

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 00610587.000122/2025-40

1. DO OBJETO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objeto a aquisição de material de consumo, do tipo utensílios de copa e cozinha para a Divisão de Nutrição e Dietética do Hospital Geral Dr.º João Machado.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

2.1. Especificações técnicas conforme Documento de Formalização da Demanda (33440137) acostado aos autos deste caderno processual.

2.2. Os materiais a serem adquiridos são utensílios de cozinha domésticos, compostos por materiais em aço inox, alumínio e plásticos; com dimensões e formatos que garantem seu desempenho na produção de refeições mantendo o padrão de qualidade necessário

2.3. Os bens objetos desta contratação são caracterizados como comuns, em razão de possuírem padrões de desempenho e qualidade usualmente encontrados no mercado, conforme identificado no Item 7.1 deste Estudo.

3. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE PARA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de substituição dos utensílios atualmente em uso, os quais se encontram desgastados e danificados em decorrência do tempo e das condições de utilização. A Unidade de Alimentação e Nutrição é responsável pela produção de todas as refeições distribuídas por essa Unidade Hospitalar. A confecção de refeições envolve várias etapas desde o recebimento dos gêneros alimentícios, seleção, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição aos usuários. Em cada etapa do processo é importante o uso de utensílios adequados, em quantidades suficientes e específicos para cada atividade. Sendo assim é essencial que o setor disponha desses materiais. Utensílios como panelas, talheres e recipientes de armazenamento são imprescindíveis para garantir a segurança alimentar dos usuários. A utilização de utensílios adequados é fator importante na prevenção das contaminações alimentares e assegura a qualidade das refeições servidas. Ao investir em utensílios de qualidade, o setor reduz a necessidade de constantes reposições e garante a durabilidade dos materiais, otimizando o uso dos recursos financeiros. Diante dos benefícios evidentes que a contratação de utensílios domésticos proporciona ao setor, fica claro que essa medida não apenas é desejável, mas também indispensável para o bom funcionamento da Unidade Hospitalar. Ao priorizar a segurança, higiene, qualidade do serviço oferecido e economia de recursos, demonstramos nosso compromisso com o bem-estar de todos os usuários SUS.

4. DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAIS

4.1. A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual - PCA/SESAP 2025, publicado no Portal Nacional das Contratações Públicas - PNCP, sob o id nº (08241754010884-0-000001/2025).

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os participantes deverão seguir as diretrizes elencadas neste item, bem como informar as especificações técnicas, marca e modelo de todos os itens que serão fornecidos.

5.2. Sustentabilidade: além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis sempre que cabível.

5.3. Indicação de marcas ou modelos (41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021): sugere-se que na presente contratação não haja previsão para a indicação de marca(s) ou modelo(s).

5.4. Da vedação de utilização de marca/produto na aquisição: não se aplica. Justifica-se a não aplicabilidade deste item em razão da falta de referências de contratações anteriores para os mesmos objetos deste processo.

5.5. Da exigência de amostra: não se aplica. Justifica-se a não aplicabilidade deste item em razão de tratar-se de bens comuns, com especificações precisas e oferecidos por diversas marcas no mercado.

5.6. Da exigência de carta de solidariedade: não se aplica.

5.7. Subcontratação: não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.8. Garantia da contratação: não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

6. DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO

Quantidade de material/serviço da solução a ser contratada				
ITEM	CATMAT	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
		Estudo Técnico Preliminar 35032675		SEI 00610587.000122/2025-40 / pg. 1

