



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PANIFICAÇÃO E BOLOS PARA A CASA DE APOIO

1. DA UNIDADE REQUISITANTE

1.1. Secretaria Municipal de Saúde, através da através da Secretária Renata Mercês Maia. .

2. DO OBJETO

2.1. Estudo para a viabilidade de contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios de panificação (pão e bolo) para Casa de Apoio de Salvador que acomoda os pacientes e acompanhantes em regime de Tratamento Fora do Domicílio através da Secretaria de Saúde do Município de Senhor do Bonfim-BA.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

3.1. A contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios de panificação, como pães e bolos, para a Casa de Apoio de Salvador é justificada pela necessidade de atender pacientes e acompanhantes em regime de Tratamento Fora do Domicílio (TFD). Essa Casa de Apoio, vinculada à Secretaria de Saúde do Município de Senhor do Bonfim-BA, desempenha um papel crucial ao oferecer suporte e alimentação adequada aos indivíduos que necessitam de cuidados médicos fora de sua residência.

3.2. Justificativa

3.2.1 . A justificativa para a contratação se baseia em vários fatores:

- **Qualidade e Segurança Alimentar:** A escolha de uma contratação de empresa adequada assegura que os produtos atendam a padrões de qualidade e segurança, fundamentais para a saúde dos usuários da Casa de Apoio.
- **Atendimento às Normas de Saúde:** A contratação deve seguir as diretrizes estabelecidas pela Secretaria de Saúde, garantindo que os alimentos fornecidos estejam em conformidade com as normas sanitárias.
- **Apoio à Recuperação dos Pacientes:** Alimentos adequados e de qualidade são fundamentais para a recuperação dos pacientes, impactando positivamente sua saúde e bem-estar.

3.3. A contratação de uma empresa para esse fim é, portanto, uma medida necessária e estratégica, visando garantir que a Casa de Apoio possa continuar a oferecer um ambiente acolhedor e nutritivo para aqueles que dela necessitam.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1. O Plano de Contratações Anual (PCA) está em fase de planejamento e elaboração, é importante destacar que esse plano será utilizado para as aquisições/serviços de 2025, sendo assim, tal plano ainda precisa de regulamentação.

4.2. Com isso, conforme publicação da Lei Orçamentária Anual (LOA) de 2025, publicada no dia 23 de dezembro de 2024, edição 4.876/Ano 12, foi alocado um orçamento destinado à necessidade. A presente previsão orçamentária visa proporcionar os recursos necessários para a execução e desenvolvimento das atividades. Portanto, a referida contratação está em consonância com a Lei Orçamentária Anual - LOA, através da dotação conforme ofício expedido pelo setor de contabilidade do Município que seguirá anexo a este Estudo Técnico Preliminar e ao Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO



5.1. Para o problema indicado acima ser solucionado, entende-se necessário que a contratação apresente os seguintes requisitos:

5.1.1. CARACTERIZAÇÃO DOS ITENS

5.1.2. Produtos industrializados:

Composição Nutricional:

- Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto;
- Destacar restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição;
- Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;
- Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;
- No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se:

a) indicar percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto;

b) solubilidade ou indicar o emulsionante na composição;

- Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex.: excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto;
- Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento;
- Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação;

Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processo do produto – indicação ou restrição.

5.1.3. Embalagem

- Tipo de embalagem;
- Data de fabricação, validade e lote;
- Registro do órgão de inspeção sanitária;
- Condições de integridade da embalagem;
- Informar unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.);
- Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;
- Indicar permeabilidade da embalagem;
- Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso;
- Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

5.1.4. Alimentos

- Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;
- No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cozimento, tempo de cozimento e características inaceitáveis;



5.2. A empresa contratada deverá garantir o acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física;

5.3. Esses são os principais requisitos a serem considerados na contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios de panificação para a Casa de Apoio de Salvador, visando atender as necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Senhor do Bonfim-BA.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

6.1. O quantitativo estimado, tem por base a necessidade para a Casa de Apoio para um período de 12 (doze) meses.

6.2. As quantidades a serem contratadas foram baseadas nas solicitações, levando-se em conta a demanda e necessidades para Casa de Apoio de Salvador que acomoda os pacientes e acompanhantes, além de servidores que desempenham algumas funções como serviços gerais, cozinheiras, recepcionistas, dentre outros.

