

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Número do Processo: 2957/2026

Objeto: Constitui objeto da presente contratação o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos, perecíveis e não perecíveis, remanescentes de itens fracassados no último procedimento licitatório, destinados ao preparo de refeições para pacientes internados e profissionais plantonistas do Hospital Municipal, bem como ao atendimento das necessidades das demais unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde.

A abertura deste novo procedimento licitatório justifica-se em razão de que os itens ora licitados não obtiveram proposta válidas no certame anterior, tendo sido declarados desertos, permanecendo, entretanto, a necessidade administrativa de sua aquisição. A ausência de interessados na licitação anterior não afasta a obrigação da Administração de garantir o abastecimento contínuo das unidades de saúde, tornando imprescindível a realização de novo certame para suprir os itens não contratados.

Os gêneros alimentícios serão utilizados no preparo de refeições destinadas aos pacientes internados, em conformidade com as orientações nutricionais e sanitárias aplicáveis, assegurando alimentação adequada durante o período de internação. Também serão destinados ao fornecimento de alimentação aos profissionais que atuam em regime de plantão, contribuindo para manutenção de condições adequadas de trabalho e permanência nas unidades de saúde.

Além disso, a contratação atenderá às demandas das demais unidades da Secretaria Municipal de Saúde que disponibilizam estrutura de apoio aos servidores, incluindo espaços para alimentação e o fornecimento de itens básicos, como café, chá e produtos correlatos, proporcionando condições mínimas de conforto e bem-estar aos profissionais durante a jornada de trabalho.

Dessa forma, a presente contratação tem por finalidade recompor os itens que restaram desertos no procedimento licitatório anterior, assegurando abastecimento contínuo das unidades de saúde e evitando descontinuidade no fornecimento de gêneros alimentícios essenciais ao funcionamento da rede municipal de saúde, em observância aos princípios da continuidade dos serviços públicos, da eficiência e do interesse público.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por finalidade promover a aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios diversos, perecíveis e não perecíveis, remanescentes de itens declarados desertos no último procedimento licitatório, em razão da ausência de proposta válidas para os respectivos itens, permanecendo, contudo, integralmente caracterizada a necessidade administrativa de sua aquisição.

A Secretaria Municipal de Saúde possui o dever de assegurar a continuidade e a regularidade dos serviços públicos de saúde, sendo indispensável o fornecimento de alimentação adequada

aos pacientes internados no Hospital Municipal, conforme as prescrições nutricionais e sanitárias aplicáveis, bem como aos profissionais que desempenham suas atividades em regime de plantão, considerando a natureza ininterrupta dos serviços de saúde.

Além disso, os gêneros alimentícios destinam-se ao atendimento das demais unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde, que disponibilizam estrutura de apoio aos seus servidores, garantindo o fornecimento de itens básicos, como café, chás e correlatos, proporcionando condições mínimas de conforto, bem-estar e permanência durante a jornada de trabalho.

O procedimento licitatório anteriormente realizado não alcançou a contratação dos itens ora relacionados, tendo sido estes declarados desertos em decorrência da inexistência de propostas, circunstância que não elimina a necessidade pública existente. Ao contrário, impõe à Administração Pública a adoção das providências necessárias para promover nova licitação, de modo a assegurar o abastecimento das unidades de saúde e evitar prejuízos à prestação dos serviços públicos essenciais.

A ausência desses gêneros alimentícios comprometeria diretamente o funcionamento do Hospital Municipal e das demais unidades de saúde, podendo ocasionar interrupção no preparo das refeições destinadas aos pacientes internados, prejuízo às condições de trabalho dos profissionais plantonistas e descontinuidade do atendimento das necessidades operacionais da Secretaria Municipal de Saúde.

A contratação observa os princípios previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, especialmente os princípios da legalidade, eficiência, planejamento, interesse público, economicidade e continuidade dos serviços públicos. Também encontra fundamento no art. 18 desta mesma Lei, que estabelece a fase preparatória da contratação deve demonstrar a necessidade da contratação, sua adequação ao interesse público e o planejamento da solução mais vantajosa para a Administração.

