ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

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.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 7°, inciso I da IN 40/2020).

A aquisição de carrinhos térmicos justifica-se pela necessidade de assegurar a manutenção da temperatura adequada dos alimentos durante o transporte interno, em conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC 216, prevenindo a proliferação de microrganismos patogênicos e garantindo a segurança alimentar dos pacientes. A utilização desses equipamentos contribui, ainda, para a preservação das propriedades nutricionais e organolépticas dos alimentos, tais como sabor, textura e aparência, fator determinante para a adequada aceitação das refeições, sobretudo por pacientes em risco nutricional ou desnutridos, que, em regra, apresentam maior inapetência e seletividade alimentar. A adoção de carrinhos térmicos possibilita otimizar o tempo de distribuição das refeições, assegurando que sejam entregues quentes e frescas dentro do horário programado, além de reduzir desperdícios, uma vez que alimentos servidos em condições ideais tendem a apresentar maior aceitação, resultando em diminuição de custos com refeições não consumidas. Ressalta-se, ainda, que alimentos servidos na temperatura correta são mais palatáveis, pois o adequado aquecimento realça sabores e aromas, estimulando o apetite e a ingestão alimentar, com impacto direto na melhora do estado nutricional dos pacientes. Consequentemente, pacientes que se alimentam de forma satisfatória tendem a apresentar recuperação mais célere, o que pode refletir na redução do tempo de internação. Por fim, destaca-se que, durante as avaliações nutricionais, é recorrente a manifestação de insatisfação quanto à

temperatura das refeições, especialmente no período de inverno, sendo frequente a queixa de que os alimentos chegam frios, circunstância que reforça a necessidade da presente contratação.

2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 7°, inciso II da IN 40/2020).

Para aquisição

dos itens necessitamos que os mesmos atendam o descritivo específicos. Será exigido catálogo ou ficha técnica do fabricante para avaliação do produto.

a) Alvará de Localização e Funcionamento, emitido pelo órgão competente (Estadual ou Municipal), para comercializar e vender materiais similares ao objeto deste certame.

b) Atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove(m) o fornecimento anterior de carro térmico para transporte de refeições ou equipamento equivalente destinado ao acondicionamento e manutenção da temperatura de alimentos.

3 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

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 e art. 7°, inciso V da IN 40/2020).

O SND (Serviço de Nutrição e Dietética) fornece em torno de 32.000 refeições ao mês a pacientes e funcionários, atualmente contamos com 7 carrinhos de transporte (não térmicos) para atendar as unidades de internação, os mesmos são antigos e apresentam vários problemas como pontos de ferrugem, portas caindo e rodas quebradas, necessitando de substituição com brevidade, foram incluídos 2 carros a mais para atender aos novos anexos que estão na eminência de serem construídos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Consumo da licitação anterior	CÓD. IPM	Previsão para os próximos 12 meses	UNIDADE DE MEDIDA
01	Carro térmico para transporte de alimentos 220 V. Em aço inoxidável 304. Com bandejas de Inox e capacidade para aproximadamente 42 recipientes térmicos de 22x8cm. Rodízios com diâmetro de no mínimo 125 mm. Altura aproximada: 1384 mm Largura aproximada: 630 mm Comprimento aproximado: 1090 mm Cabo de alimentação elétrica de no mínimo 2 metros. Frequência 50/60 HZ. Resistência aletada de 2500W/230V. Temperatura mínima de 30°C e máxima de 120 °C.	NOVO	112966	09	UNIDADE

4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Efetuando pesquisa em outros órgãos públicos que realizam licitação para aquisição de objetos similares, verificamos que as aquisições são feitas por pregão eletrônico.

5 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: 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 (inciso VI do § 1° da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso VI da IN 40/2020).

Estimativa de preços preliminar visa à escolha da melhor solução para a contratação e à análise de sua viabilidade. A FSNH opta por licitação com orçamento sigiloso, conforme Art. 24 da Lei 14.133/2021.

5.1 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual (LOA).

A contratação será atendida conforme dotação prevista em edital.

34422520000000000000 Equipamentos e materiais permanentes.

6– JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso VII da IN 40/2020).

Considerando o perfil da nossa instituição, somando-se as particularidades das dietas especializadas que são fornecidas aos pacientes, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva Aquisição dos equipamentos permanentes solicitados, por item.

7 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável; (Art. 7°, inciso X da IN 40/2020)

Os resultados esperados são a redução de desperdícios, melhor aceitação às refeições ofertadas, a continuidade e a manutenção da assistência aos pacientes e funcionários da instituição.

8 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão

contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso XI da IN 40/2020).

Não se identificam providências prévias necessárias à celebração do contrato, considerando que a Administração já dispõe dos recursos, da estrutura e da equipe técnica necessários para a gestão e fiscalização da futura contratação.

9 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).

Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação. (Art. 7°, inciso XIII da IN 40/2020).

Considerando que os requisitos da contratação foram objetivamente definidos e a solução encontrada mostra-se adequada para o atendimento da necessidade, resta demonstrada a viabilidade da contratação na forma identificada neste instrumento.

Novo Hamburgo, 09 de Julho de 2026.

Aline Daiana Heylmann
Nutricionista - CRN13994
Fundação de Saúde Pública de Novo Hamburgo - FSNH

Serviço de Nutrição e Dietética