6.3. Tabela descritiva dos itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	BOLO COMUM CASEIRO SABORES VARIADOS - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO) , bolo tipo caseiro, inteiro, pesando no mínimo 800 g (oitocentos gramas). Podendo ser nos seguintes sabores: chocolate, ovos, coco, mesclado, formigueiro, leite, laranja, milho, macaxeira, etc. O produto deve apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos, ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo ser macio, saboroso e sem estar mal assado ou queimado. Isento de impurezas e corpos estranhos. Validade de no máximo 01 dia a partir da data de fabricação. O bolo deve ser acondicionado em embalagem atóxica, transparente, selada, e deve conter prazo de fabricação e validade, os ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013.	UNID.	1.080



2	PÃO DE LEITE - (Tipo de cachorro quente). Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservador: propionato de cálcio, melhoradores de farinha: cloreto de amônio, sulfato de cálcio, fosfato monocalcico e ácido ascórbico. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com grumos, dutos, fora do peso, em quantidade inferior à solicitada, amassados e não será permitida a adição de farelos e corantes. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimento Operacionais Padronizados para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, conforme determina a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelenta ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Produto sujeito a verificação no ato da entrega, prazo de validade de no máximo 6 horas de fabricado, pesando pelo menos 50 gramas por unidade.	KG	1.800
3	PÃO FRANCÊS - composto de farinha de trigo enriquecida, com ferro e ácido fólico, sal, reforçador, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, pesando 50 gramas por unidade devendo estar inteiro e firme. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, prazo de validade de no máximo 6 horas de fabricado e em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	KG	1.800

6.4. O setor de planejamento organizou as quantidades necessárias para atender diariamente a Casa de Apoio em Salvador, considerando o número de pacientes, acompanhantes e colaboradores hospedados. Como a entrega será realizada na cidade, o padrão de compra dos alimentos segue práticas locais: os pães são adquiridos por quilogramas, enquanto os bolos são comprados por unidade. O pedido diário será elaborado com base nas necessidades descritas na tabela abaixo, garantindo a adequação à demanda e ao consumo estimado.

Tabela de Pedidos Média Diária

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UND	QUANT
1	PÃO FRANCÊS - composto de farinha de trigo enriquecida, com ferro e ácido fólico, sal, reforçador, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, pesando 50 gramas por unidade devendo estar inteiro e firme. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, prazo de validade de no máximo 6 horas de fabricado e em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	KG	5Kg
2	PÃO DE LEITE - (Tipo de cachorro quente). Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sa emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservador: propionato de cálcio, melhoradores de farinha: cloreto de amônio, sulfato de cálcio, fosfato monocalcico e ácido ascórbico. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com grumos, dutos, fora do peso, em quantidade inferior à solicitada, amassados e não será permitida a adição de farelos e corantes. O produto deve ser obtido	KG	5Kg



	processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimento Operacionais Padronizados para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, conforme determina a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1998 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelenta ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Produto sujeito a verificação no ato da entrega, prazo de validade de no máximo 6 horas de fabricado, pesando pelo menos 50 gramas por unidade.		
3	BOLO -COMUM CASEIRO SABORES VARIADOS- (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO) , bolo tipo caseiro, inteiro, pesando no mínimo 800 g (oitocentos gramas). Podendo ser nos seguintes sabores: chocolate, ovos, coco, mesclado, formigueiro, leite, laranja, milho, macaxeira, etc. O produto deve apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos, ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo ser macio, saboroso e sem estar mal assado ou queimado. Isento de impurezas e corpos estranhos. Validade de no máximo 01 dia a partir da data de fabricação. O bolo deve ser acondicionado em embalagem atóxica, transparente, selada, e deve conter prazo de fabricação e validade, os ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013.	UND	3

6.4. O fornecimento será realizado de forma parcelada, diariamente na Casa de Apoio.

6.5. Recomenda-se que o valor estimado da contratação não seja exibido aos participantes para uma melhor negociação de preços.

6.6. As quantidades obtidas foram calculadas com base no anterior processo licitatório PE 098/2023 com PA 0879/23, ao longo de um período de 12 meses, foram baseadas as quantidades do tópico 6.1.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. O fornecimento de gêneros alimentícios de panificação, como pães e bolos, deverá ocorrer de forma diária na Casa de Apoio localizada na cidade de Salvador/BA, assegurando que os produtos sejam entregues frescos e em condições adequadas de consumo. Essa frequência de entrega é essencial para atender às necessidades dos pacientes e acompanhantes acolhidos por meio do programa de Tratamento Fora do Domicílio (TFD), promovido pela Secretaria de Saúde do Município de Senhor do Bonfim.