Dessa forma, a realização de novo procedimento licitatório mostra-se indispensável para recompor os itens fracassados/desertos no certame anterior, garantindo o abastecimento regular da rede municipal de saúde, a continuidade da assistência aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS e o adequado funcionamento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde, em atendimento ao interesse público e às disposições da Lei nº 14.133/2021.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da presente contratação encontra-se devidamente previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026 do Município de Alexânia/GO, estando plenamente alinhado com as metas, diretrizes e prioridades estabelecidas pela Administração Pública para o referido período.

A inclusão prévia da demanda no planejamento anual decorre da necessidade de assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços públicos essenciais, especialmente no âmbito da saúde, garantindo condições adequadas de funcionamento das unidades hospitalares e demais estabelecimentos assistenciais.

Ressalta-se que o Plano de Contratações Anual foi elaborado com base em levantamento

técnico das necessidades administrativas, considerando o histórico de consumo, a projeção de demanda e as diretrizes orçamentárias do município, evidenciando a adequada programação das contratações públicas.

Em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, a previsão da presente contratação no PCA demonstra o efetivo planejamento da despesa pública, assegurando maior eficiência, transparência e racionalização na aplicação dos recursos, além de garantir a compatibilidade com o planejamento estratégico e orçamentário da Administração.

Dessa forma, a presente contratação encontra-se regularmente planejada, devidamente prevista nos instrumentos de gestão e em plena harmonia com os princípios que regem a Administração Pública, especialmente os da legalidade, eficiência e interesse público.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Em observância ao disposto na Lei 14.133/2021, especialmente aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da continuidade do serviço público, a contratação deverá atender aos seguintes requisitos:

Fornecimento de gênero alimentícios: A empresa vencedora deverá fornecer gêneros alimentícios diversos, perecíveis e não perecíveis, destinados ao preparo de refeições para pacientes internados e profissionais plantonistas do Hospital Municipal, bem como ao atendimento das demais unidades de saúde. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme as demandas apresentadas pela Administração, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento contratual correspondente.

Abrangência dos Produtos: Os itens a serem fornecidos deverão contemplar os itens alimentícios especificados no Termo de Referência, incluindo gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis necessários ao preparo das refeições e ao atendimento das necessidades das unidades de saúde, observadas as quantidades estimadas para consumo. Os itens deverão atender integralmente às características, especificações e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pela Administração.

Especificação Técnica e Conformidade: Todos os produtos deverão atender às normas vigentes dos órgãos reguladores, especialmente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais legislações aplicáveis. A empresa deverá apresentar, quando solicitado, informações detalhadas sobre os produtos ofertados, incluindo marca, procedência, composição, informações nutricionais e certificados de qualidade.

Qualidade e Segurança Alimentar: Os alimentos deverão ser próprios para consumo humano, livres de contaminação, adulteração ou deterioração, obedecendo às condições higiênicas.

sanitárias adequadas. Os produtos perecíveis deverão ser armazenados, transportados e entregues em condições apropriadas de temperatura e conservação, garantindo a integridade e segurança alimentar.

Prazo e Condições de Entrega: A entrega dos gêneros alimentícios deverá ocorrer conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde, podendo ser realizada de forma parcelada, de acordo com a demanda das unidades. O prazo máximo para entrega será de até 5 (cinco) dias úteis para itens não perecíveis e de até 2 (dois) dias úteis para itens perecíveis, a contar da solicitação formal.

Validade dos Produtos e Substituição: Os produtos deverão apresentar, no ato da entrega, prazo de validade compatível com sua natureza, sendo exigido, para itens não perecíveis, validade mínima de 12 (doze) meses, sempre que possível. A empresa deverá substituir, de forma imediata, quaisquer produtos que apresentem inadequações, estejam fora dos padrões exigidos ou com prazo de validade insuficiente.

Capacidade de Fornecimento Contínuo: A empresa vencedora deverá comprovar capacidade técnica e logística para garantir o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios durante toda a vigência do contrato, inclusive em situações de aumento de demanda ou necessidades emergenciais, evitando desabastecimento das unidades de saúde.

