WESDRAS PEREIRA NUNES:57933871291
Assinado de forma digital por WESDRAS PEREIRA NUNES:57933871291
Dados: 2026.11.11 10:07:18 -03'00'

Estudo Técnico Preliminar

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS.

Este estudo Técnico preliminar é embasado pela lei n° 14.133/21 que traz sua definição em seu art. 6° no seguinte inciso:

> XX - estudo técnico preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que **caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução** e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados **caso se conclua pela viabilidade da contratação**;

Elaborado conforme o disposto no §1° do art. 18° da lei supracitada e normas correlatas.

ÁREA REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Saúde.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE.

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. A demanda ora em análise refere-se ao Documento de Formalização de Demanda – DFD, que se trata da contratação de empresa(s) habilitada(s) para fornecimento de gêneros alimentícios **FRIOS, FRUTAS E VERDURAS.**

A realização da contratação de empresa(s) habilitada(s) para fornecimento de gêneros alimentícios **FRIOS, FRUTAS E VERDURAS,** é necessária para fornecimento de almoço, lanche e jantar para pacientes hospitalizados e para os servidores de plantão como os médicos (as), enfermeiros (as), técnicos em enfermagem, guardas e motoristas de ambulância, cooperando assim na saúde do paciente e no desenvolvimento das atividades de nossos servidores.

A qualidade dos alimentos é necessário para a saúde e recuperação dos pacientes hospitalizados e na eficácia dos tratamentos, tornando a seleção cuidadosa dos fornecedores indispensável. Esses alimentos são essenciais para atender a oferta diária do hospital e unidades.

Garantir um suprimento regular e ininterrupto de gêneros alimentícios é fundamental para manter as operações dos hospitais, unidades de saúde funcionando de maneira eficaz, e a realização de um processo licitatório promove princípios fundamentais na administração pública, tais como a transparência e a competitividade. Em resumo, a licitação para aquisição de gêneros alimentícios é uma prática essencial para manter a continuidade do atendimento de saúde pública de qualidade, contribuindo assim para o bem-estar da comunidade de Sapucaia e para o desenvolvimento econômico da região.

A falta ou interrupção no fornecimento de gêneros alimentícios compromete a oferta de alimentação adequada aos

profissionais de saúde e pacientes em situações prolongadas de permanência, prejudicando a rotina de trabalho e o atendimento humanizado.

A medida está alinhada aos princípios da eficiência administrativa, da continuidade do serviço público, da prevenção de riscos à saúde e da adequada aplicação dos recursos públicos, contribuindo para a manutenção da qualidade dos serviços prestados e para a promoção de um atendimento digno, seguro, acolhedor e humanizado à população.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

Registro de preços para futura e eventual de empresa(s) habilitada(s) para fornecimento de frios, frutas e verduras para atender as necessidades da secretaria municipal de saúde deverá garantir o fornecimento de gêneros alimentícios como carnes verduras e frutas com qualidade, segurança sanitária.

Os produtos a serem fornecidos deverão obedecer ás normas e especificações, Normas da ANVISA no que se refere a qualidade conforme for aplicável.

- **Resolução RDC nº 216,** de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, quando aplicável;

- **Resolução RDC nº 429,** de 8 de outubro de 2020, da ANVISA, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados;

- **Instrução Normativa nº 75,** de 8 de outubro de 2020, da ANVISA, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados;
- Os gêneros alimentícios devem ser frescos, isentos de sujidades, parasitas, resíduos de agrotóxicos e devem atender aos padrões sanitários vigentes. Produtos danificados ou em desacordo com as especificações serão rejeitados e devem ser substituídos pela contratada.
- A contratada deverá garantir o transporte adequado dos gêneros alimentícios, especialmente utilizado veículos que preservem a qualidade dos alimentos durante o transporte. Os veículos devem estar limpos e em conformidade com as normas de segurança alimentar.
- Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas, limpas resistentes e que garantam a integridade dos alimentos durante o transporte e armazenamento. Produtos como frutas e legumes devem ser embalados de forma a evitar dados e contaminações.
- A contratada deverá executar, fielmente as entregas de acordo com as requisições.
- O prazo para entrega dos itens será de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da emissão da respectiva Ordem de Fornecimento ou documento equivalente.
- A contratada se obriga a entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidade determinados de acordo com as necessidades.

