

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n.º 14.133/2021, o documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos obrigatórios:

Objeto: Registro de preços para eventual contratação futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinado ao Hospital Monsenhor José Locks do município de São João Batista, sc.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

1.1 A presente contratação decorre da necessidade de garantir o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para o Hospital Monsenhor José Locks, visando assegurar a adequada prestação dos serviços de saúde à população.

1.2 O problema a ser resolvido consiste na necessidade de manutenção da oferta de alimentação hospitalar de forma ininterrupta, segura e nutricionalmente adequada, tendo em vista que a ausência ou irregularidade no fornecimento desses insumos compromete diretamente a assistência aos pacientes, podendo impactar negativamente na recuperação clínica, no tempo de internação e na qualidade do atendimento prestado.

1.3 Sob a perspectiva do interesse público, a contratação é essencial para garantir o direito fundamental à saúde, assegurando que os pacientes recebam suporte nutricional adequado às suas condições clínicas, conforme prescrição dietoterápica, além de atender às necessidades de acompanhantes e profissionais, quando aplicável.

1.4 Ademais, a medida visa prevenir desabastecimento, minimizar riscos sanitários e assegurar a continuidade dos serviços hospitalares, promovendo eficiência, economicidade e qualidade na gestão dos recursos públicos.

1.4 essa forma, a contratação pretendida apresenta-se como indispensável para o pleno funcionamento da unidade hospitalar e para a manutenção de um atendimento digno,

humanizado e eficaz à população.

1.1.1 - Problema a Ser Resolvido:

A abertura de registro de preços para eventual aquisição futura de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Hospital Monsenhor José Locks, do Município de São João Batista/SC, faz-se necessária diante de fatores que impactam diretamente a qualidade da assistência hospitalar, a continuidade dos serviços e a garantia do direito à saúde dos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS).

1.1.1.1 **Ausência de fornecimento contínuo** Inexistência de instrumento formal que assegure o abastecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios, comprometendo o planejamento e a execução dos serviços de nutrição e dietética da unidade hospitalar.

1.1.1.2 – **Imprevisibilidade da demanda:** Dificuldade na definição precisa dos quantitativos necessários ao longo do período, em razão da variação no número de internações, atendimentos, perfis clínicos dos pacientes e tipos de dietas prescritas.

1.1.1.3 – **Risco de desabastecimento:** Possibilidade de interrupção no fornecimento de alimentos, comprometendo a oferta regular de refeições aos pacientes, acompanhantes e, quando aplicável, aos profissionais, impactando a rotina e o funcionamento da unidade.

1.1.1.4 - **Risco à saúde dos pacientes:** A ausência ou inadequação na oferta de alimentação pode ocasionar prejuízos ao estado nutricional dos pacientes, interferindo negativamente na recuperação clínica, aumentando o risco de complicações, tempo de internação e agravamento do quadro de saúde.

1.1.1.5 – **Prejuízo à qualidade da assistência:** Impacto direto na efetividade do cuidado em saúde, comprometendo a oferta de dietas adequadas conforme prescrição médica e nutricional, em desacordo com os princípios de integralidade, segurança e humanização do atendimento.

1.1.1.6 - **Comprometimento das atividades hospitalares:** Dificuldade na manutenção da rotina assistencial e operacional da unidade, prejudicando o funcionamento adequado dos serviços e a qualidade do atendimento prestado à população.

Diante do exposto, a contratação, por meio de empresa especializada, para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Hospital Monsenhor José Locks mostra-se essencial para garantir a continuidade dos serviços públicos de saúde, o cumprimento das obrigações legais e a adequada assistência nutricional aos pacientes, contribuindo diretamente para a recuperação clínica, a segurança alimentar e a humanização do atendimento.

2 - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

2.1 - Os produtos/serviços têm natureza de serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2 - 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 nº 14.133/2021

2.3 - Para fornecimento/prestação dos produtos/serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título qualificação técnica, nos termos do art. 62, II, da Lei Federal nº 14.133/2021:

2.3.1 - Atestado de capacidade técnica, que comprove que a licitante já prestou serviços/entregou materiais da natureza da presente licitação fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega e quantidade dos serviços.

2.4 - A empresa interessada deve cumprir todas as exigências e condições estabelecidas no edital de licitação ou documento de contratação, incluindo prazos de entrega, especificações técnicas dos produtos, modalidade de licitação, entre outros.

3 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

LOTE 01			
Item	QUANT	Uni.	Especificação
01	1000	UND	Abacaxi perola (aparência fresca, com maturação, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho). Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
02	50	KG	Abóbora seca comum (cilíndrico com pescoço, polpa de coloração alaranjada firme e doce. Sem pontos de apodrecimento, sem manchas escuras no interior, pesando em média 1 kg cada unidade). Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
03	300	KG	Açúcar refinado – características técnicas: não deve conter sujidades, umidade, bolor, coloração ou mistura. Embalagem deve estar íntacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente contendo 1 kg
04	50	CAIXA	Açúcar refinado sache - especificações: não deve conter sujidades, umidade, bolor, coloração ou mistura. Embalagem deve estar íntacta, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade caixa com 400 sachês, com 5g cada. Validade mínimo de 6 meses no ato da entrega
05	10	CX	Adoçante dietético sache – especificações: contendo edulcorante artificial ciclamato de sódio, sacarina sódica e sucralose. Apresentação em pó em envelopes de 500 a 600mg caixa com 1000 unidades. Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade a vencerem no mínimo 12 meses. Sem presença de umidade.
06	300	UN	Água coco - especificação: água de coco, sacarose (menos de 1% para padronização do produto) antioxidante, embalagem tipo longa vida com canudo individual contendo 200ml, prazo validade superior a 3 meses.
07	100		Aipim ou mandioca / descascado, higienizado e congelado, de