Atendimento às Normas Sanitárias e Regulamentares: Todos os produtos e processos deverão estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes, incluindo boas práticas de manipulação, transporte e armazenamento de alimentos. A empresa deverá apresentar documentação comprobatória sempre que requisitada pela Administração.

Responsabilidade pela Transporte e Acondicionamento: A empresa será responsável pelo transporte, entrega e descarga dos produtos nos locais indicados, sem custos adicionais, garantindo o adequado acondicionamento, especialmente no caso de alimentos perecíveis. Que deverão ser transportados em veículos apropriados, refrigerados quando necessário.

Suporte e Atendimento ao Contratante: A contratada deverá disponibilizar canal de atendimento eficiente para comunicação com a Secretaria Municipal de Saúde, assegurando agilidade na resolução de eventuais problemas, substituições e esclarecimentos durante toda a execução contratual.

Regularidade Fiscal e Trabalhista: A empresa deverá comprovar sua regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária durante todo o processo licitatório e execução contratual, mediante apresentação das certidões exigidas pela legislação vigente.

Compatibilidade de Preços e Condições de Pagamento: Os preços ofertados deverão estar compatíveis com os praticados no mercado, observando os princípios da economicidade e da vantajosidade para a Administração Pública. As condições de pagamento serão definidas em contrato, conforme legislação vigente e disponibilidade orçamentária.

Finalidade da Contratação: Os presentes requisitos visam assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios atenda de forma contínua, segura e eficiente às necessidades da rede

municipal de saúde, garantindo alimentação adequada aos pacientes e condições dignas de trabalho aos profissionais, contribuindo diretamente para a qualidade dos serviços prestados à população.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para esta contratação estão demonstrados na tabela a seguir:

item	descrição	unidade	Quant.	Valor unit.	Valor total
1	Agrião folhas verdes, vistos e inteiras.	maço	400	R\$ 5,19	R\$ 2.076,00
2	Alface fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	pé	1500	R\$ 4,44	R\$ 6.660,00
3	Brócolis cor verde escura, firme, compacta, s em sinais de murcho.	maço	700	R\$ 6,80	R\$ 4.760,00
4	Capim cidreira in natura para chá, em palha seca picotada e não moída. Caixa 100g	caixa	300	R\$ 15,62	R\$ 4.686,00
5	Cará	kg	420	R\$ 6,01	R\$ 2.524,20
6	Cheiro verde	maço	1500	R\$ 4,98	R\$ 7.470,00
7	Couve	maço	500	R\$ 3,98	R\$ 1.990,00
8	Couve Flor fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	500	R\$ 9,00	R\$ 4.500,00
9	Fígado bovino cortado em tiras.	kg	260	R\$ 16,62	R\$ 4.321,20

	Filé de tilápia congelado produto obtido através da secção longitudinal de peixes da família Cichlidae, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão receber rigorosa toalete para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, conforme métodos prescritos no RIISPOA, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco.				
10		kg	1500	R\$ 60,29	R\$ 90.435,00
11	Inhame	kg	300	R\$ 4,42	R\$ 1.326,00
12	Jiló fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	300	R\$ 9,18	R\$ 2.754,00
13	Limão De primeira, fresco, maduro, polpa intacta, livre de sujidades.	kg	300	R\$ 5,16	R\$ 1.548,00
14	Mandioca tipo branca/amarela, primeira, tamanho, sabor e cor próprias do normal, sem fermentos, sem casca, á vácuo.	kg	2000	R\$ 7,03	R\$ 14.060,00
15	Maracujá boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, maduro, polpas firmes e intactas.	kg	350	R\$ 11,19	R\$ 3.916,50
16	Melancia redonda, graúda, bem desenvolvida e madura.	kg	350	R\$ 4,03	R\$ 1.410,50

