



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1.Introdução

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para o Fundo Municipal de Saúde de Santa Maria do Cambucá.

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial:

4.Alinhamento aos planos da Administração

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	Açúcar: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, misturas e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Quilograma	150
ETP 2	Adoçante dietético natural líquido à base de steviosídeo. Ingredientes: água, edulcorante natural steviosídeo. Embalagem de 100 ml. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Unidades	30
ETP 3	Amido de milho: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricada a partir de matérias primas sã e limpa, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Unidades	43
ETP 4	Arroz: Grão 0 produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes hermético de 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Quilograma	375
ETP 5	Biscoito doce Tipo Maria: Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Embalagem: duplamente protetora com três divisórias em Saco de polietileno atóxico, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Pacotes	300
ETP 6	Biscoito Salgado Cream Cracker Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Embalagem: duplamente protetora com três divisórias em Saco de polietileno atóxico, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Pacotes	300
ETP 7	Café: torrado e moído, com aspecto homogêneo, embalado à vácuo, sabor predominante, pacote com 250g, com todas as informações pertinentes ao	Unidades	180

	produto, previsto na legislação vigente, constatando data de fabricação e validade nos pacotes individuais.		
ETP 8	caldo de galinha tablete 57g	Unidades	150
ETP 9	Carne bovina de primeira qualidade, resfriada, sem sal, sem tempero, sem molho, acondicionada de embalagens fechadas hermeticamente. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões e coágulos.	Quilograma	100
ETP 10	Carne suína resfriada sem ossos em cubos, Embalagem individual em kg conforme pedido. Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Kg.	Quilograma	100
ETP 11	Colorau em pacote com 100g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Pacotes	200
ETP 12	Cominho em pacote com 100g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Pacotes	100
ETP 13	Coxa e sobrecoxa (kg): Produto com tolerância de variação até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Embalagem hermeticamente lacrada. inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE) contendo dados do fabricante, data de fabricação e validade.	Quilograma	125
ETP 14	Creme de leite UHT, Embalagem de 200g, tetra pack, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias.	Unidades	81
ETP 15	Doce goiabada 600g	Unidades	100
ETP 16	Extrato de tomate= simples e concentrado. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem: Deve estar intacto, em embalagem do tipo Tetra Pack de 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	Unidades	180
ETP 17	Farinha de Mandioca 1kg	Quilograma	30
ETP 18	Farinha de trigo 1 Kg	Quilograma	40
ETP 19	Feijão Macassa sempre verde contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (Pacote Hermético de 1Kg)	Quilograma	113
ETP 20	Feijão mulatinho Tipo 1, contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (Pacote Hermético de 1Kg)	Quilograma	375
ETP 21	Flocão de milho pré cozido: Produto de 1ª qualidade 100% natural, fino, do grão de milho moído, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas; A rotulagem deve atender as legislações vigentes. Validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso e prazo de validade.	Unidades	375
ETP 22	Leite de coco padronizado para embalagem de 200ml. Natural, concentrado, açucarado, 9 a 11% de Gorduras, isento de sujidades, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de plástico. Caixa com 24 unidades de 200 ml cada.	Unidades	10
ETP 23	Leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com no mínimo 8 vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem hermeticamente lacrada com 200g. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote e registro no órgão competente SIF.	Unidades	313
ETP 24	Macarrão Comum Espaguete (embalado em pacote hermético de 400g). Macarrão de sêmola. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno, bem vedado, de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Pacotes	500
ETP 25	Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g, com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional.	Unidades	60
ETP 26	Milho de Munguzá classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. Informação sobre glúten. (Pacote hermético de 500g).	Unidades	50
ETP 27	Óleo de soja refinado: 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes de plástico, de 900 ml, não apresentado amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Unidades	150
ETP 28	Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, casca firme, poroso, limpo e sem rachaduras. Entrega em dúzias, embalados em bandejas. Com inspeção sanitária.	Bandejas	380
ETP 29	Polpa de fruta, acerola congelada, pacote de 1kg hermeticamente lacrado contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Quilograma	250
ETP 30	Sal Refinado Iodado: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de	Quilograma	45

	ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		
ETP 31	Salsicha tipo Hot Dog, a base de carne de frango, integras conservada em salmoura, contendo data de fabricação, validade e ingredientes. Embalagem hermeticamente fechada com 3Kg cada unidade.	Pacotes	63
ETP 32	Sardinha ao óleo comestível: produto elaborado com sardinhas integras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. (embalagem de 125g) Sardinha.	Unidades	270
ETP 33	Vinagre de álcool: Características Técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Unidades	39
ETP 34	Xerém de milho contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (embalado em pacote hermético de 500g).	Unidades	100
ETP 35	Feijão preto contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (Pacote Hermético de 1Kg)	Quilograma	188
ETP 36	Maionese, Tipo Tradicional, A Base De Ovos Pasteurizados, Óleos E Outras Substâncias Permitidas, De Consistência Cremosa, Cor, Cheiro E Sabor Próprios, Isento De Sujidades E Seus Ingredientes De Preparo Em Perfeito Estado De Conservação E Livre De Gordura - Maionese, Tipo Tradicional, A Base De Ovos Pasteurizados, Óleos E Outras Substâncias Permitidas, De Consistência Cremosa, Cor, Cheiro E Sabor Próprios, Isento De Sujidades E Seus Ingredientes De Preparo Em Perfeito Estado De Conservação E Livre De Gordura Trans. Embalada Em Sachês, Íntegros E Resistentes Que Garantam A Integridade Do Produto E Com Peso Líquido De 200G, Contendo As Informações Mínimas: Marca, Endereço De Fabricação, Data De Produção E Validade, Ingredientes E Informação Nutricional. O Produto Deverá Estar Intacto E Apresentar Validade Mínima De Seis Meses A Partir Da Data De Entrega E Registro Nos Órgãos Competentes	Unidades	10
ETP 37	Carne Salgada - Carne Salgada Tipo Corte: Ponta De Agulha - Charque, Origem: Bovina, Apresentação: Em Mantas, Estado De Conservação: Seco(A)	Quilograma	200
ETP 38	Carne Bovina In Natura, Tipo Corte Acém, Apresentação Moida, Estado De Conservação Congelado(A)	Quilograma	48
ETP 39	Biscoito - Biscoito Apresentação: Retangular , Tipo: Club Social , Classificação: Salgado , Aplicação: Alimentação Humana	Unidades	330
ETP 40	Legume Em Conserva - Legume Em Conserva Tipo: Ervilha 200g	Unidades	72
ETP 41	Peixe In Natura - Peixe In Natura Variedade: Merluza , Tipo Corte: Filé , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	123
ETP 42	Embutido - Embutido Tipo: Linguiça Calabresa, Tamanho: Grossa, Tipo Preparação: Defumada, Estado De Conservação: Resfriado(A)	Quilograma	75
ETP 43	Legume Em Conserva - Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	Unidades	72
ETP 44	Carne De Ave In Natura, Tipo Animal Frango, Tipo Corte Peito, Apresentação Cortada Em Tiras, Estado De Conservação Congelado(A), Processamento Sem Pele, Sem Osso	Quilograma	186
ETP 45	Peixe In Natura - Peixe In Natura Variedade: Corvina, Tipo Corte: Posta, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	48

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência da presente contratação será determinada: 3 (três) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6. Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com conseqüente perda de economia de escala.

7. Levantamento de mercado

Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consultas aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.

Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivam a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8. Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensão: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para o Fundo Municipal de Saúde de Santa Maria do Cambucá. Saliência-se que a vigência da contratação será determinada: 3 (três) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto do presente estudo técnico preliminar, da forma como se apresenta.

9. Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Na pretensão contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização do seguinte parâmetro: pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital:

Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensão contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetro de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R\$ 62.018,12:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	Açúcar: Produto processado da cana-de-açúcar	...	Quilograma	150	5,56	834,00
ETP 2	Adoçante dietético natural líquido à base de	...	Unidades	30	6,80	204,00
ETP 3	Amido de milho: Produto amiláceo extraído de	...	Unidades	43	8,72	374,96
ETP 4	Arroz: Grão O produto não deve apresentar grã	...	Quilograma	375	5,67	2.126,25
ETP 5	Biscoito doce Tipo Maria: Não poderá apresent	...	Pacotes	300	5,28	1.584,00
ETP 6	Biscoito Salgado Cream Cracker Não poderá apr	...	Pacotes	300	5,53	1.659,00
ETP 7	Café: torrado e moído, com aspecto homogêneo,	...	Unidades	180	8,44	1.519,20
ETP 8	caldo de galinha tablete 57g	...	Unidades	150	2,52	378,00
ETP 9	Carne bovina de primeira qualidade, resfriada	...	Quilograma	100	37,79	3.779,00
ETP 10	Carne suína resfriada sem ossos em cubos, Emb	...	Quilograma	100	19,00	1.900,00
ETP 11	Colorau em pacote com 100g contendo dados de	...	Pacotes	200	2,52	504,00
ETP 12	Cominho em pacote com 100g contendo dados de	...	Pacotes	100	2,82	282,00
ETP 13	Coxa e sobrecoxa (kg): Produto com tolerância	...	Quilograma	125	16,66	2.082,50
ETP 14	Creme de leite UHT, Embalagem de 200g, tetra	...	Unidades	81	3,89	315,09
ETP 15	Doce goiabada 600g	...	Unidades	100	5,05	505,00
ETP 16	Extrato de tomate= simples e concentrado. O p	...	Unidades	180	2,43	437,40
ETP 17	Farinha de Mandioca 1kg	...	Quilograma	30	5,53	165,90
ETP 18	Farinha de trigo 1 Kg	...	Quilograma	40	7,31	292,40
ETP 19	Feijão Macassa sempre verde contendo nome do	...	Quilograma	113	11,60	1.310,80
ETP 20	Feijão mulatinho Tipo 1, contendo nome do fab	...	Quilograma	375	7,83	2.936,25
ETP 21	Flocão de milho pré cozido: Produto de 1ª qua	...	Unidades	375	1,87	701,25
ETP 22	Leite de coco padronizado para embalagem de 2	...	Unidades	10	6,73	67,30
ETP 23	Leite em pó integral, instantâneo, de origem	...	Unidades	313	7,86	2.460,18
ETP 24	Macarrão Comum Espaguete (embalado em pacote	...	Pacotes	500	3,93	1.965,00
ETP 25	Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 6	...	Unidades	60	5,95	357,00
ETP 26	Milho de Munguzá classe amarelo, grupo duro,	...	Unidades	50	3,66	183,00
ETP 27	Óleo de soja refinado: 100% natural. Não deve	...	Unidades	150	7,45	1.117,50
ETP 28	Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande	...	Bandejas	380	9,54	3.625,20
ETP 29	Polpa de fruta, acerola congelada, pacote de	...	Quilograma	250	12,57	3.142,50
ETP 30	Sal Refinado Iodado: Não devem apresentar suj	...	Quilograma	45	2,32	104,40
ETP 31	Salsicha tipo Hot Dog, a base de carne de fra	...	Pacotes	63	24,89	1.568,07
ETP 32	Sardinha ao óleo comestível: produto elaborad	...	Unidades	270	4,28	1.155,60
ETP 33	Vinagre de álcool: Características Técnicas:	...	Unidades	39	2,70	105,30
ETP 34	Xerém de milho contendo nome do fabricante, d	...	Unidades	100	2,22	222,00
ETP 35	Feijão preto contendo nome do fabricante, dat	...	Quilograma	188	10,99	2.066,12
ETP 36	Maionese, Tipo Tradicional, A Base De Ovos Pa	...	Unidades	10	3,36	33,60
ETP 37	Carne Salgada - Carne Salgada Tipo Corte: Pon	...	Quilograma	200	33,57	6.714,00
ETP 38	Carne Bovina In Natura, Tipo Corte Acém, Apre	...	Quilograma	48	15,22	730,56
ETP 39	Biscoito - Biscoito Apresentação: Retangular	...	Unidades	330	4,97	1.640,10

ETP 40	Legume Em Conserva - Legume Em Conserva Tipo:	...	Unidades	72	3,00	216,00
ETP 41	Peixe In Natura - Peixe In Natura Variedade:	...	Quilograma	123	28,38	3.490,74
ETP 42	Embutido - Embutido Tipo: Linguiça Calabresa,	...	Quilograma	75	28,47	2.135,25
ETP 43	Legume Em Conserva - Legume Em Conserva Tipo:	...	Unidades	72	3,39	244,08
ETP 44	Carne De Ave In Natura, Tipo Animal Frango, T	...	Quilograma	186	18,89	3.513,54
ETP 45	Peixe In Natura - Peixe In Natura Variedade:	...	Quilograma	48	26,46	1.270,08
					Total	62.018,12

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

10. Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para o Fundo Municipal de Saúde de Santa Maria do Cambucá. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

11. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contratação tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Considerados os aspectos e as características da solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, acima detalhada e, ainda, as particularidades e a dinâmica das atividades a serem desenvolvidas, entende-se que sobre o objeto da presente contratação não deve incidir outra possibilidade de parcelamento, mesmo no modo formal, não permitindo cotação de quantidade inferior à demandada no ato convocatório, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por item e o consequente prejuízo da economia de escala. No entanto, poderá ser admitido o parcelamento na forma material, sendo permitida a participação de consórcio, tendo em visto que a pretensa contratação denota ser vultosa e/ou de considerável complexidade técnica, bem como ocorrer a autorização para a realização de subcontratação.

12. Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados: Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para o Fundo Municipal de Saúde de Santa Maria do Cambucá.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em análise, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13. Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

14. Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior. Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais a contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15. Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Santa Maria do Cambuca - PE, 03 de Janeiro de 2025.

SILVANA MARIA DE LIMA
Secretária de Saúde

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - APROVAÇÃO

OBJETO: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para o Fundo Municipal de Saúde de Santa Maria do Cambucá.

1.0.DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1.1.O referido Estudo Técnico Preliminar apresenta os trabalhos iniciais realizados, onde foi analisada a contratação pretendida, ao final avaliada como viável, demonstrando os elementos e as indicações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO

2.1.Fica o Estudo Técnico Preliminar em tela aprovado nos termos como se apresenta.

Estudo Técnico Preliminar aprovado - Art. 6º, XX, da Lei 14.133/21:

"Art. 6º Para os fins desta Lei, considera-se:

...

XX - estudo técnico preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação."

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação - planejamento preliminar - e servem para assegurar a sua viabilidade técnica bem como o tratamento de seu impacto ambiental.

Santa Maria do Cambuca - PE, 03 de Janeiro de 2025.

SILVANA MARIA DE LIMA
Secretaria de Saúde