01	320866	CAÇAROLA EM ALUMINIO TIPO HOTEL N. 20 - Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais e puxador em baquelite, nas dimensões aproximadas de: diâmetro 18 cm, altura 8,5 cm e capacidade 2,0 litros .	Und	04
02	384218	CAÇAROLA EM ALUMINIO TIPO HOTEL N. 30 - Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais, com dimensões aproximadas: diâmetro 30 cm, altura 14 cm e espessura mínima de 1,5mm e capacidade para 9,6 litros .	Und	04
03	319836	CAÇAROLA EM ALUMINIO TIPO HOTEL N. 38 - Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais, com dimensões aproximadas: diâmetro 38 cm, altura 18 cm, com no mínimo 3 mm de espessura e capacidade para 20 litros .	Und	04
04	295921	CAÇAROLA EM ALUMINIO TIPO HOTEL N. 45- Caçarola em alumínio fosco, com alças laterais reforçadas, tampa reforçada, mínimo de 3 mm de espessura, 45 cm de diâmetro aproximados e capacidade aproximada 31 litros .	Und	04
05	295923	CAÇAROLA EM ALUMINIO TIPO HOTEL N. 50 - Caçarola em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais reforçadas, com dimensões aproximadas: diâmetro 50 cm, altura 21 cm, mínimo de 3mm de espessura e capacidade para 41 litros .	Und	04
06	334671	CALDEIRÃO TIPO HOTEL N. 22- Caldeirão em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais reforçadas em baquelite, nas dimensões aproximadas: diâmetro 22 cm, altura 22 cm e capacidade 8,3 litros .	Und	04
07	283203	CALDEIRÃO TIPO HOTEL N. 26 - Caldeirão em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais reforçadas em baquelite, nas dimensões aproximadas: diâmetro 26 cm, altura 24 cm e capacidade 12,7 litros .	Und	04
08	312495	CALDEIRÃO TIPO HOTEL N. 30- Caldeirão em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais reforçadas em baquelite, nas dimensões aproximadas: diâmetro 30cm, altura 26 cm e capacidade 18,3 litros .	Und	04
09	312499	CALDEIRÃO TIPO HOTEL N. 34- Caldeirão em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais reforçadas em baquelite, nas dimensões aproximadas: diâmetro 34 cm, altura 30cm e capacidade 27,2 litros .	Und	04
10	304596	CALDEIRÃO TIPO HOTEL N.40 - Caldeirão em alumínio fosco com tampa e alças bilaterais reforçadas em baquelite, nas dimensões aproximadas: diâmetro 40cm, altura 36cm e capacidade 45.2 litros .	Und	04
11	335113	BULE TIPO HOTEL - Bule com tampa em alumínio polido com puxador e cabo em baquelite, seguindo as especificações da ABNT NBR 14630:2008; Capacidade 5 L .	Und	08
12	465651	CHALEIRA - Material: Alumínio; Capacidade: 3 L ; Material Cabo: Baquelite; Características Adicionais: Com Tampa.	Und0	02
13	395582	CANECA TIPO HOTEL N.16- Caneca em alumínio polido, com bico, sem tampa, com cabo em baquelite reforçado e resistente ao calor, nas medidas aproximadas: altura 16 cm, capacidade 3,2 litros	Und	06
14	397210	CANECA TIPO HOTEL N.18 - Caneca em alumínio polido, sem tampa, com cabo em baquelite reforçado e resistente ao calor, nas medidas aproximadas: diâmetro 18cm, altura 18cm, espessura do alumínio 1,50 mm e capacidade aproximada de 4,5 litros .	Und	06
15	254852	CUSCUZEIRA N. 18- Cuscuzeira com base em alumínio polido de alta qualidade, com espessura de 0,01cm. Com duas alças reforçadas em baquelite e tampa em alumínio polido e alça em baquelite. Capacidade de 3,0 litros. Medidas aproximadas: diâmetro com 18 cm e altura de 26 cm .	Und	04
		CUSCUZEIRA N. 30- Cuscuzeira com base em alumínio polido de alta qualidade, com espessura de		