- Manter durante toda a execução deste objeto, em conformidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação,
- **Condições de fornecimento:** Entregas periódicas, programadas ou sob demanda, conforme cronograma definido pela administração.
- Produtos entregues dentro do prazo de validade, sem avarias, embalagens devidamente lacradas e identificadas, que preservam sua integridade física e sanitária.
- **Garantia e qualidade:** fornecimento dos frios de primeira linha, com garantia de qualidade.
- Fornecedores devem comprovar capacidade técnica, experiência no ramo e fornecer, quando exigido.
- **Logística e armazenamento:** A logística de entrega deve ser eficiente, de forma a garantir que os produtos perecíveis cheguem em condições adequadas de conservação.
- **Sustentabilidade e responsabilidade social:** Sempre que possível, priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, com uso de embalagens recicláveis, redução de resíduos e responsabilidade socioambiental.
- **Documentação exigida:** Certidões de regularidade fiscal e trabalhista.
- **Aspectos econômicos e financeiros:** Proposta de preços compatíveis com o mercado levando em consideração a economicidade e vantajosidade para a administração pública.
- **Segurança no fornecimento**: Capacidade comprovada do fornecedor em atender às quantidades e prazos estipulados, sem riscos de desabastecimento.
- Os riscos de impactos ocasionados devido a produção as empresas deverão atender as práticas de mitigação dos impactos na produção como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.
- Os gêneros alimentícios como carnes devem ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério da Agricultura / Pecuária para cada gênero descrito conforme a tabela de especificação.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO.

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa(s) especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

O levantamento de mercado para fins de preços foi realizado por meio do sistema eletrônico utilizando o Portal de Banco de Preços (www.bancodeprecos.com.br), ferramenta especializada e contratada por esta Prefeitura Municipal amplamente utilizada pela Administração Pública em todo o território nacional.

A metodologia adotada constitui na consulta a processos licitatórios e contratos administrativos similares, realizados por diversos órgãos e entidades públicas em âmbito nacional, observando critérios de compatibilidade do objeto atualidade dos preços, localidades e condições de fornecimento de modo garantir maior confiabilidade e aderência aos valores praticados pelo mercado.

Ressalta que o uso do sistema Banco de preços confere maior segurança, transparência e rastreabilidade à estimativa de preços, uma vez que os dados são extraídos de fontes oficiais e permitem a verificação das

informações utilizadas, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e planejamento e vantajosidade da contratação.

Solução 1 - Aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado: Consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, mediante entregas parceladas, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde durante a vigência contratual.

Vantagens: Possibilita o abastecimento contínuo das unidades atendidas, permite adequação das entregas à demanda efetiva de consumo, reduz riscos de perdas decorrentes de vencimento e deterioração dos produtos,

Desvantagens: Exige acompanhamento permanente do consumo e das solicitações de fornecimento,

Solução 2 - Aquisição de gêneros alimentícios com entrega integral: Consiste na aquisição dos quantitativos estimados mediante entrega única ou em poucas remessas concentradas, formando estoque para atendimento das necessidades futuras da Administração.

Vantagens: Simplifica os procedimentos de recebimento, reduz a frequência de solicitações ao fornecedor, disponibiliza imediatamente os quantitativos adquiridos.

Desvantagens: Exige estrutura adequada para armazenamento, aumenta os riscos de perdas por vencimento, deterioração ou armazenamento prolongado, pode ocasionar estoques superiores às necessidades efetivas;

Solução 3 – Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas: Consiste na contratação de empresa responsável pelo preparo e fornecimento de refeições destinadas a determinados públicos ou unidades específicas.

Vantagens: Transfere ao contratado as atividades relacionadas ao preparo dos alimentos, reduz a necessidade de manipulação direta de alimentos pela Administração, possibilita o fornecimento de alimentação preparada para públicos específicos.

Desvantagens: Não contempla o fornecimento dos gêneros alimentícios necessários ao consumo cotidiano da Secretaria Municipal de Saúde, não atende à necessidade de disponibilização de insumos para preparo, consumo interno e demais atividades administrativas;

Após a análise das soluções disponíveis, verificou-se que a **aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado** apresenta maior aderência à necessidade administrativa identificada, por possibilitar o abastecimento contínuo o fornecimento à demanda efetiva de consumo, reduzir perdas decorrentes de armazenamento prolongado e proporcionar maior eficiência na gestão dos estoques.