17	Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	kg	2000	R\$ 16,65	R\$ 33.300,00
18	Pimentão primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	kg	120	R\$ 11,16	R\$ 1.339,20
19	Queijo tipo minas padrão curado macio, porém seco e firme, coloração interna branco-creme, casca fina e amarela, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF.	kg	300	R\$ 40,77	R\$ 12.231,00
20	Repolho verde	kg	300	R\$ 5,35	R\$ 1.605,00
21	Rosca doce produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. De sabor doce, podendo conter calda e coco ralado. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g ou 25g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	kg	350	R\$ 34,03	R\$ 11.910,50

VALOR MÁXIMO TOTAL ESTIMADO: R\$ 214.823,10 (duzentos e quatorze mil

oitocentos e vinte e tres reais e dez centavos)

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado para identificar a solução mais adequada para atender ao objeto pretendido.

Considerando as alternativas disponíveis, foram analisados diferentes fornecedores/prestadores e modalidades de contratação que possam garantir a qualidade, segurança e economicidade no atendimento dessa demanda.

Opções de Contratação Analisadas:

1. Licitação Pública (Pregão Eletrônico ou Concorrência Pública)

Vantagens: Maior competitividade possibilitando a participação de diversos fornecedores, resultando em melhores preços. Transparência e conformidade legal garantindo imparcialidade na escolha do fornecedor. Eficiência econômica permitindo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

Desvantagens: Tempo de execução prolongado, os trâmites burocráticos podem atrasar a entrega. Possível desabastecimento, atrasos no processo licitatório podem comprometer a continuidade dos serviços de saúde. Critérios rígidos podem limitar fornecedores, algumas exigências podem restringir a participação de empresas qualificadas.

2. Contratação Emergencial (Dispensa de Licitação)

Vantagens: Rapidez na aquisição, ideal para situações de urgência, evitando a falta de equipamentos, materiais. Garantia de abastecimento imediato, assegurando que a alimentação do hospital e unidades de saúde continuem funcionando sem interrupções.

Desvantagens: Custo elevado, a negociação pode resultar em preços superiores aos obtidos por meio de licitação. Risco de questionamentos jurídicos, a dispensa de licitação precisa ser justificada adequadamente para evitar problemas com órgãos de controle. Menor concorrência, reduz as opções de fornecedores, podendo comprometer a qualidade ou aumentar os preços.

3. Compra Direta por Ata de Registro de Preços

Vantagens: Rapidez na aquisição permitindo a compra imediata de equipamentos, materiais de fornecedores previamente habilitados. Redução de custos administrativos, evitando a necessidade de processos licitatórios repetitivos. Garantia de preços previamente negociados, os valores já foram definidos na ata, evitando variações bruscas no mercado.

Desvantagens: Dependência dos fornecedores cadastrados, se a empresa não conseguir

cumprir o contrato, há risco de desabastecimento. Possível desatualização de preços, em momentos de alta inflação, os valores previamente registrados podem se tornar defasados.

Comparação de solução:

Após análise das alternativas, a contratação por meio de Licitação Pública é a melhor opção, proporcionando maior competitividade e a possibilidade de obter a proposta mais vantajosa em termos de preço e qualidade. Essa modalidade se destaca por garantir a transparência e a conformidade legal, assegurando um processo imparcial na escolha do fornecedor. Além disso, a licitação pública oferece eficiência econômica, assegurando que os recursos públicos sejam utilizados de maneira mais vantajosa para a administração. Embora o processo tenha um tempo de execução mais prolongado, a contratação via licitação é a melhor solução para garantir a transparência e legalidade nas aquisições.

Conclusão:

Após análise das alternativas disponíveis, a contratação por meio de **Licitação Pública** se apresenta como a melhor opção para assegurar a transparência, a competitividade e a eficiência nas aquisições. Embora o processo seja mais demorado em comparação a outras modalidades, como a **Dispensa de Licitação Emergencial**, ele garante a seleção da proposta mais vantajosa, respeitando os princípios da legalidade e da imparcialidade. Essa abordagem é fundamental para garantir o uso adequado dos recursos públicos e a continuidade dos serviços de saúde, como a aquisição gênero alimentícios. Assim, a **Licitação Pública** oferece maior segurança jurídica e a melhor relação custo-benefício a longo prazo.