16	391985	0,03cm. Com duas alças reforçadas e tampa com alça; Garantia mínima 2 anos. Medidas aproximadas: diâmetro com 30 cm e altura com 30 cm	Und	04
17	384237	CUSCUZEIRA N.38 - Cuscuzeira com base em alumínio fosco de alta qualidade, com espessura de 0,03cm. Com duas alças reforçadas e tampa com alça; Garantia mínima 2 anos. Medidas aproximadas: diâmetro com 38 cm e altura com 38 cm	Und	04
18	397284	TACHO TIPO HOTEL N.30 - Estrutura em alumínio reforçado fosco com alças bilaterais, nas dimensões aproximadas de: boca 20 cm, fundo 20 cm, altura 12 cm, capacidade 7,0 litros.	Und	04
19	397285	TACHO TIPO HOTEL N.45 - Estrutura em alumínio reforçado fosco com alças bilaterais, nas dimensões aproximadas de: boca 45 cm, fundo 28 cm, altura 17 cm e capacidade 22,0 litros.	Und	04
20	397285	TACHO TIPO HOTEL N. 55 - Estrutura em alumínio reforçado fosco com alças bilaterais, nas dimensões aproximadas de: boca 55 cm, fundo 34, altura 22 cm e capacidade 42,0 litros.	Und	03
21	424014	PASSADORES DE MACARRÃO TIPO HOTEL N. 26 - Passadores de macarrão com furo grosso alças bilaterais e base de apoio em alumínio fosco; Dimensões aproximadas: altura 14,0 cm diâmetro 26 cm e capacidade 5 litros.	Und	04
22	471267	PASSADORES DE MACARRÃO TIPO HOTEL N. 40- Passadores de macarrão com furo grosso alças bilaterais em alumínio fosco; Dimensões aproximadas: altura 15 cm diâmetro 40 cm e capacidade 16 litros.	Und	04
23	337518	PASSADORES DE MACARRÃO TIPO HOTEL N. 50 - Passadores de macarrão com furo grosso alças bilaterais em alumínio fosco; Dimensões aproximadas: altura 20,0 cm diâmetro 50 cm e capacidade 30 litros.	Und	04
24	Não Encontrado	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE TIPO HOTEL N.34 - Frigideira em cerâmica com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 7,0 cm de altura nos diâmetros de: 34 cm.	Und	04
25	Não Encontrado	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE TIPO HOTEL N.40 - Frigideira em cerâmica com cabo de baquelite; Com dimensões aproximadas: 8,0 cm de altura nos diâmetros de: 40 cm.	Und	04
26	441363	FRIGIDEIRA EM ALUMINIO TIPO HOTEL N.38 - Frigideira alumínio resistente com cabo de baquelite e asa lateral; Com dimensões aproximadas: 8,0 cm de altura nos diâmetros de: 38 cm.	Und	04
27	295916	ASSADEIRA RETANGULAR TIPO HOTEL COM ALÇAS - Estrutura em alumínio polido com alças bilaterais; dimensões aproximadas de: comprimento 50 cm, largura 34 cm e altura 7 cm, com espessura mínima de 0,03cm	Und	04
28	295918	ASSADEIRA RETANGULAR TIPO HOTEL COM ALÇAS - Estrutura em alumínio polido com alças bilaterais; dimensões aproximadas de: comprimento 60 cm, largura 40 cm e altura 8 cm, com espessura mínima de 0,03cm.	Und	04
29	261597	RALADOR - Ralador manual em aço inox AISI 304 com 04 faces , cabos em ABS, com pés em borracha, dimensões: base: 107 x 84,6 mm, altura: 228 mm.	Und	04
30	277187	COLHER EM INOX PARA ARROZ LINHA INDUSTRIAL - Com corpo e cabo em aço inoxidável AISI 304, alta resistência, stainless medindo 9 x 7cm, com cabo medindo aproximadamente 32cm. Com acabamento fino e sem detalhes, sem frisos ou ranhuras.	Und	06
31	465713	FACA SERRA MULTIUSO COM PONTA - Faca para corte de legumes, lâmina em aço inoxidável AISI 304, com serrilha, medindo aproximadamente 05 polegadas, com cabo cor branca em polipropileno,	Und	06

