, além de contar com um Instituto de Pesquisas Biomédicas (IPB).

De modo geral, realiza anualmente cerca de 13.620 internações, o que demanda o planejamento e execução da produção de alimentos ininterruptamente. Em particular, o rancho/cozinha da instituição, conta com instalações (área de 1.270,90 m²), equipamentos e utensílios modernos, além de mão de obra terceirizada qualificada. Seu escopo de ação representa um dos alicerces logísticos do hospital, que atende à necessidade alimentar e nutricional de militares, servidores civis, residentes e acompanhantes dos pacientes, além dos pacientes internados, sempre em consonância às premissas nutricionais descritas no Manual da Política Nutricional da Marinha do Brasil (BRASIL, 2016).

Outrossim, a produção ininterrupta e em escala industrial incorre no desgaste de palamentas, de forma mais acelerada em relação à utilização mais usual, o que leva à necessidade de periodicidade mais curta para a obtenção de itens novos, capazes de atender à demanda de produção e fornecimento das refeições deste nosocômio, dentro dos padrões higiênico-sanitários legais vigentes.

II – Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade

As empresas que vencerem o pregão deverão: efetuar a entrega dos utensílios em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, acompanhado da entrega do manual de usuário, se for o caso, além de oferecer rede de assistência técnica autorizada, contemplada no período de garantia, no município do Rio de Janeiro – RJ.

Também serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

- Qualidade de matéria prima e componentes;
- Compatibilidade com a proposta de utilização;
- Verificação da descrição do material contida no rótulo de acordo com a descrição estabelecida no instrumento convocatório;

- Custo/benefício da aquisição do material;
- Eficiência energética, quando se tratar de equipamento de cozinha;
- Responsabilidade social da empresa quanto a ações de sustentabilidade.

Não haverá necessidade de envio de amostra, bastando a(s) empresa(s) vencedora(s) enviar(em) catálogo/folder/prospecto dos itens.

O HNMD reserva-se o direito de realizar diligências, nos termos da Lei nº 14.133/2021, bem como das demais legislações cominadas ao objeto da licitação, inclusive para solicitar a apresentação de equipamento com os documentos pertinentes, a fim de esclarecer dúvidas, caso surjam, de modo a verificar a compatibilidade técnica do equipamento ofertado, se necessário.

III – Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções

A pesquisa mercadológica levou em consideração os preços encontrados em site de compras governamental; valores praticados por empresas especializadas e achados em sítios eletrônicos. Optou-se por trabalhar com preços existentes no Painel de Preços, referentes ao ano de 2023, sendo feita uma comparação com os valores reais praticados no mercado, de modo que fossem tomados por parâmetro, respeitando-se os critérios de exequibilidade.

A escolha da modalidade da contratação por Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços deve-se:

- a) pelas características do bem, há necessidade de contratações frequentes;
- b) for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas;
- c) pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

IV – Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução;

A Divisão de Alimentação e Nutrição do HNMD é responsável pela produção, distribuição e supervisão de todas as cerca de 4000 refeições produzidas, as quais atendem aos pacientes, acompanhantes e tripulação que utilizam o Serviço de Saúde da Marinha do Brasil.

Devido à ocorrência mais rápida de depreciação dos utensílios utilizados no rancho/cozinha do HNMD, a aquisição periódica de itens torna-se imprescindível, de modo a possibilitar uma eficiente produção e o fornecimento das refeições deste nosocômio, dentro dos padrões higiênico-sanitários legais vigentes.

Desta forma, os utensílios e equipamentos listados no instrumento convocatório são imprescindíveis para a continuidade da prestação de um serviço de alimentação e nutrição de excelência, pela cozinha/rancho do HNMD.

V – Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

A Divisão de Alimentação e Nutrição - DAN do HNMD planeja, produz e distribui refeições a toda sua tripulação (militares, funcionários civis terceirizados e residentes), às crianças

pertencentes à creche O Marinheiro, além de prestar apoio a inúmeros eventos militares todos os anos, com aporte de alimentação para os participantes.

Em termos gerais, A DAN é capaz de produzir para a tripulação, por mês: 15.000 desjejuns + 60.000 almoços + 24.000 jantares + 5.400 ceias. Quanto aos pacientes internados, sua produção alcança cerca 45.000 refeições (pequenas e grandes).