Dessa forma, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios constitui a solução mais adequada e vantajosa para atendimento da necessidade objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

A adoção do Pregão, na forma de Registro de Preços, revela-se como a alternativa mais adequada e eficiente para o atendimento da necessidade pública identificada, tendo em vista a natureza comum dos bens a serem adquiridos, a previsibilidade de consumo aliada à variação de demanda e a necessidade de fornecimento contínuo e parcelado, permitindo a Secretaria Municipal de Saúde efetuar aquisições conforme a necessidade efetiva, ao

longo da vigência da ata, evitando tanto o desabastecimento quanto a formação de estoques excessivos, promovendo, assim, maior racionalidade na gestão dos recursos públicos.

Destaca-se que a solução adotada também se mostra a mais vantajosa sob o ponto de vista operacional e logístico, uma vez que centraliza a contratação e possibilita a padronização dos itens, a ampliação da competitividade e a obtenção de melhores condições de preço e fornecimento. Ademais, o Sistema de Registro de Preços confere flexibilidade à Administração, permitindo a adequação das aquisições às demandas reais das unidades de saúde, que possuem funcionamento contínuo e necessidades dinâmicas.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Entre as principais vantagens da solução, destacam-se:

Continuidade no fornecimento: o registro de preços assegura o atendimento regular e planejado das demandas, evitando desabastecimento.

Economia e transparência: o pregão eletrônico promove ampla concorrência, resultando em preços mais vantajosos e maior publicidade dos atos administrativos.

Qualidade e conformidade: os materiais adquiridos deverão atender aos padrões técnicos, de segurança e de qualidade exigidos, garantindo eficiência e durabilidade.

Agilidade e eficiência: a modalidade eletrônica simplifica as etapas do processo, garantindo celeridade nas aquisições e facilidade de controle pela Administração

Esta modalidade permite que a administração pública assegure o abastecimento, proporcionando condições adequadas para o desenvolvimento das atividades, tanto administrativas quanto operacionais e assistenciais principalmente assegurar uma alimentação adequada nas unidades de saúde.

As entregas devem ocorrer de forma parcelada, contínua e sob demanda conforme a necessidade de consumo da Secretaria municipal de Saúde evitando desperdícios problemas de armazenamentos e garantindo o funcionamento adequado dos serviços

.

6. ESTIMATIVAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS.

Fundamentação: 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 (inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21.

A estimativa das quantidades para a presente contratação foi elaborada com base em critérios técnicos e objetivos, considerando o histórico de consumo dos exercícios anteriores, a média mensal de utilização dos itens pelas unidades de saúde, bem como a projeção de demanda para o exercício de 2026. Foram ainda levados em conta fatores como a ampliação e manutenção dos serviços de saúde, o número de atendimentos realizados, a quantidade de servidores em atividade e o funcionamento contínuo das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde.

Ressalta-se que, por se tratar de Sistema de Registro de Preços, as quantidades estimadas possuem caráter

meramente referencial, não obrigando a Administração à contratação integral dos quantitativos previstos, os quais serão demandados de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, garantindo maior eficiência, economicidade e controle na execução da despesa pública.

A planilha detalhada contendo a relação dos itens e suas respectivas quantidades estimadas segue apresentada a seguir, constituindo parte integrante do presente Estudo Técnico Preliminar.

Segue abaixo a planilha de descrição dos itens a serem adquiridos, que integrará o Termo de Referência e o instrumento convocatório do procedimento licitatório.

LOTE I: FRIOS

Item	Descrição dos Produtos	Quantidade	Unidade de medida	Valor unitário R$	Valor total R$
1	Carne bovina 1° qualidade	1.500	quilograma	44,33	66.495,00
2	Carne moída	1.000	quilograma	31,36	31.360,00
3	Carne bovina 2°	1.200	quilograma	35,26	42.312,00
4	Frango inteiro	800	quilograma	12,74	10.192,00
5	Coxa e sobrecoxa	800	quilograma	12,92	10.336,00
6	Peito de frango	800	quilograma	21,34	17.072,00
7	Coxinha da asa	500	quilograma	21,02	10.510,00
8	Carne suína 1° qualidade	320	quilograma	22,57	7.222,40
9	Carne de sol	200	quilograma	41,88	8.376,00
10	Linguiça bovina	500	quilograma	21,19	10.595,00
11	Linguiça defumada	300	quilograma	24,48	7.344,00
12	Linguiça mista	500	quilograma	24,29	12.145,00
13	Linguiça toscana	500	quilograma	20,25	10.125,00
14	Presunto	320	quilograma	30,74	9.836,80
15	Salame	200	quilograma	62,98	12.596,00
16	Salsicha	400	quilograma	12,81	5.124,00
Valor do lote: R$ 271.641,20 (duzentos e setenta e um mil e seiscentos e quarenta e um reais e vinte centavos)					