		com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e à máquina de lavar.		
32	431292	FACA DE COZINHA - Faca para corte de legumes, lâmina em aço inoxidável AISI 304, sem serrilha, medindo aproximadamente 08 polegadas , com cabo cor branca em polipropileno, com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e à máquina de lavar.	Und	06
33	243506	FACA PARA CORTE DE CARNES - Faca para corte de carnes, lâmina em aço inoxidável AISI 304, sem serrilha, medindo aproximadamente 10 polegadas , com cabo cor branca em polipropileno, com proteção antimicrobiana. Resistente a impactos, a altas temperaturas e à máquina de lavar.	Und	06
34	299056	FACA PARA CORTE DE PÃO - Com lâmina fabricada com aço inox AISI 304, grande resistência ao desgaste do fio. Cabo, na cor branca, em polipropileno com proteção antimicrobiana. Linha profissional 8 polegadas .	Und	06
35	464854	GARFO EM AÇO INOX BIDENTE - Garfo bidente com corpo e cabo em aço inox AISI 304, liso, sem rebite ou emendas, medindo: 32 cm de comprimento.	Und	05
36	464854	GARFO EM AÇO INOX BIDENTE - Garfo bidente em aço inox AISI 304 para assados com corpo e cabo em aço inoxidável, medindo: 55 cm de comprimento	Und	05
37	339943	CONCHA EM AÇO INOX - Concha em aço inoxidável AISI 304, cabo em aço inox inteiro. Com dimensões aproximadas: 12 x 30 cm.	Und	05
38	248156	CONCHA TIPO HOTEL N.12 - Concha em alumínio polido resistente, com cabo em alumínio, sem emenda; nas dimensões aproximadas: diâmetro 12 e capacidade 300 ml.	Und	05
39	413319	ESCUMADEIRA EM AÇO INOX - Escumadeira para servir em aço inoxidável AISI 304, com cabo inteiro, também em aço, sem emendas. Com medidas: 10 x 30 cm.	Und	05
40	334588	ESCUMADEIRA LINHA HOTEL N.14 - Escumadeira em alumínio polido resistente, com cabo inteiro no mesmo material, com espessura mínima de 3 mm, no tamanho: 14 cm.	Und	05
41	302944	ESCUMADEIRA EM AÇO INOX - Escumadeira para servir em aço inoxidável AISI 304 com cabo inteiro, também em aço, sem emendas. Com medidas: 16 x 50 cm.	Und	05
42	372032	ESPÁTULA EM AÇO INOX - Espátula com lâmina fabricada em aço inox AISI 304, cabo de polipropileno branco com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Pode ir à máquina de lavar louças. Medidas aproximadas de 2mm de espessura e de 20 a 25cm de comprimento.	Und	05
43	468442	GARRAFA TÉRMICA EM AÇO INOX - Material aço inox; Capacidade de 2 L ; Característica adicional tampa tipo pressão; Ampola inquebrável	Und	04
44	464900	PÁ EM INOX PARA FRITURA - Pá para frituras em aço inoxidável AISI 304, altamente durável. Dimensões (Compr. X Larg. X Alt.): 332x73x45 mm.	Und	04
45	344681	PEGADOR EM AÇO INOX PARA MASSA - Pegador universal em aço inox AISI 304 para massa.	Und	05
46	455553	PEGADOR EM AÇO INOX LISO - Pegador universal em aço inox AISI 304 liso	Und	05
47	363697	BANDEJA PLÁSTICA PARA GÊNEROS - Bandeja Polietileno de Alta Densidade (PEAD), material atóxico destinado a acondicionamento de gêneros alimentícios com dimensões aproximadas de: 60 x 40 x 09 cm.	Und	10
		CAIXA PLÁSTICA PARA ACONDICIONAR CARNES EM CÂMARAS FRIGORÍFICA - Construída		