Outrossim, para estipular o quantitativo de utensílios solicitados, considerou-se o número de refeições produzidas diariamente últimos 2 anos.

Em que pese não haver interdependência com outras contratações, a(s) empresa(s) licitada(s) deverá(ão) ser responsabilizada(s) em caso de inutilização dos materiais adquiridos, decorrente de sua má qualidade, efetuando a substituição do(s) produto(s) em até 01(hum) mês, a contar da avaria e desde que estejam dentro do prazo de garantia fornecido.

VI – Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

A pesquisa de preços seguirá as diretrizes veiculadas na IN nº 65/2021. Assim, foram utilizadas como metodologia para obtenção do preço de referência para a aquisição, a média dos preços, “uma vez que constituem medidas de tendência central e, dessa forma, representam uma forma mais robusta dos preços praticados no mercado” (TCU Acórdão 3068/2010). Assim, dos valores obtidos na pesquisa de preços e do cálculo incidente sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos dos parâmetros adotados, foram desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados.

Os parâmetros para as estimativas de preços foram obtidas por portal de compras governamental, levando-se em conta o ano de 2023 e as descrições dos materiais, inclusive as complementares. Além disso, foram obtidos preços de fornecedores do ramo de atividade e de sites especializados na internet.

VII – Justificativas para o parcelamento ou não da solução, se aplicável;

Sempre que o objeto for divisível, e que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Assim, visando propiciar a ampla participação, a licitação será realizada por item e não por grupos.

O presente processo licitatório permitirá a adesão à Ata de Registro de Preços na modalidade “carona”.

VIII – Contratações correlatas e/ou interdependentes;

O objeto da referida contratação é correlata a aquisição de equipamentos para o rancho (PE 52/2020 e 73/2021 e 86/2022).

IX – Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão;

Com fulcro no parágrafo único, do art. 1º, do Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022, incluído pelo Decreto nº 11.137, de 18 de julho de 2022 c/c subitem 1.12, da SGM-102 (NORMAS SOBRE LICITAÇÕES, ACORDOS E ATOS ADMINISTRATIVOS), o objeto da contratação está previsto no Programa de Aplicação de Recursos (PAR), conforme detalhamento a seguir:

I) Código PAR:

II) Data da aprovação de inclusão do objeto no PAR:

X – Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável;

A aquisição dos utensílios para o rancho do HNMD busca atender à reposição dos que são depreciados pela ação do tempo pelo excesso de uso, bem como, atender à ampliação da Praça D' Armas, projeto contemplado na 2ª Fase da Obra do Rancho e que duplicará a capacidade instalada de comensais atendidos pela cozinha/rancho do HNMD.

Um objetivo adicional e não menos importante está associado à melhoria da qualidade de vida dos pacientes internados neste nosocômio, bem como, à tripulação e aos acompanhantes dos pacientes, através do fornecimento de refeições de qualidade.

Para isso, a “seleção” pela proposta mais vantajosa, dar-se-á pela competitividade entre os interessados que atendam aos requisitos e especificações necessárias e assim, proporcionar desenvolvimento econômico e social para região, pela possibilidade de aproveitamento de recursos humanos necessários até a efetiva entrega do material.

XI – Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização;

Não haverá necessidade de adequação da estrutura física da Divisão de Alimentação e Nutrição para o início das atividades.

XII – Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento;

A contratação observará em todas as fases as orientações e normas voltadas à sustentabilidade ambiental. Dentre as recomendações, o planejamento para contratação observará os critérios elencados na IN nº 01/2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do MPOG.

XIII – Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação;

Assim, considerando os elementos obtidos neste instrumento, avalia-se como **VIÁVEL** a presente compra, do ponto de vista econômico, técnico e ambiental.

Rio de Janeiro, RJ, 15 de março de 2024.

Membros da Equipe de Planejamento da Contratação e Fiscalização:

MARINA SERAPHIM LACERDA Capitão-Tenente (S) Encarregada da Divisão de Alimentação e Nutrição	FERNANDA FARIA Primeiro-Tenente (S) Aj. da Divisão de Alimentação e Nutrição FISCAL
---	---

Ato de aprovação.

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar, diante do exposto, restrito aos aspectos legais e formais do processo, entendendo pelo prosseguimento do mesmo.

Rio de Janeiro, 20 de março de 2024.

PAULO HENRIQUE DIAS VEIGA
Capitão de Mar e Guerra (IM)
Ordenador de Despesa