LOTE II: FRUTAS E VERDURAS

Item	Descrição dos Produtos	Quantidade	Unidade de medida	Valor unitário R$	Valor total R$
17	Abacaxi	256	quilograma	11,84	3.031,04
18	Abobora cabotiá	520	quilograma	5,72	2.974,40
19	Alho	100	quilograma	28,30	2.830,00
20	Banana da terra	320	quilograma	8,74	2.796,80
21	Banana prata	320	quilograma	8,66	2.771,20
22	Batata doce	256	quilograma	6,30	1.612,80
23	Batata inglesa	320	quilograma	7,34	2.348,80
24	Beterraba	320	quilograma	7,57	2.422,40
25	Cebola	320	quilograma	7,73	2.473,60
26	Cenoura	320	quilograma	7,72	2.470,40
27	Chuchu	256	quilograma	7,49	1.917,44
28	Laranja	256	quilograma	7,52	1.925,12
29	Maça	320	quilograma	11,71	3.747,20
30	Mandioca	640	quilograma	6,81	4.358,40
31	Melancia	230	quilograma	6,18	1.421,40
32	Pimentão	320	quilograma	12,95	4.144,00
33	Tomate	320	quilograma	16,78	5.369,60
34	Repolho	640	quilograma	7,33	4.691,20
Valor do lote: 53.305,80(cinquenta e três mil e trezentos e cinco reais e oitenta centavos).					

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

Registro de preços para futura e eventual de empresa(s) habilitada(s) para fornecimento de frios, frutas e verduras

para atender as necessidades da secretaria municipal de saúde. Estima-se o preço do objeto em R$ 324.947,00 (trezentos e vinte e quatro mil e novecentos e quarenta e sete reais) os preços unitários foram obtidos através de pesquisa mercadológica no Sistema Eletrônico Banco de Preços.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO.

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

O parcelamento será por lotes, visando ampliar a competitividade do certame e possibilitar a participação do maior número de interessados garantindo maior número de propostas e consequentemente, melhores condições de preço e qualidade para a Administração.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATA /OU INTERDEPENDENTES.

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contração desta demanda, sendo a contração gerenciada diretamente entre a Administração Pública e o Prestador

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO.

A presente contratação encontra respaldo direto e fundamental no Plano Plurianual (PPA) do Município de Sapucaia-PA, configurando-se como uma das ações prioritárias. A inclusão dessa contratação no planejamento estratégico de médio prazo do município reafirma sua importância para o desenvolvimento local e para a entrega de serviços públicos essenciais.

A inclusão da demanda no PCA demonstra que a necessidade objeto deste Estudo Técnico Preliminar não decorre de fato superveniente ou contratação isolada, mas integra o planejamento institucional previamente definido pela Administração Municipal, estando alinhada às diretrizes estratégicas de gestão, manutenção da infraestrutura pública e continuidade dos serviços essenciais prestados à população.

A contratação proposta possui aderência direta ao planejamento anual da Administração, considerando que os materiais de construção, elétricos, hidráulicos, pintura, acabamento, ferragens, ferramentas, peças de reposição e equipamentos de proteção individual constituem insumos indispensáveis à execução das atividades permanentes de manutenção preventiva e corretiva dos bens públicos municipais.

A presente contratação encontra respaldo direto e fundamental no Plano Plurianual (PPA) do Município de Sapucaia-PA, configurando-se como uma das ações prioritárias. A inclusão dessa contratação no planejamento estratégico de médio prazo do município reafirma sua importância para o desenvolvimento local e para a entrega de serviços públicos essenciais.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS COM A CONTRATAÇÃO:

Com a realização da aquisição aráveis de pregão eletrônico por registro de preço pretende-se alcançar maior número de fornecedores, gerando uma competição justa, resultando em melhores preços condições e qualidade do objeto adquirido.