48	367185	em PEAD - Polietileno de Alta Densidade. Indicado para contato direto com alimentos e para uso em temperaturas abaixo de 0°C. Cor Branca, com aberturas ao redor para livre circulação de ar. Com dimensões externas correspondentes a 250 altura x 400 largura x 600 comprimento (mm) e capacidade de 38 litros .	Und	10
49	615471	CAIXA PLÁSTICA - Material: Plástico resistente; Comprimento: 60 CM; Largura: 40 CM; Altura: 31 CM; Aplicação: Acondicionamento hortifrutis; Cor: Verd; Transmittância: Não Transparente. Características Adicionais: Paredes Vazadas; Tipo: Empilhável; Capacidade: 60 LT.	Und	10
50	444897	MONOBLOCO EM PLÁSTICO PARA LEITE - Monobloco em plástico para acondicionamento de leite em câmara frigorífica com capacidade aproximada de 17 litros .	Und	10
51	Não encontrado	BANDEJA TÉRMICA HOSPITALAR COM TAMPA - Fabricada em plástico ABS, alta resistência e durabilidade, com isolamento térmico na base e na tampa; material atóxico, não altera o sabor dos alimentos; mantém a temperatura da refeição até uma hora, comidas quentes ou frias; com tampa que permite empilhamento seguro. Capacidade aproximada: 1.360 ml; Dimensões aproximadas: 38 x 35 x 8 cm; Cores: Marfim ; garantia: 2 anos para defeitos de fabricação.	Und	100
52	Não encontrado	BANDEJA PLÁSTICA TIPO FAST FOOD - Fabricada em plástico ABS de alta resistência e durabilidade, com 5 divisórias; Capacidade: 1.435 ml; Dimensões: Altura 2,40 x Largura 41,60 x Comprimento 29,60; Cor: Marfim ; garantia de 1 ano para defeitos de fabricação.	Und	100
53	Não encontrado	RACK PARA LAVAGEM DE PRATOS E BANDEJAS - Rack para lavagem de pratos e bandejas em máquinas de lavar louças industrial, fabricado em polipropileno resistente a altas temperaturas; Utilizado como rack para lavar pratos e rack para lavar bandejas e travessas de até 460 mm de comprimento em cozinhas.	Und	06
54	387477	RECEPIENTE PARA ALIMENTOS - material: aço inoxidável Aisi 304; aplicação: cozinha industrial, 22 lt; características adicionais: Gastronorms / Liga 18,8 Aisi 304, com alça e tampa; altura mínima: 150 mm, comprimento: 530 mm, largura: 325 mm.	Und	10

7. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. Levando em consideração a Justificativa presente no Documento de Formalização da Demanda (33440137), as necessidades da contratação elencadas no Item 3 deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), bem como a natureza comum nos termos de padrão de desempenho e qualidade dos itens objeto deste processo, observa-se que para a satisfação dos objetivos da aquisição em tela a modalidade de Dispensa de Licitação é capaz de atender à demanda apresentada por esta unidade hospitalar, por tratar-se de material comum, tipo utensílios de copa e cozinha, podendo oferecer maior vantajosidade quanto à questão de preços, variedade de marcas e economia de escala.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 60.700,00(sessenta mil e setecentos reais)**.

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. considerando as alternativas disponíveis à Administração Pública para atendimento da necessidade da unidade demandante, observa-se que a realização da Dispensa se mostra como a mais céleri no andamento processual e, conseqüentemente, de entrega da mercadoria, tendo em vista que a obra de reforma estrutural da UAN está em ritmo intenso, com provável conclusão bem próxima.

9.2. Dessa forma, considerando a necessidade de utensílios descritos no Item 3 deste documento e a partir da lista de materiais para aquisição elencados no Item 6 deste Estudo Técnico Preliminar, verifica-se como procedente a solução descrita no Item 9.1 acima.

10. DA JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

10.1. Sugere-se o não parcelamento do objeto em lotes, tendo em vista a possibilidade de não lograr êxito no pleito.

11. ANÁLISE DE RISCO

IDENTIFICAÇÃO E TRATAMENTO DOS PRINCIPAIS RISCOS ASSOCIADOS À AQUISIÇÃO		
	Então	Medida

Se (causa)	Riscos identificados	(consequência)	Probabilidade	Impacto	do risco	Controle do risco
- Atraso na tramitação do processo	- Conclusão do processo após data prevista	- Atraso no atendimento da demanda	3	2	Alto risco	- Realizar de modo eficiente o acompanhamento do processo.
- Impugnações ou interposição de recurso	- Atraso no processo de aquisição.	- Atraso no atendimento da demanda	1	2	Baixo risco	- Empenhar-se no atendimento aos pedidos de esclarecimento buscando nos repositórios legais e jurisprudenciais, os elementos de sustentação das opções adotadas para a contratação.
- Contingenciamento orçamentário	- Não conclusão do processo licitatório	- Não atendimento da necessidade da contratação.	3	3	Alto risco	- Verificar outras possibilidades de orçamento para realizar a aquisição.
- Material não for entregue	- Desabastecimento completo de itens para reposição de utensílios	- Aumento da dificuldade de produção de refeições por falta de utensílios adequados.	2	4	Alto risco	- Realizar o devido acompanhamento processual no que tange à questão de entrega dos itens.

ITEM	DESCRIÇÃO
Probabilidade	Probabilidade de o evento de risco ocorrer. Preencher com: 1) Baixa; 2) Média; 3) Alta; 4) Muito Alta
Impacto	Impacto causado no resultado pretendido, caso o evento de risco ocorra (se materialize). Preencher com: 1) Baixa; 2) Média; 3) Alta; 4) Muito Alta.
Medida do risco	Resultado da multiplicação entre o impacto e a probabilidade de ocorrência do risco. Preencher com: Resultado de 1 a 3 - Baixo risco; Resultado de 4 a 5 - Médio risco; Resultado de 6 a 9 - Alto risco; Resultado de 10 a 16 - Altíssimo risco
Controle do risco	Descrever o tratamento (a ação) usado (a) para mitigar/eliminar/evitar o risco identificado.

12. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. A aquisição de novos utensílios tem como objetivo principal substituir os itens atualmente desgastados, danificados e ausentes, promovendo melhorias na oferta de refeições. Com essa renovação, espera-se proporcionar um ambiente mais adequado, seguro e confortável para os profissionais de apoio, contribuindo diretamente para a humanização do atendimento. Além disso, a reposição permitirá uma melhor organização dos processos de trabalho, otimizando o funcionamento da UAN garantindo maior eficiência na prestação dos serviços.

12.2. A substituição dos utensílios também visa assegurar a conformidade com as normas técnicas de manipulação, biossegurança e segurança do trabalho, reduzindo riscos e proporcionando melhores condições para o desempenho das atividades. Ademais, ao investir em materiais de maior qualidade e durabilidade, pretende-se minimizar a necessidade de manutenções frequentes, reduzindo custos e garantindo um uso mais sustentável dos recursos públicos. Dessa forma contribuindo significativamente para a eficiência operacional e a satisfação dos usuários SUS.

13. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

13.1. **Designação de Responsáveis pela Gestão e Fiscalização do Contrato:** Nomear formalmente, por meio de portaria ou outro instrumento administrativo adequado, os servidores que atuarão como gestor e fiscais do contrato. Esses profissionais serão responsáveis por acompanhar e fiscalizar a execução contratual, garantindo o cumprimento das condições estabelecidas e a obtenção dos resultados pretendidos.

13.2. **Elaboração de Plano de Trabalho para Implementação:** Desenvolver um plano detalhado que contemple as etapas de recebimento, inspeção e armazenamento dos materiais na UAN.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

14.1. Não será necessária a realização de contratação correlata e/ou interdependente para o cumprimento do objetivo da aquisição por se tratar de material de consumo.

15. DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

15.1. impactos ambientais podem estar mais diretamente relacionados ao descarte incorreto dos materiais objetos deste estudo e de suas embalagens. Assim, recomenda-se que o descarte seja realizado de acordo com a legislação ambiental vigente, à título de exemplo, por meio da celebração de parceria com empresas ou instituições que fazem a coleta, acondicionamento e descarte corretos desse tipo de material.

16. DA DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

16.1. A presente aquisição será realizada por meio de Dispensa, modalidade que se apresenta como a alternativa mais eficaz para a contratação, considerando a necessidade de otimização dos recursos públicos e a celeridade no atendimento às demandas da Divisão de Nutrição e Dietética

16.2. Ademais, a utilização da Dispensa possibilita maior flexibilidade na aquisição dos utensílios conforme a necessidade da UAN, evitando a realização de múltiplos processos licitatórios e reduzindo prazos administrativos. Dessa forma, assegura-se que a contratação atenda de maneira tempestiva e eficaz à necessidade de substituição dos itens desgastados e danificados, contribuindo para a melhoria das condições de produção de refeições desta unidade hospitalar e garantindo processos de trabalho mais seguros, de acordo com o preconizado na RDC - 216- Boas Práticas de Manipulação. E assim poder atender a todos os usuários.

Natal/RN, data da assinatura eletrônica



Documento assinado eletronicamente por **DEISE FARIA RAMALHO, Chefe de Divisão de Nutrição e Dietética**, em 16/07/2025, às 13:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **35032675** e o código CRC **723CE789**.