6. ESTIMATIVA DO VALOR CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação é de **R\$ 214.823,10** (Duzentos e quatorze mil oitocentos e vinte e três reais e dez centavos).

A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em Pesquisa de Preço Inicial para Estimativa do Valor da Aquisição, realizada em julho de 2026, conforme documento já anexado ao processo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de novo procedimento licitatório, pelo Sistema de Registro de Preços, para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos, perecíveis e não perecíveis, correspondentes aos itens que restara desertos no procedimento licitatório anteriormente realizado, em razão da ausência de propostas válidas apresentadas pelos fornecedores participantes do certame.

A adoção da presente solução decorre da permanência da necessidade administrativa inicialmente identificada, uma vez que os itens não contratados são indispensáveis ao regular

funcionamento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde. O fracasso do certame anterior não afasta a obrigação da Administração Pública de promover os meios necessários ao adequado abastecimento das unidades de saúde, especialmente diante do caráter contínuo e essencial dos serviços prestados à população.

A contratação visa assegurar o fornecimento contínuo e parcelado dos gêneros alimentícios destinados ao preparo de refeições para pacientes internados no Hospital Municipal, observando as orientações nutricionais e sanitárias pertinentes, bem como atender às necessidades alimentares dos profissionais que desempenham suas atividades em regime de plantão. Busca, ainda, suprir as demandas das demais unidades de saúde que disponibilizam estrutura de apoio aos seus servidores, mediante o fornecimento de itens básicos destinados ao consumo interno, tais como café, chá e correlatos.

A solução contempla o fornecimento dos produtos conforme demanda efetivamente apresentada pela Administração, evitando a formação de estoques excessivo e possibilitando maior eficiência na gestão dos recursos públicos, observando-se os princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência e do interesse público previsto na art. 5º da Lei nº 14.133/2021. Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, observando-se os padrões de qualidade, segurança alimentar, acondicionamento, transporte, armazenamento e prazo de validade exigidos pela legislação sanitária vigente. Caberá à contratada assegurar a entrega dos produtos em perfeitas condições de consumo, responsabilizando-se pela substituição imediata daqueles que apresentarem qualquer desconformidade com as exigências estabelecidas pela Administração. A escolha pelo Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada à presente contratação, considerando a natureza estimada e variável do consumo dos produtos pelas unidades de saúde, permitindo que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, proporcionando maior eficiência no gerenciamento do abastecimento e racionalização das despesas públicas.

A realização de novo procedimento licitatório para os itens desertos do certame anterior apresenta-se como medida necessária e suficiente para atender ao interesse público, evitando a descontinuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios indispensáveis ao funcionamento da rede municipal de saúde. A ausência desses produtos poderá ocasionar prejuízos ao atendimento dos pacientes, às condições adequadas de trabalho dos profissionais plantonistas e às atividades desenvolvidas nas demais unidades de saúde, comprometendo a qualidade dos serviços ofertados à população.

Dessa forma, a solução proposta mostra-se técnica e administrativamente adequada, observando os princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, garantindo a continuidade dos serviços públicos de saúde, a eficiência da gestão administrativa e o atendimento das necessidades institucionais da Secretaria Municipal de Saúde.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea *b*, inciso V, do art. 40 da Lei nº 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições,

aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Outro ponto relevante diz respeito ao parcelamento do objeto a ser contratado. Em havendo divisibilidade de natureza técnica e econômica, a regra geral é realizar a adjudicação por itens, tal qual previsto na Súmula TCU nº 247: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação pretende-se alcançar os seguintes resultados:

Continuidade dos serviços essenciais: Assegurar o pleno funcionamento das atividades de preparo e fornecimento de refeições nas unidades de saúde, especialmente no Hospital Municipal, evitando desabastecimentos de gênero alimentícios que possam comprometer a assistência aos pacientes e as condições de trabalho dos profissionais.

Qualidade e segurança alimentar: Garantir que os alimentos utilizados no preparo das refeições atendam às normas sanitárias e nutricionais vigentes, assegurando qualidade, procedência e condições adequadas de consumo, contribuindo para a recuperação dos pacientes e para a prevenção de riscos à saúde.

Eficiência operacional e logística: Otimizar a organização e funcionamento das unidades de saúde por meio do fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios, permitindo o adequado planejamento das refeições e evitando interrupções nos serviços por falta de insumos.

Suporte às ações administrativas, assistenciais e educativas: Atender às demandas alimentares tanto do Hospital Municipal quanto das demais unidades de saúde, incluindo o fornecimento de itens básicos como café, chá e correlatos, garantindo suporte às atividades diárias e melhores condições de trabalho aos servidores.

Adequação às normas de sanitárias e saúde pública: Assegurar que todos os gêneros alimentícios adquiridos estejam em conformidade com as normas dos órgãos reguladores competentes, como a ANVISA e demais legislações aplicáveis, promovendo a segurança alimentar dos pacientes e profissionais.

Redução de riscos sanitários e aumento da confiança institucional: Minimizar riscos relacionados ao consumo de alimentos inadequados, por meio da padronização dos produtos e controle de qualidade, contribuindo para a credibilidade e confiabilidade dos serviços de saúde perante a população.

Promoção da economicidade e da boa gestão dos recursos públicos: Realizar a contratação por meio de processo licitatório competitivo e transparente, assegurando a obtenção da proposta

mais vantajosa, com equilíbrio entre qualidade e custo, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

Apoio às unidades de difícil acesso e em áreas rurais: Garantir o fornecimento regular de gêneros alimentícios a todas as unidades de saúde do município, inclusive aquelas localizadas em áreas de difícil acesso, assegurando equidade no atendimento e continuidade nos serviços em toda a rede.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratação correlatas e/ou interdependentes.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de gêneros alimentícios para atendimento das unidades de saúde, especialmente do Hospital Municipal, pode gerar impactos ambientais diretos e indiretos, os quais devem ser considerados e mitigados no planejamento da contratação, em consonância com os princípios da sustentabilidade e da responsabilidade ambiental previstos na legislação vigente.

Geração de resíduos sólidos: O fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente produtos industrializados e embalados, implica na geração de resíduos como plásticos, papelão, metais e resíduos orgânicos decorrentes do preparo dos alimentos.

Desperdício de alimentos: A má gestão de estoque, armazenamento inadequado ou fornecimento em desacordo com a demanda pode ocasionar perdas de alimentos, contribuindo para o desperdício de recursos naturais e aumento da geração de resíduos.

Emissão de poluentes na transporte: O transporte dos produtos até as unidades de saúde pode gerar emissão de gases poluentes, especialmente quando realizado de forma frequente ou sem planejamento logístico adequado.

Consumo de recursos naturais: A cadeia produtiva dos alimentos envolve o uso de água, energia e outros recursos naturais, o que reforça a necessidade de escolhas conscientes quanto à origem e qualidade dos produtos adquiridos,

Medidas Mitigadoras e Sustentáveis

Aquisição planejada e consumo consciente: Adoção de sistema de fornecimento parcelado (preferencialmente por registro de preços), ajustado à demanda real das unidades, reduzindo perdas e evitando desperdícios.

Preferência por produtos com menor impacto ambiental: Sempre que possível, priorizar produtos com embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, bem como aqueles provenientes de fornecedores que adotem práticas sustentáveis de produção.

Gestão adequada de resíduos: Incentivar a correta separação e destinação dos resíduos sólidos gerados nas unidades de saúde, incluindo resíduos orgânicos e recicláveis, em conformidade

com a legislação ambiental vigente.

Controle de qualidade e armazenamento: Garantir condições adequadas de armazenamento e conservação dos alimentos, especialmente os perecíveis, evitando perdas e descarte desnecessário.

Otimização logística: Planejar as entregas de forma eficiente, reduzindo a frequência desnecessária de transporte e, conseqüentemente, a emissão de poluentes.

Conformidade com normas ambientais: Exigir que os fornecedores atendam à legislação ambiental vigente, adotando boas práticas em seus processos produtivos, logísticos e de distribuição.

13. ANÁLISE DE RISCO

Evento de Risco	Alocação	Consequência
Alteração do quantitativo contratado	Município	Aditivo contratual
Criação, extinção ou alteração de tributos, taxas ou encargos	Município	Reequilíbrio contratual
Atraso no pagamento	Município	Juros e atualização monetária
Problemas com empregados do contratado	Contratado	Manutenção do valor
Erros da execução	Contratado	Correção com manutenção do valor
Atrasos e inadimplementos	Contratado	Glosa do valor não executado e aplicação de penalidades
Oscilações de mercado dos insumos até 5% acima da variação média do ano anterior	Contratado	Manutenção do valor
Oscilações de mercado dos insumos acima de 5% da variação média do ano anterior	Município	Reequilíbrio contratual
Outros eventos não previstos caracterizados como caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da administração	Município	Reequilíbrio contratual

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação mostra-se plenamente viável sob os aspectos técnico, operacional, econômico e jurídico, considerando a necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das unidades de saúde, especialmente do Hospital Municipal.

Viabilidade Técnica

Do ponto de vista técnico, a contratação é viável, uma vez que os gêneros alimentícios a serem adquiridos são classificados como bens comuns, amplamente disponíveis no mercado, com especificações usuais e padronizadas, o que permite sua descrição objetiva no Termo de Referência e a adequada seleção de fornecedores por meio de pregão eletrônico.

Além disso, existem diversos fornecedores aptos a atender às exigências sanitárias e de qualidade estabelecidas, garantindo competitividade e segurança na contratação.

Viabilidade Operacional

Sob o aspecto operacional, a contratação é necessária plenamente executável, considerando que as unidades de saúde, e em especial o Hospital Municipal, possuem estrutura adequada para o armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos.

A adoção de fornecimento parcelado, preferencialmente por meio do Sistema de Registro de Preços, permite melhor gestão dos estoques, redução de desperdícios e maior flexibilidade no atendimento das demandas, garantindo o abastecimento contínuo e eficiente.

Viabilidade Econômica

A viabilidade econômica da contratação está fundamentada na realização de processo licitatório na modalidade pregão eletrônico, que possibilita ampla concorrência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

A aquisição planejada, baseada em histórico de consumo e projeção de demanda, contribui para a otimização dos recursos públicos, evitando compras emergenciais, desperdícios e desabastecimento, assegurando economicidade e eficiência na aplicação dos recursos.

Viabilidade Jurídica

A contratação encontra respaldo na Lei nº 14.133./2021, estando devidamente alinhada aos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

Trata-se de aquisição de bens comuns, sendo adequada a utilização da modalidade pregão eletrônico, conforme legislação vigente. Ademais, a demanda encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual, reforçando a regularidade e o adequado planejamento da contratação. Diante do exposto, conclui-se que a contratação é necessária, adequada e plenamente viável, sendo essencial para garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios às unidades de saúde, assegurando a qualidade da alimentação ofertada, a continuidade dos serviços públicos e o atendimento ao interesse público.

A adoção da solução proposta permitirá maior eficiência na gestão, segurança alimentar e melhoria na prestação dos serviços de saúde à população.

Alexânia/GO, 30 de julho de 2026.

MICHELLE REJANE MONTEIRO DOS SANTOS

Assessora Executiva

CPF Nº 002.976.201-42



MUNICÍPIO DE ALEXANIA

AVENIDA 15 DE NOVEMBRO AREA ESPECIAL, Nº 06 - CENTRO - CNPJ: 01.298.975/0001-00

/GO - CEP 72.930-000

FONE: (62) 99456-5861



CÓDIGO DE ACESSO

8F6B2E740631432B93C5FAB450F76FB4

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas



Assinante: MICHELLE REJANE MONTEIRO DOS SANTOS MARTINS em 31/07/2026 10:18:08

CPF:***.***-201-42

Certificadora: MUNICÍPIO DE ALEXANIA - ROOT

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/8F6B2E740631432B93C5FAB450F76FB4>