A contração de empresa(s) habilitada(s) para fornecimento de frios, frutas e verduras para atender as necessidades da secretaria municipal de saúde, resultará em benefícios.

- Garantir o fornecimento contínuo de alimentos nas unidades de saúde.
- Garantir suporte adequado às atividades administrativas, operacionais e institucionais desenvolvidas pelas Secretaria Municipal de Saúde, assegurando condições necessárias para continuidade dos serviços públicos prestados à população;
- A continuidade dos serviços de saúde sem interrupções decorrentes da falta de insumos, evitando situações de desabastecimento que possam comprometer atendimentos, internações e procedimentos.
- Pretende-se garantir a adequada oferta de alimentação aos pacientes e, quando aplicável, aos acompanhantes, respeitando critérios nutricionais e sanitários, o que impacta positivamente no processo de recuperação e no bem-estar dos usuários.
- Sob a perspectiva administrativa, a adoção do Sistema de Registro de Preços visa proporcionar maior eficiência na gestão dos recursos públicos, permitindo aquisições conforme a demanda real, com redução de desperdícios, otimização dos estoques e maior controle da execução orçamentária. Espera-se, com isso, alcançar economicidade nas contratações, ampliar a competitividade entre fornecedores e assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.
- Por fim, a contratação almeja fortalecer a capacidade operacional da Secretaria Municipal de Saúde, garantindo suporte adequado às políticas públicas de saúde e contribuindo para a efetivação do direito fundamental à saúde, com atendimento digno, contínuo e de qualidade à população, em estreita observância aos princípios da eficiência, legalidade e interesse público.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS.

Para a adequada execução da futura contratação, a Administração deverá adotar previamente as providências necessárias à formalização do procedimento licitatório, incluindo a elaboração do Termo de Referência, definição das especificações técnicas dos materiais e consolidação da pesquisa de preços realizada.

Deverá também ser realizada a indicação formal dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, os quais acompanharão a execução do fornecimento dos materiais, verificando a conformidade dos produtos entregues com as especificações estabelecidas no processo licitatório.

A Administração deverá ainda assegurar que os servidores designados para a gestão e fiscalização contratual possuam conhecimento das atribuições relacionadas ao acompanhamento da execução do contrato, observando as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis à gestão e fiscalização de contratos administrativos.

Com a adoção dessas medidas, a Administração Municipal estará apta a conduzir de forma adequada o procedimento licitatório e acompanhar a execução do contrato, garantindo maior eficiência na gestão da contratação.

Antes da celebração do contrato para a contratação, a administração.

Capacitação dos servidores: É fundamental proporcionar treinamentos e capacitações especificas para os servidores ou empregados designados para a fiscalização e gestão contratual.

Estabelecimento de procedimentos internos: A administração do município deve estabelecer procedimentos

internos claros e objetivos para a fiscalização e gestão contratual, definindo responsabilidades, fluxos de comunicação e instrumentos de controle que serão utilizados ao longo do processo.
Ao adotar essas providências a administração do Município de Sapucaia -Pará assegurará uma gestão eficiente e transparente.

Para a adequada implementação da solução proposta, a Administração deverá adotar, previamente à contratação e durante toda a execução contratual, as providências administrativas, técnicas e operacionais necessárias para assegurar a legalidade, a eficiência, a economicidade e a efetividade da contratação.

Inicialmente, deverão ser concluídos os documentos que instruem o processo de contratação, especialmente o Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência e demais peças técnicas pertinentes, contemplando a definição das especificações, quantitativos, requisitos de qualidade dos alimentos.

Na sequência, deverá ser realizada pesquisa de preços, observando os parâmetros estabelecidos na legislação vigente, com a finalidade de estimar o valor da contratação e demonstrar a compatibilidade dos preços com os praticados no mercado, garantindo a vantajosidade para a Administração.

Deverá ser verificada a existência de disponibilidade orçamentária, bem como providenciada a respectiva reserva de recursos, em conformidade com o planejamento financeiro e orçamentário do órgão.

Posteriormente, deverá ser instaurado o procedimento licitatório, preferencialmente por meio do Sistema de Registro de Preços, quando demonstrada sua vantajosidade.

Por fim, deverão ser adotados mecanismos de monitoramento e avaliação da execução contratual, com a finalidade de verificar o desempenho da contratação, identificar eventuais inconformidades, promover os ajustes necessários e assegurar o atendimento eficiente das demandas do Fundo municipal de Saúde.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS.

Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).
A contratação de gêneros conforme estabelecido pela legislação, deve atender a critérios específicos relacionados à qualidade dos alimentos, sustentabilidade e impactos ambientais. Algumas considerações importantes incluem:
Certificar-se de que os alimentos fornecidos atendam aos padrões nutricionais adequados.
Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicos

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. 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.

Possíveis Impactos Ambientais:

- Geração de resíduos sólidos: o fornecimento dos gêneros alimentícios poderá resultar na geração de embalagens plásticas, papelão, recipientes descartáveis e demais resíduos decorrentes do acondicionamento e transporte dos produtos;
- Descarte inadequado de embalagens e materiais utilizados: o descarte incorreto de embalagens e resíduos provenientes do consumo dos produtos pode contribuir para aumento da poluição ambiental e acúmulo inadequado de resíduos sólidos;
- Impactos relacionados ao transporte e logística: a realização das entregas dos produtos às secretarias participantes poderá gerar emissões de gases de efeito estufa (GEE), decorrentes da utilização de veículos para transporte e distribuição;
- Possíveis desperdícios de alimentos: falhas relacionadas ao armazenamento, controle de estoque, transporte ou consumo inadequado podem ocasionar desperdício de gêneros alimentícios e aumento desnecessário da geração de resíduos.

Medidas mitigadoras recomendadas:

- Priorizar, quando possível, produtos acondicionados em embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental;
- Orientar quanto ao descarte adequado das embalagens e resíduos gerados, observando práticas de coleta seletiva e destinação ambientalmente adequada;
- Planejar adequadamente as entregas e o armazenamento dos produtos, visando reduzir perdas, desperdícios e deslocamentos desnecessários;
- Exigir que os produtos fornecidos observem as normas sanitárias, de acondicionamento e transporte aplicáveis, garantindo melhor conservação e redução de perdas durante a execução contratual;
- Incentivar práticas logísticas mais eficientes, buscando otimização de rotas e redução de impactos ambientais relacionados ao transporte dos produtos. A adoção dessas medidas contribuirá para minimizar os impactos ambientais decorrentes da contratação e reforçará o compromisso da Administração Municipal de Barcarena com a gestão pública sustentável.
-

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE.

Com base nas informações e análises apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, considera-se que a solução mais vantajosa para atendimento da demanda identificada consiste na Registro de preços para futura e eventual de empresa(s) habilitada(s) para fornecimento de frios, frutas e verduras para atender as necessidades da secretaria municipal de saúde, considerando a diversidade dos itens, a necessidade de fornecimento parcelado e a variação do consumo conforme a demanda administrativa dos órgãos requisitantes.

A contratação mostra-se tecnicamente viável, considerando que o mercado dispõe de ampla oferta de fornecedores aptos ao fornecimento dos gêneros alimentícios pretendidos, com especificações compatíveis com as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde. Os produtos demandados atendem aos padrões de qualidade, acondicionamento, conservação, transporte e segurança alimentar exigidos para atendimento adequado dos funcionários e para os pacientes internados e para acompanhantes.

A contratação demonstra economicidade, considerando que os preços obtidos na pesquisa de mercado e no orçamento estimado evidenciam competitividade e possibilidade de obtenção de propostas mais vantajosas mediante realização de Pregão Eletrônico. A utilização do Sistema de Registro de Preços possibilita aquisições conforme a demanda efetiva de consumo, reduz desperdícios, proporciona melhor planejamento financeiro e contribui para maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

A solução mostra-se adequada às necessidades identificadas, garantindo fornecimento contínuo e parcelado dos gêneros alimentícios necessários para os servidores de plantão como os médicos (as), enfermeiros (as), técnicos em enfermagem, pacientes hospitalizados, guardas e motoristas de ambulância, cooperando assim na saúde do paciente e no desenvolvimento das atividades de nossos servidores**,** e a eficácia dos tratamentos tornando a seleção cuidadosa dos fornecedores indispensável.

Sapucaia-PA 11 de novembro de 2026.

LEIDE DAIANE DE OLIVEIRA GODINHO:00590315226

Assinado de forma digital por LEIDE DAIANE DE OLIVEIRA GODINHO:00590315226
Dados: 2026.11.11 10:06:47 -03'00'

Leide Daiane de Oliveira Godinho
Responsável pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar