

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 § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 7º, inciso I da IN 40/2020)

A alimentação é fundamental para a recuperação ou manutenção da saúde dos pacientes, sendo a dieta, o primeiro item da prescrição médica. Assim, há a necessidade da aquisição de pães e lanches, pois estes são complementares a dieta dos pacientes internados no HMNH e pacientes dos CAPS, além de fazerem parte do hábito alimentar da população.

2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

A validade dos insumos deverá estar com, no mínimo, 90% de vida útil na data da entrega, cabendo ao fornecedor substituir os produtos caso estejam fora da validade útil para a instituição, danificados ou vencidos, por outro, com a mesma descrição, porém em bom estado de conservação, qualidade adequada e dentro do prazo de validade.

Os insumos devem ser acondicionados em embalagens apropriadas, para fins alimentícios, de acordo com a legislação vigente.

Deverá ser transportado em carro de transporte adequado à distribuição de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

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 § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, 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, entre estes, cerca de 7.200 são somente lanches onde estão incluídos os pães, além de cerca de 1.880 lanches ao mês para os CAPS.

Abaixo, listamos os quantitativos consumidos, definidos conforme a demanda do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal de Novo Hamburgo e pelos CAPS, sendo estes quantitativos, baseados no consumo do processo licitatório anterior.

Pontuamos ainda, que este processo licitatório implicará em economia de escala, visto que quanto maior as quantidades de aquisições a serem cotados, melhor será o seu valor final, beneficiando a Administração Pública.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	CÓD. IPM	QUANT.	UNIDADE DE MEDIDA
1	BOLO DE CENOURA - 0,08KG, BOLO DE CENOURA - PESO MÉDIO 80G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE, NO MÁXIMO, 2KG. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO NECESSÁRIO CONTER NO RÓTULO DA EMBALAGEM AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO DO PRODUTO, NÚMERO DE UNIDADES CORRESPONDENTES AO PESO, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, OVOS, CENOURA TRITURADA, ÓLEO DE SOJA, LEITE, COBERTURA DE CHOCOLATE E FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO (MATERIAL VIRGEM). VALIDADE MÍNIMA: 2 DIAS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO.	374735	60282	200	kg
2	BOLO DE CHOCOLATE - 0,08 KG, BOLO DE CHOCOLATE - PESO MÉDIO 80G. SERÃO ACEITOS	374730	60283	200	kg

	INTERVALOS DE, MAIS OU MENOS, 5% DO PESO MÉDIO DETERMINADO PARA CADA PRODUTO. TIPO NEGA-MALUCA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE, NO MÁXIMO, 2KG. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO NECESSÁRIO CONTER NO RÓTULO DA EMBALAGEM AS SEGUINTE INFORMações: PESO DO PRODUTO, NÚMERO DE UNIDADES CORRESPONDENTES AO PESO, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, OVOS, ACHOCOLATADO EM PÓ, ÓLEO DE SOJA, LEITE, COBERTURA DE CHOCOLATE, CHOCOLATE GRANULADO, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ E BICARBONATO DE SÓDIO. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO (MATERIAL VIRGEM). VALIDADE MÍNIMA: 2 DIAS.				
3	BOLO DE LÍMAO - 0,08 KG, BOLO DE LÍMAO - PESO MÉDIO 80G. SERÃO ACEITOS INTERVALOS DE, MAIS OU MENOS, 5% DO PESO MÉDIO DETERMINADO PARA CADA PRODUTO). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE, NO MÁXIMO, 2KG. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO NECESSÁRIO CONTER NO RÓTULO DA EMBALAGEM AS SEGUINTE INFORMações: PESO DO PRODUTO, NÚMERO DE UNIDADES CORRESPONDENTES AO PESO, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, OVOS, RASPAS DE LÍMAO, ÓLEO DE SOJA, LEITE, COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO E FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO (MATERIAL VIRGEM). VALIDADE MÍNIMA: 2 DIAS.	--	60284	200	kg
4	CUCA PEQUENA RECHEIO DE CREME DE BAUNILHA OU GOIABADA - 0,05KG, CUQUINHA RECHEADA COM CREME DE BAUNILHA E FAROFA, PESO MÉDIO POR UNIDADE 50 GRAMAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, LEITE, OVOS, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA VEGETAL, CANELA, NOZ MOSCADA, FERMENTO BIOLÓGICO, REFORÇADOR DE GLÚTEN. CONTÉM GLÚTEN NATURAL DO TRIGO. VALIDADE MÍNIMA: 04 DIAS.	461692	101059	2.300	kg
5	PÃO DOCE (50G) PÃO DOCE COM APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS, TIPO CACHORRO-QUENTE À BASE DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO, SEM ADIÇÃO DE SAL E OUTROS INGREDIENTES, PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PÃO NÃO DEVERÁ APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU	460386	47863	7.200	kg

	AVERMELHADOS.				
6	PÃO FRANCES (50 GR) PÃO FRANCÊS COM APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS, À BASE DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E OUTROS INGREDIENTES, PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PÃO NÃO DEVERÁ APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS.	460380	45349	3.600	kg
7	PAO INTEGRAL (500 GR) PÃO INTEGRAL, FATIADO, COM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 25G - CONFECCIONADO COM FARINHA INTEGRAL E ADIÇÃO DE INGREDIENTES RICOS EM FIBRAS. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. COM NO MÍNIMO 4% DE FIBRAS ALIMENTARES E NO MÁXIMO 1% DE GORDURA SATURADA. ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	460406	45350	3.300	kg

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 § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções: (Art. 7º, inciso III da IN 40/2020)

- a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração;
- b) ser realizada consulta com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

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 § 1º da Lei 14.133/21 e art. 7º, 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.

33390300700000000000 Gêneros de alimentação.

6– JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, 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 é 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 insumos 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 § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

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

A aquisição de pães e lanches para a realização das refeições dos pacientes, em vez de fabricá-las na instituição, visam a economicidade e o melhor aproveitamento dos recursos financeiros, visto que necessitaríamos da estrutura de uma padaria e funcionários qualificados para a elaboração dos insumos, o que se torna inviável neste nosocômio.

Os resultados esperados são a economia, continuidade e a manutenção da assistência aos pacientes 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 § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso XI da IN 40/2020).

Não há necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades, tendo em vista que a solução apresentada como viável é a adotada atualmente.

Os insumos devem ser cotados por item. As entregas serão realizadas conforme as necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética – SND.

9 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação. (Art. 7º, 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, 01 de Setembro de 2026.

Documento assinado digitalmente
 **ALINE DAIANA HEYLMANN**
Data: 02/09/2026 12:48:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura Eletrônica