		KG	primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978 e resolução rdc nº 272 de 22 de setembro de 2005. Embalagem: saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selado e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259 de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 1kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
08	700	UN	Alface crespa: folhas verdes integras, de primeira qualidade, livres de fungos, sem acúmulos de terra, transportadas em sacos plásticos transparente de primeiro uso
09	100	KG	Alho (in natura de primeira qualidade, sem restia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido). Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
10	60	PCT	Amido de milho – primeira qualidade. Validade mínima doze (12) meses no ato da entrega. Embalagem de 500 g.
11	150	KG	Arroz branco. Características: longo, fino, tipo 1, branco. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 5kg, em polietileno transparente. Validade: mínimo de 6 meses
12	40	KG	Arroz integral – características técnicas: longo fino, tipo 1 integral, embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter 01 kg externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.
13	1500	KG	Arroz parboilizado – características técnicas: tipo 01, classe longo e fino. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5 % (grãos queimados, pedras, cascas, e carunchos). Embalagens intactas, em polietileno atóxico e transparente contendo 05 kg de peso líquido. Deve possuir registro no ministério da agricultura. Prazo de validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega

14	120	KG	Bacon suíno, em cubos: Bacon em cubos, congelado, 1ª qualidade ou qualidade superior, defumado, magro, sem pele. Com validade mínima no momento de entrega de 6 meses.
15	1500	KG	Banana branca / em pencas, a granel, de primeira, in natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
16	1500	KG	Banana caturra (aparência fresca, com perfeita maturação, sem danificações físicas, casca íntegra). Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
17	600	KG	Batata doce (lavada, de casca rosa, íntegra, pesando em média 200 gr a unidade. Consistência firme em perfeita maturação e conservação). Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
18	1000	KG	Batata inglesa / a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação intermediário, adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega
19	70	UN	Batata palha fina- especificação: composto por batatas selecionadas, com sabor, odor, textura, características isenta de ranço. Formato palha fina. Ingredientes: batata, óleo vegetal, sal. Embalagem de 1kg íntegra. Data de fabricação e prazo de validade superior a 6 meses.
20	300	KG	Batata salsa amarela, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, não devem estar esbranquiçadas
21	300	KG	Beterraba / grada, a granel, de primeira, in natura apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega
22	40	CX	Biscoito doce tipo amanteigado (leite) sachê - especificação:

			aromatizado artificialmente, textura crocante, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, embalagem sache de 8g, caixa com 180 pacotes. Embalagem integra com data de fabricação e validade superior a 6 meses.
23	40	CX	Biscoito salgado cream cracker sachê - especificação: salgado tipo cream cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, ingredientes, valor nutricional, peso e fabricante. Pacote sache com 9g, caixa com 180 pacotes. Embalagem integra com data de fabricação e validade superior a 6 meses
24	40	CX	Biscoito salgado integral - especificação: salgado tipo cream cracker integral , de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, ingredientes, valor nutricional, peso e fabricante. Pacote sache com 9g, caixa com 180 pacotes.
25	300	UN	Brócolis chinês / de primeira, in natura, talos verdes firmes, flores bem fechadas e verdes, folhas viçosas, o corte do talo deve estar limpo e sem amolecimento. Hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas. Peso mínimo 400g. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
26	24	UN	Cacau em pó 100 % - produto 100 % cacau, natural, sem adição de açúcar, aditivos químicos, aromas artificiais, glúten. Rótulo contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade. Embalagem com 200 g.
27	10	KG	Canela em pó - especificação: cheiro aromático e sabores próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua especie, acondicionada em saco plastico transparente c/ 1kg. Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade superior a 6 meses.
28	800	KG	Carne bovina acém, magra resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, devendo conter no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponeurose. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 05 a 10 kg, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do

			<p>ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.</p>
29	900	KG	<p>Carne bovina capa de contra file– características técnicas: congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de 10 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10º, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer às quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital</p>
30	900	KG	<p>Carne bovina congelada coxão duro em peça / aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isento de vestígios de descongelamento. Devendo conter no máximo 7 a 9% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do sie, e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem lacrada contendo 10 kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega</p>
31	900	KG	<p>Carne bovina congelada em cubos (patinho) / de 1ª qualidade. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de</p>

			sujidades, parasitos e larvas. Isento de vestígios de descongelamento. Dimensões dos cubos 2cm x 2cm. Devendo conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do sie, e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem lacrada contendo 1kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
32	1000	PCT	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO – Características técnicas: tipo tradicional, 100% café, embalagem com 500 gramas de café torrado, moído, puro, com selo de pureza abic, de qualidade superior, que atenda a portaria 377 de 26/04/99 da agência nacional de vigilância sanitária – anvisa. Data de fabricação no máximo 30 dias antes da data de entrega com validade mínima de 06 meses
33	500	KG	Carne bovina moída (patinho) / de 1ª qualidade. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isento de vestígios de descongelamento. Dimensões dos cubos 2cm x 2cm. Devendo conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do sie, e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem lacrada contendo 1kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
34	300	KG	Carne bovina, acém (moída): Carne bovina, acém, congelada, moída, in natura, cor, vermelho cereja, 1ª qualidade ou qualidade superior deve vir extra limpa, com teor máximo de gordura de 10., e com aspecto, cor, sabor e aroma característicos de boa qualidade visando maciez e poucos minutos de cozimento. Com validade mínima no momento de entrega de 6 meses, embalada em pacotes de 1Kg.
35	500	KG	Carne suína bisteca – características técnicas:congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de de 5 a 10 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá

			ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10º, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.as entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital
36	500	KG	Carne suína pernil s/osso e s/pele – características técnicas:congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de de 5 a 10 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o 3.000 kg r\$ 15,08 r\$ 45.240,00 produto deve estar com a temperatura inferior a 10º, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.as entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.
37	400	KG	Carne suína, costela: Carne suína, costela, in natura, cortada, congelada. Com validade mínima no momento de entrega de 6 meses, embalada em pacotes de 1 kg.
38	500	KG	Carne suína, lombo (cubos):Carne suína, lombo, congelada, magra, congelada, in natura cortada em cubos, uniformes (ex: 2X2cm ou 3X3cm) in natura, 1ª qualidade ou qualidade superior. Com validade mínima no momento de entrega de 6 meses, embalada em pacotes de 1 kg.
39	1500	KG	Cebola - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade,

			ótima qualidade, colheita recente. Embalagem: caixa plástica vazada higienizada
40	500	UND	Cebolinha verde (aparência fresca, maço grande 1º qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
41	5	UND	Chocolate granulado - especificação: preparado com açúcar, cacau em pó, amido de milho, óleo de soja, emulsificante lecitina de soja, aromatizante. Com validade mínima de 6 meses a contar da entrega. O produto deverá ser embalado em pacote de 1kg
42	400	KG	Chuchu (aparência fresca, com maturação para consumo, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos)
43	10	KG	Coco ralado- especificação : em flocos, úmidos adoçados, embalagem de 1 kg. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto, data de validade e fabricação na embalagem. Prazo de validade superior a 6 meses.
44	5	PCT	Colorau- especificação: colorífico em pó vermelho intenso fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hematicamente vedado e resistente.o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Contendo no máximo 10% de sal. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses
45	300	UND	Couve -flor unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitas e larvas.
46	12	PCT	Cravo da india - embalagem de polietileno transparente original de fábrica com identificação do produto, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagens de 250g.
47	180	UND	Creme de leite uht- creme de leite tradicional contendo no mínimo

			200g com identificação do produto marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade
48	300	UND	Doce de fruta – especificações: sabores de uva, morango, goiaba e banana. Embalagem em potes de polietileno, atóxico de 400g a unidade. Registro no órgão competente. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa prazo de validade mínima de 06 meses para consumo a partir da data de entrega.
49	100	UND	Doce de leite – características técnicas: leite e açúcar, sem corantes artificiais, embalagem em potes resistentes de polietileno com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400 g a unidade. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 06 meses para consumo a partir da data de entrega.
50	400	UND	Extrato de tomate - especificação: tomate, açúcar e sal. Características: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, por processo tecnológico adequado. 100% natural, sem adição de conservantes. Deverá ser preparado com frutos maduros selecionados, são limpos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Aparência massa mole, de cor vermelha, odor e sabor característico. Embalagem de 850g
51	30	PCT	Farelo de aveia em flocos grossos – especificação: uso em mingaus, vitaminas e leites. Fonte de fibras, proteínas e energia. Ingredientes: aveia em flocos grossos. Embalagem de 1kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.
52	20	KG	Farinha de aveia – especificação: uso em mingaus, vitaminas e leites. Fonte de fibras, proteínas e energia. Ingredientes: aveia. Embalagem de 1kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega
53	190	KG	Farinha de mandioca – características técnicas: grupo seca, sub-grupo extrafina, classe branca, tipo 01. O produto não deve conter misturas. A embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa. Prazo de validade superior a 06 meses para consumo a partir da data de entrega.
54	50	KG	Farinha de milho tipo biju amarela – características técnicas: fubá de milho. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou

			cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, contendo 1kg . Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.
55	30	UND	Farinha de trigo especial - especificação: farinha de trigo especial para pastel e massas frescas. Ingredientes: farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico e antioxidantes (ácido cítrico, ácido láctico e ácido fumárico) coloração branca, boa extensibilidade. Não podendo estar úmida ou rançosa. Embalagem contendo informações do fabricante, especificações e data de validade. Embalagem de 5 kg.
56	10	UND	Farinha integral: especificações: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, açúcar, sal, conservador: propionato de cálcio, emulsificantes: polisorbato 80 e melhoradores de farinha: ácido ascórbico, azodicarbonamida e alfa amilase. Apresentando embalagem de 5 kg contendo data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo 06 meses a contar da data de entrega. Produto isento de mofo, umidade, bolor, odor ou qualquer característica imprópria do produto. Embalagem intacta, limpa e seca. Deve apresentar informação nutricional no rótulo. Prazo de validade superior a 6 meses.
57	180	KG	Feijão carioca – características técnicas: tipo 1, safra nova constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em embalagens próprias e íntegras contendo 1 kg, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
58	500	KG	Feijão preto – características técnicas: grupo anão, tipo 01. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 1 kg.
59	150	KG	Feijão vermelho – características técnicas: grupo anão, tipo 01. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 1 kg.
60	100	UN	Fermento em pó químico- especificação: embalagem com 250g; composto por pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio,

			amido de milho e fosfato monocálcico; validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem integras e sem presença de umidade
61	900	KG	File de peito de frango s/osso e s/pele – características técnicas: congelada, em embalagem individualizadas, contendo de 05 kg, devendo na embalagem ter rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrada no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto a temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.
62	500	KG	File de peito de frango sassami s/osso e s/pele – características técnicas: congelada, em embalagem individualizadas, contendo de 05kg, devendo na embalagem ter rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto a temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.
63	400	KG	Filé de peixe tilápia congelado – características técnica: produto sem espinhas, congelado, embalagem de 24kg. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. Registro no sie.sif ou sim prazo de validade de consumo superior a 03 meses a partir da data de entrega. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.
64	30	PCT	Folha de louro – especificações: embalagem contendo no mínimo 4g, com identificação do produto e prazo de validade
65	400	UN	Geléia de fruta, embalagem de 400g, plástica, atóxica, comadequado fechamento. 100% de frutas. Sem adição de

			Corantes, conservantes, aromatizantes, açúcares ou outros Ingredientes. Data de validade de no mínimo 5 meses a partir da entrega. Com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Entrega conforme solicitação.
66	100	CX	Geleia diet - especificação: geleia de frutas diet diversos sabores (exceto carambola). Embalagem blister de 10 a 20g cada, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes. Embalagem integra, caixa com no mínimo 140 unidades. Validade superior a 3 meses
67	150	UN	Grão de bico – especificações: tipo 1, deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Embalagem contendo informações do fabricante, informação nutricional, especificações e data de validade. Contendo 500g do produto. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega.
68	300	UN	logurte natural integral – sem sabor, corantes, conservantes, aditivos químicos. Ingredientes: leite e fermento lácteo. Validade mínima vinte (20) dias no ato da entrega. Embalagem de 170 g.
69	1500	KG	Laranja lima (grupo i, de 130 a 150 gr a unidade, em perfeitas condições de maturação e conservação).
70	100	UN	Leite de coco – especificação: embalagem 500ml, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade com registro do ministério da saúde. Informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem integra. Prazo de validade mínimo de 6 meses.
71	3500	UN	Leite uht – leite de vaca integral, teor máximo de gordura 3,0 %, embalagem longa vida de 1 litro. Validade mínima três (3) meses no ato da entreg
72	300	KG	Linguiça de frango:Linguiça de frango, congelada, fabricada com carne de frango pura e limpa, gomos uniformes. Com validade mínima no momento de entrega de 2 meses Acondicionado em embalagem original do fabricante, pacotes de 1Kg.
72	300	PCT	Macarrão aletria - (tipo cabelo de anjo) características técnicas: massa com ovos. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matériasprimas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem em saco de

			polietileno transparente, atóxico, pacotes de 500 gramas. Rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Prazo de validade para consumo de 10 meses a partir da data de entrega.
74	30	PCT	Macarrão de trigo integral tipo espaguete. Pacote de 500g
75	750	PCT	Macarrão espaguete - especificação : tendo entre seus ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural. O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade. Não podendo estar rançoso. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, intacta de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes. Rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Prazo de validade para consumo de 10 meses a partir da data de entrega.
76	50	PCT	Macarrão sem glúten e sem lactose: sem glúten e lactose, 0% sódio, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr, contendo o número de registro no ministério da agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.
77	200	KG	Mamão formosa (casca fina, lisa, de consistência firme, com peso entre 1,5 a 2,0 kg a unidade, em perfeita maturação e conservação).
78	1400	KG	Maçã fuji ou gala. (peso da maçã variando de 150 a 170gr), inteiras; sãs; limpas; isentas de materiais estranhos e impurezas visíveis, isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isenta de odores estranhos e praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem se apresentar com apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características da cultivação. Suportar o transporte e as movimentações a que estão sujeitas. Chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes com coloração vermelha e devem apresenta-se sem deformação e ausentes de danos e doenças)

79	200	UND	Margarina cremosa com sal, de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. Embalagens: potes de polipropileno atóxico resistente, original do fabricante, apresentando vedação adequada, contendo 500 g
80	48	CX	Margarina com sal blister: especificação c/ sal. Embalagem de no mínimo 10 gr. Caixa com no mínimo 140 und blister. O produto deve ser isento de gorduras trans, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses
81	100	UN	Massa para lasanha fresca - especificação : massa fresca refrigerada armazenada em embalagens plásticas resistentes e atóxicos; do próprio fabricante. As embalagens devem ser íntegras (lacradas) não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem bolores. Embalagens de 05 kg. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, para seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Prazo de validade superior a 15 dias após entrega.
82	300	KG	Melancia de boa qualidade, casca firme, lustrosa e sem manchas, pesando entre 5 a 6 kg a unidade. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. O fornecedor deverá ter balança própria aferida pelo inmetro e apropriada para conferência
83	300	KG	Melão redondo, de coloração amarelada, sem danos ou sujidade. Grau de maturação para consumo na semana da entrega
84	350	LATA	Milho verde lata 200g - especificação: lata de 200 gramas , sem amassaduras e ferrugens, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.
85	150	UN	Molho de pimenta - especificação: pimenta vermelha, embalagem de 150 ml com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição

			nutricional. Embalagem integra. Validade mínima de 6 meses da data de entrega
86	150	UN	Molho shoyu – especificação: molho tipo shoyu suave, embalagem de 150 ml com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.
87	50	un	Mostarda – especificações: molho pronto, composto a base de mostarda, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Embalagens com no mínimo 180g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
88	500	UN	Óleo de soja – especificação: produto obtido do grão da soja, líquido viscoso refinado, fabricadas a partir de matérias primas limpas. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses da data de entrega
89	20	KG	Oregano - especificação: orégano desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde. Acondicionado em embalagem plástica de 500g, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo. Validade mínima de 12 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente
90	1000	DUZIA	Ovo de galinha tipo de granja / tamanho extra grande brancos ou vermelhos, devem estar limpos e não trincados. Com data de validade e prazo de validade de no mínimo 20 dias. Fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 gramas cada, acondicionado em 12 unidades (dúzia) em suporte próprio e com registro no ministério da agricultura. Embalagem própria, limpa, seca, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá estar de acordo com a resolução rdc nº 35, de 17 de junho de 2009. Possuir registro no sim. Transporte fechado conforme legislação vigente. Produto sujeito a

			verificação no ato da entrega.
91	1000	KG	Pão francês / unidade aproximadamente 50 gramas produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalado em saco próprio para acondicionamento de alimento, devidamente fechado. Transportado e entregue em embalagem devidamente higienizada. Deverá obedecer à rdc n.º 263, de 22 de setembro de 2005, rdc n.º 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e rotulado de acordo com a resolução rdc n.º 259, de 20 de setembro de 2002. A embalagem deverá conter a data de validade e a data de fabricação do alimento. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
92	800	PCT	Pão tipo sanduíche fatiado, apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal, embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados e o produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante
93	100	PCT	Pão tipo sanduíche integral, fatiado, apresentando superfície lisa, macia e uniforme, não quebradiça, com miolo consistente e bem distribuídas fatias deverão ter peso aproximado de 25 g cada, sendo o produto composto por ingredientes básicos como farinha de trigo integral e/ou farinha de trigo enriquecida com fibras, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto como integral. O produto deverá apresentar coloração característica, odor e sabor próprios, estando isento de sujidades, mofo ou qualquer sinal de deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente e devidamente lacrada, com peso aproximado de 500 g, contendo data de fabricação, validade e dados e o produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante
94	400	UN	Pó para gelatina – especificações: diversos sabores, embalagem

			contendo de 01kg, acondicionado em embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente, fechada e limpa. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, com validade mínima 6 meses a partir da data de entrega
95	120	UN	Pó para gelatina diet – diversos sabores de 12 gramas, zero adição de açúcares, baixo teor de sódio, não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente, fechada e limpa. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, com validade mínima 6 meses a partir da data de entrega.
96	60	UN	Pó para pudim com leite – características técnicas: sabores diversos. Embalagem de 1 kg em plástico branco leitoso ou polietileno opaco. Não deve apresentar umidade embalagem violada, odor não característico, sujidade ou corpo estranho. Apresentar laudo microbiológico e registro do produto. Prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.
97	80	PCT	Pó para pudim diet: sabores morango, chocolate, baunilha, isento de açúcar - indicado para dietas restritas em açúcar. Embalagem de no mínimo 25gr. Validade mínima de 6 meses da entrega. Apresentar amostra
98	20	KG	Queijo mussarela fatiado- especificação : queijo mussarela fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega
99	300	KG	Repolho (com maturação para consumo, aparência fresca, boa coloração, média 1,5kg, firme e compacto, sem danificações físicas, isentos de parasitas, sujeiras e larvas).
100	96	Pct	Sagu – especificação: classe pérola, tipo i. Deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): cor branca. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500g do produto, com data de validade mínima de 06 meses no ato da entrega e

			informação nutricional.
101	240	KG	Sal refinado – especificações: refinado, iodado, não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas, umidade máxima de 0,2%. Embalagem de polietileno transparente e atóxico de 01 kg cada. Registro no órgão competente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.
102	300	MAÇO	Salsinha / de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Peso do maço 70g
103	500	KG	Sobrecoxa de frango – características técnicas: congelada, em embalagem individualizadas, contendo de 01 a 02 kg, devendo na embalagem ter rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrada no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito obedecendo às especificações do fabricante quanto a temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal.
104	300	KG	Tomate (grau médio de amadurecimento, pesando em média 160 gramas, consistência firme, não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos).
105	300	UN	Vinagre branco, fermentado acético de álcool, água e conservante INS 224, acidez 4,0%. 5 litros

4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

4.1 – A justificativa técnica e econômica da escolha do fornecimento parcelado pode ser fundamentada em diversos aspectos, tais como:

4.1.1 - Ampliação da Competitividade: O parcelamento do objeto da contratação permite a participação de fornecedores de diferentes portes no processo licitatório, ampliando a competitividade e possibilitando maior concorrência entre empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis. Tal medida favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública, além de evitar restrição indevida à participação de empresas que não possuam capacidade de fornecimento integral e imediato de todos os itens licitados.

4.1.2 - Registro de Preços: A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se tecnicamente adequada, pois possibilita o atendimento contínuo e eficiente das demandas do Hospital Monsenhor José Locks, considerando a variação no consumo dos gêneros alimentícios conforme a ocupação hospitalar, número de pacientes internados, atendimentos realizados e necessidades nutricionais específicas da unidade hospitalar. O sistema também permite maior flexibilidade administrativa, aquisições conforme demanda efetiva, padronização dos produtos, controle de qualidade e abastecimento contínuo, evitando tanto a falta quanto o excesso de produtos em estoque.

4.1.3 - Mitigação de Riscos de Desperdício: O fornecimento parcelado minimiza riscos de desperdício de alimentos, especialmente em relação aos gêneros perecíveis, considerando sua validade reduzida e a capacidade de armazenamento disponível no Hospital Monsenhor José Locks. A contratação conforme demanda efetiva contribui para melhor gestão dos estoques, preservação da qualidade dos produtos e racionalização dos recursos públicos.

4.1.4 - Continuidade da Assistência Hospitalar: A aquisição parcelada de gêneros alimentícios é indispensável para assegurar o fornecimento contínuo de alimentação aos pacientes internados, acompanhantes autorizados e profissionais vinculados aos serviços hospitalares, garantindo a regularidade da assistência nutricional prestada no Hospital Monsenhor José Locks.

4.2 - O parcelamento da contratação para eventual aquisição futura de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Hospital Monsenhor José Locks constitui estratégia administrativa que visa garantir o abastecimento contínuo da unidade hospitalar, ampliar a competitividade do certame, assegurar maior eficiência na gestão dos estoques, mitigar riscos de desperdício e preservar a qualidade dos produtos fornecidos, atendendo adequadamente às necessidades nutricionais e operacionais da unidade hospitalar do Município de São João Batista/SC.

5 - 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:

5.1 - A estimativa do valor da contratação para a abertura de Registro de Preços visando à eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Hospital Monsenhor José Locks do Município de São João Batista/SC foi elaborada com base em levantamento de mercado, em conformidade com a legislação vigente.

5.1.1 - Aqui está uma abordagem geral sobre como essa estimativa pode ser feita:

5.1.1.1 – Elaboração da Estimativa de Valor: Para a elaboração da estimativa do valor da contratação, devem ser considerados:

Preços Unitários Referenciais: Valores obtidos por meio de pesquisa de mercado, incluindo bancos de dados públicos, cotações de fornecedores e registros de compras anteriores.

Memórias de Cálculo: Documentos que detalham os parâmetros utilizados na formação dos preços unitários, como quantidades, especificações técnicas e condições de fornecimento.

Documentos Suporte: Justificativas, relatórios e outros documentos que embasam a pesquisa de preços e as memórias de cálculo.

5.1.1.2 – Memórias de cálculo: As memórias de cálculo contêm as **premissas e metodologias utilizadas** para a definição dos preços unitários referenciais e da estimativa de valor total, considerando:

- **Pesquisas de mercado** realizadas com empresas fornecedoras de serviços na região de São João Batista e em outras localidades com características semelhantes.
- **Histórico de gastos** com esse serviço no município, que servem de base para a estimativa de quantidade de serviços a serem contratados.

5.1.1.3 – Documentos de suporte: Os seguintes documentos de suporte podem ser apresentados como **anexos classificados** no processo, caso a administração decida preservar o sigilo até a conclusão da licitação:

5.1.1.4 - Estimativa do Valor Total da Contratação: Some os custos totais estimados de todos os materiais/produtos/serviços para obter a estimativa do valor total da contratação. Este valor servirá como base para a definição do orçamento disponível para a aquisição dos materiais de construção.

5.2 - É importante ressaltar que a estimativa do valor da contratação deve ser realizada com base em informações atualizadas e confiáveis, garantindo assim a precisão e transparência do processo de compra com fornecimento parcelado.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

6.1 - A presente contratação consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento do objeto descrito neste Termo, abrangendo todas as etapas necessárias à sua adequada execução, incluindo o fornecimento, instalação (quando aplicável), testes de funcionamento, garantia de qualidade e conformidade com as especificações técnicas estabelecidas.

6.1.1 - Descrição da Solução:

6.1.1.1 - A solução proposta consiste na contratação destinada ao atendimento das necessidades da Administração Pública, por meio do fornecimento do objeto conforme especificações técnicas definidas, assegurando qualidade, funcionalidade e conformidade com as normas legais e regulamentares vigentes.

6.1.1.2 - Exigências de Qualidade:

6.1.1.3 - Todos os produtos fornecidos devem atender a padrões mínimos de qualidade, conforme especificações técnicas e normas vigentes. Deve-se garantir que os materiais/produtos/serviços sejam de origem comprovada e livres de defeitos que comprometam sua funcionalidade e durabilidade.

6.1.2 - Prazos de Entrega:

6.1.2.1 - Os prazos de entrega dos produtos parcelados devem estar alinhados com a necessidade da administração municipal conforme a demanda. Qualquer atraso no fornecimento deve ser comunicado e justificado pelo fornecedor.

6.1.3 Assistência Técnica aos Serviços Prestados: A empresa contratada deverá disponibilizar assistência técnica especializada, com equipe capacitada para realizar atendimentos rápidos e eficientes. A assistência poderá ser prestada por meio de deslocamento de técnico ao local da repartição ou em unidade de prestação de serviços próxima, conforme as necessidades da administração.

6.1.4 - Garantias:

6.1.4.1 - Deve ser exigida garantia dos produtos, conforme especificado em contrato. As garantias devem cobrir defeitos de fabricação, durabilidade dos materiais e conformidade com as especificações técnicas estabelecidas.

6.1.5 - Procedimentos de Recebimento e Aceitação:

6.1.5.1 - Os produtos fornecidos devem passar por procedimentos de recebimento e aceitação pela instituição contratante. Isso inclui a realização de inspeções para verificar a conformidade dos materiais com as especificações técnicas e a qualidade esperada.

6.1.6 - Registros e Documentação:

6.1.6.1 - Deve ser mantido um registro detalhado de todos os materiais/produtos/serviços, incluindo datas de entrega, quantidades, especificações técnicas, documentos fiscais e de garantia. Essa documentação deve ser disponibilizada para fins de controle e auditoria.

6.2 - Essas são algumas das principais exigências relacionadas à solução como um todo, para a aquisição dos produtos com fornecimento parcelado. É essencial que essas exigências sejam detalhadas de forma clara e objetiva no edital de licitação ou contrato, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos e a qualidade dos produtos fornecidos durante o contrato.

7 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

7.1 A opção pelo parcelamento da contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao Hospital Monsenhor José Locks do Município de São João Batista/SC justifica-se por critérios técnicos, econômicos e operacionais, em consonância com os princípios que regem a Administração Pública. As principais justificativas são:

7.2 O parcelamento mostra-se adequado em razão da natureza dos produtos, que são em sua maioria perecíveis, exigindo aquisições frequentes e em quantidades compatíveis com o consumo real, de modo a evitar perdas, desperdícios e comprometimento da qualidade dos alimentos.

7.3 Além disso, a demanda do hospital varia ao longo do tempo, conforme o número de pacientes atendidos, internações, números de cirurgias e número de acompanhantes, tornando inviável a contratação em quantitativos fixos e integrais. O parcelamento permite maior flexibilidade e adequação às necessidades efetivas do serviço.

7.4 Sob o aspecto econômico, o parcelamento amplia a competitividade do certame, possibilitando a participação de um maior número de fornecedores, inclusive micro e pequenas empresas, favorecendo a obtenção de preços mais vantajosos e o melhor aproveitamento dos recursos públicos.

7.5 Dessa forma, o parcelamento da contratação atende ao interesse público, assegura a continuidade do atendimento do hospital Monsenhor José Locks, promove a economicidade, a eficiência administrativa e o cumprimento das normas legais aplicáveis.

8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:

8.1 - O demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis para contratação desse serviço.

8.1.1 - Economicidade:

8.1.1.1 - Redução de Custos: Espera-se que o parcelamento da contratação resulte em uma distribuição mais eficiente dos gastos ao longo do tempo, permitindo que os recursos financeiros sejam utilizados de forma mais equilibrada e evitando impactos negativos no fluxo de caixa da instituição contratante.

8.1.1.2 - Negociação de Melhores Condições: Ao parcelar a contratação, a instituição contratante pode ter maior poder de negociação com os fornecedores, possibilitando a obtenção de descontos por volume, prazos de pagamento mais favoráveis e condições mais vantajosas em relação aos preços.

8.1.2 - Aproveitamento dos Recursos Humanos:

8.1.2.1 - Melhor Planejamento e Coordenação: O parcelamento da contratação permite um melhor planejamento e coordenação das atividades relacionadas a contratação desses serviços.

8.1.2.2 - Redução de Sobrecargas: Evita-se sobrecarregar a equipe responsável pela gestão do contrato.

8.1.3 - Aproveitamento dos Recursos Financeiros:

8.1.3.1 - Melhor Alocação de Recursos: O parcelamento da contratação permite uma melhor alocação dos recursos financeiros disponíveis ao longo do tempo, evitando comprometer excessivamente o orçamento da instituição contratante em uma única vez e garantindo que os recursos estejam disponíveis conforme necessário ao longo da execução do projeto.

8.1.3.2 - Redução de Custos Financeiros: Ao negociar condições de pagamento mais favoráveis com os fornecedores, como prazos estendidos ou pagamento conforme o progresso da obra, é possível reduzir os custos financeiros associados à contratação, contribuindo para uma maior eficiência financeira.

8.2 - Em resumo, o parcelamento da contratação para eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Hospital Monsenhor José Locks visa otimizar o uso dos recursos públicos, possibilitando aquisições conforme a demanda, reduzindo desperdícios e garantindo maior controle de estoque. Tal medida assegura uma gestão mais eficiente, econômica e contínua do fornecimento, contribuindo para a adequada execução dos serviços de nutrição e dietética e para a qualidade da assistência prestada aos pacientes.

9 - 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:

9.1 - Antes da celebração do contrato para a aquisição dos produtos com fornecimento parcelado, a administração deve adotar uma série de providências, incluindo a capacitação de servidores ou empregados para fiscalização e gestão contratual. Aqui estão algumas das principais providências a serem consideradas:

9.1.1 - Elaboração de Termo de Referência ou Edital:

9.1.1.1 - É fundamental elaborar um Termo de Referência ou Edital que estabeleça claramente as especificações técnicas dos produtos, as condições de fornecimento parcelado, os critérios de seleção dos fornecedores, os prazos de entrega, as formas de pagamento, entre outros aspectos relevantes.

9.1.2 - Identificação de Necessidades de Capacitação:

9.1.3 - Realize uma análise das competências necessárias para a fiscalização e gestão do contrato de aquisição dos produtos. Identifique as lacunas de conhecimento e habilidades entre os servidores ou empregados envolvidos no processo.

9.1.2 - Programa de Capacitação:

9.1.2.1 - Desenvolva um programa de capacitação específico para os servidores ou empregados responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. O programa deve abordar temas como legislação de contratos, procedimentos de fiscalização, gestão de estoque, qualidade dos materiais, entre outros.

9.1.3 - Treinamento Específico:

9.1.3.1 - Realize treinamentos específicos sobre as características técnicas dos materiais/produtos/serviços a serem adquiridos, os procedimentos de recebimento e aceitação dos materiais, as normas de segurança e qualidade, entre outros aspectos relevantes para o cumprimento do contrato.

9.2 - Realize avaliações periódicas do desempenho dos servidores ou empregados após a capacitação, identificando áreas de melhoria e fornecendo feedback construtivo para o aprimoramento contínuo.

9.3 - Ao adotar essas providências, a administração estará melhor preparada para fiscalizar e gerir o contrato de aquisição dos materiais/produtos/serviços com fornecimento parcelado, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos, legais e de qualidade estabelecidos no processo de contratação

10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

10.1 - Não há nenhuma contratação correlata e/ou interdependente em relação ao objeto.

11 - 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:

11.1 A abertura de Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Hospital Monsenhor José Locks, do Município de São João Batista/SC, pode gerar impactos ambientais de baixa magnitude, principalmente relacionados ao consumo de recursos naturais, à geração de resíduos e à logística de transporte. Tais impactos, contudo, podem ser mitigados por meio da adoção de medidas preventivas e práticas de gestão sustentável, conforme descrito a seguir:

11.1.2 – **Geração de resíduos sólidos (embalagens e refugos alimentares):** O fornecimento de gêneros alimentícios pode resultar na geração de resíduos de embalagens plásticas, papelão e resíduos orgânicos.

Como medida mitigadora, será priorizada a aquisição de produtos com embalagens recicláveis ou reutilizáveis, bem como a correta segregação dos resíduos, com destinação adequada conforme as normas municipais e ambientais vigentes. Os resíduos orgânicos deverão receber destinação ambientalmente adequada, sempre que possível.

11.1.3 - **Desperdício de alimentos:** O desperdício pode ocorrer em razão da perecibilidade dos produtos. Para mitigar esse impacto, a contratação ocorrerá de forma parcelada, conforme a demanda real, permitindo melhor controle de estoque, redução de perdas e aproveitamento adequado dos alimentos.

11.1.4 – **Consumo de energia e outros recursos naturais:** O armazenamento e a conservação dos alimentos demandam uso de energia elétrica, especialmente para refrigeração. Como medida mitigadora, será observado o uso racional de energia, com equipamentos eficientes, manutenção adequada e práticas de baixo consumo energético, quando aplicável.

11.1.5 - **Impactos relacionados ao transporte e logística:** A entrega dos produtos pode gerar emissões decorrentes do transporte. Para mitigar tais impactos, será incentivada a **logística de entregas programadas**, evitando deslocamentos desnecessários, bem como a utilização de rotas otimizadas pelos fornecedores.

11.2 - Ao implementar essas medidas mitigadoras, os impactos ambientais da contratação da prestação desse serviço podem ser reduzidos significativamente, contribuindo para a construção de edifícios mais sustentáveis e ambientalmente responsáveis.

12. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

12.1. A presente contratação possui fulcro na Lei Orçamentária Anual – LOA.

12.2. Já em relação ao previsto no § 1º, inc. II, art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a Administração pública não elaborou o Plano de Contratações Anual – PCA, referente ao exercício de 2025.

13. MAPA DE RISCO

RISCO 01 - NÃO ACEITE DE PROPOSTA/ INABILITAÇÃO DE LICITANTE	
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso na contratação
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Especificar detalhadamente o objeto e adequar as exigências de habilitação	Equipe de planejamento da contratação
Ação de contingência	Convocação do próximo licitante
Responsável	Pregoeiro
RISCO 02 - LICITAÇÃO DESERTA/ FRACASSADA	
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso na contratação
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Adequar corretamente as condições de habilitação ao objeto do contrato	Equipe de planejamento da contratação
Ação de contingência	Contratação por Dispensa de Licitação, com base no art. 75, III, da

	Lei nº 14.133/2021
Responsável	Equipe de planejamento da contratação e demais setores envolvidos na contratação
RISCO 03 - DESCUMPRIMENTO DE CLÁUSULAS CONTRATUAIS	
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso no início e na execução dos serviços Não entrega dos serviços
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Reunião preliminar para definições acerca da prestação do serviço	Gestor do Contrato
Fiscalização preventiva e ostensiva da execução	Fiscal do Contrato
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Solicitação de abertura do processo sancionatório	Gestão do Contrato
Não prorrogação do contrato	Gestão do Contrato
RISCO 04 - BAIXA QUALIDADE DOS PRODUTOS/SERVIÇOS	
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Objeto licitado apresentar defeitos após recebido
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Prever no edital exigência de qualificação técnica necessária para a contratação, com apresentação de atestado e comprovação de equipe técnica qualificada	Equipe de planejamento da contratação

Prever no edital prazos de atendimento do chamado e de resolução do problema	Equipe de planejamento da contratação
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Prever no edital a aplicação das sanções contratuais e se necessário, rescindir o contrato ou não o prorrogar	Fiscal do Contrato

14 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

14.1 - Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.

14.2 - Diante do exposto, DECLARA-SE ser VIÁVEL a contratação pretendida

São João Batista, 15 de abril de 2026.

Priscila Baron

Diretora de Gestão Administrativa

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar, considerando a importância da contratação, em face das justificativas apresentadas

Marcos Marcelino

Secretário Municipal de Saúde