7.2. Histórico de Processos Fracassados: Em tentativas anteriores de contratação, alguns processos foram considerados fracassados devido à ausência de interessados, o que comprometeu a regularidade no fornecimento desses itens essenciais. Esse histórico evidenciou a necessidade de reavaliar as estratégias de contratação, com foco na viabilidade prática e no alcance do objeto proposto.

7.3. Diante desse cenário, a Secretaria de Saúde realizou uma análise prévia de mercado, identificando a existência de fornecedores com capacidade e interesse em atender à demanda, desde que as condições do edital estejam devidamente alinhadas com a realidade logística e operacional da localidade de entrega, que



é Salvador. A análise visa aumentar a efetividade da contratação, minimizar riscos de fracasso do processo licitatório e assegurar a continuidade do serviço prestado pela Casa de Apoio.

7.4. Com base nessa avaliação preliminar, considera-se viável a realização do certame, desde que observadas as condições adequadas de fornecimento, especialmente no que tange à logística de entrega diária em Salvador. Tais cuidados visam garantir a qualidade do atendimento prestado aos usuários do sistema público de saúde e o sucesso do processo de contratação.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios de panificação, como pães e bolos, para a Casa de Apoio de Salvador, que atende pacientes e acompanhantes em regime de Tratamento Fora do Domicílio, deve ser estruturada com base em uma descrição clara e detalhada da solução proposta.

8.2. Especificações dos Produtos

Os gêneros alimentícios a serem fornecidos incluem:

- **Pães:** variedades como pão francês e pão de leite.
- **Bolos:** comum e caseiro (sabores variados)/ sem cobertura e recheio.

Esses produtos devem ser preparados com ingredientes de qualidade, respeitando normas de segurança alimentar

8.3. Frequência e Logística de Entrega

A entrega dos produtos deve ser realizada diariamente, garantindo que os alimentos sejam sempre frescos.

A logística deve incluir:

- **Horários de entrega:** definidos em conformidade com as necessidades da Casa de Apoio.
- **Condições de armazenamento:** os produtos devem ser armazenados adequadamente para preservar sua qualidade até o momento do consumo.

8.4. Gestão de Estoque e Consumo

É fundamental implementar um sistema de gestão de estoque que permita:

- **Controle de consumo:** monitorar a quantidade de alimentos consumidos para ajustar as entregas conforme a demanda.
- **Evitar desperdícios:** garantir que a quantidade de alimentos fornecidos corresponda às necessidades reais, evitando excessos que possam levar à deterioração dos alimentos.

8.5. Flexibilidade e Adaptação

A solução deve ser flexível para atender a variações na demanda, que podem ocorrer devido a mudanças no número de pacientes ou nas preferências alimentares. Isso pode incluir a possibilidade de ajustes nas quantidades e tipos de produtos fornecidos.

8.6. Conformidade Legal



A contratação deve seguir as normas de licitação e contratação pública, garantindo transparência e competitividade no processo. A empresa contratada deve estar devidamente registrada e cumprir com todas as exigências legais e sanitárias pertinentes.

8.7. A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos produtos por meio de fornecedores habilitados mediante Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, por se tratarem de itens comuns e consumo quase imediato.

8.8. Considerações Finais

A contratação de uma empresa especializada em fornecer gêneros alimentícios de panificação é justificada pela necessidade de garantir a disponibilidade contínua de alimentos de qualidade para os pacientes e acompanhantes. Além disso, essa medida visa promover um ambiente saudável e acolhedor, essencial para o bem-estar e recuperação dos beneficiários.

9. DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. A classificação do certame será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

9.2. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento (divisibilidade) como forma de garantir a ampla concorrência, razão porque parcelado em itens conforme especificado acima.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O Art. 24 da Lei 14.133 estabelece que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso considerando o entendimento de Zymler e Dios (2014, p. 117) destacam que a estratégia de não revelar o orçamento em processos de licitação é projetada para impedir que as propostas se alinhem muito de perto com o valor pré-determinado pela administração, promovendo assim ofertas mais competitivas e economicamente viáveis, especialmente em situações de lances fechados.

Para os autores, esta abordagem força os licitantes a avaliar cuidadosamente suas próprias estruturas de custos e capacidades, em vez de basear suas propostas unicamente nos números fornecidos pela administração, um método que pode levar a dificuldades na implementação do contrato devido a estimativas pouco realistas.

10.2. Portanto, a ocultação do orçamento visa, intensificar a competição e garantir a apresentação de propostas que reflitam precisamente as realidades econômicas dos licitantes, culminando em uma seleção mais eficaz e em benefício da administração.

10.3. A regulamentação quanto a pesquisa de preços nesta Administração Pública está indicada no Decreto Municipal nº 436/2023 de 18/12/2023 publicado no Diário Oficial do Município em 20 de dezembro de 2023 às páginas 16 a 28.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Para o fornecimento de gêneros alimentícios de panificação, como pão e bolo, para a Casa de Apoio de Salvador, é um processo que visa atender às necessidades de pacientes e acompanhantes em tratamento fora do domicílio. Esse serviço será realizado através da Secretaria de Saúde do Município de Senhor do Bonfim-BA.



11.2. Objetivos e Justificativas

O principal objetivo é garantir a alimentação adequada e de qualidade para os usuários da Casa de Apoio, que necessitam de suporte durante o tratamento médico. A contratação deve ser feita através de um processo licitatório, onde a empresa fornecedora deverá comprovar sua capacidade técnica e atender a critérios rigorosos de qualidade.

11.3. Requisitos da Contratação

- **Qualidade dos Produtos:** Os gêneros alimentícios devem ser frescos e atender aos padrões de higiene e segurança alimentar. A exigência de insumos de primeira linha é fundamental para evitar problemas de qualidade que possam impactar a saúde dos pacientes.
- **Prazo de Entrega:** A entrega dos produtos deverá ser realizada em um prazo específico, geralmente estipulado em até dois dias após a ordem de fornecimento, podendo ser ajustado conforme a necessidade da administração.
- **Condições de Fornecimento:** É importante que a empresa fornecedora esteja preparada para atender a demandas variáveis, incluindo fornecimento em dias úteis e feriados, conforme solicitado pela Secretaria.

11.4. Resultados Pretendidos

Os resultados esperados com essa contratação incluem:

- **Satisfação dos Usuários:** Garantir que os acompanhantes e pacientes estejam satisfeitos com a qualidade e variedade dos alimentos oferecidos.
- **Eficiência Administrativa:** Assegurar que o processo de fornecimento seja eficiente e que a empresa contratada cumpra com todos os requisitos legais e normativos.

11.5. Essa abordagem visa não apenas atender às necessidades alimentares, mas também contribuir para o bem-estar geral dos usuários da Casa de Apoio, refletindo um compromisso com a saúde pública e a qualidade dos serviços prestados pela Secretaria de Saúde.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

12.1. A celebração de um contrato exige uma análise prévia criteriosa para garantir sua viabilidade técnica, jurídica e econômica. Inicialmente, é fundamental definir com precisão o escopo dos serviços, especificando as atividades a serem executadas, os materiais ou recursos necessários e as normas aplicáveis, assegurando que as obrigações contratuais sejam cumpridas de maneira eficaz e dentro dos padrões exigidos.

12.2. No aspecto jurídico, deve-se assegurar que o processo de contratação atenda às exigências da legislação vigente, especialmente no caso de contratações públicas, que devem observar a Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021). Além disso, é essencial a indicação formal do gestor e do fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento da execução, verificação do cumprimento das cláusulas pactuadas e adoção de medidas preventivas ou corretivas, minimizando riscos de inexecução ou falhas.

12.3. Sob a ótica econômica, a elaboração de um orçamento detalhado é essencial para garantir a viabilidade financeira do contrato. Deve-se considerar os custos envolvidos, possíveis reajustes, bem como a necessidade de recursos adicionais para eventuais adequações. A previsão de um cronograma bem definido permitirá minimizar impactos operacionais e assegurar a execução dentro do prazo estipulado, evitando custos extras decorrentes de atrasos ou retrabalho.

12.4. Por fim, a adoção de boas práticas de gestão contratual, aliada a uma fiscalização eficiente, será fundamental para assegurar a qualidade da execução e o cumprimento dos objetivos estabelecidos. Com



uma análise prévia bem conduzida e uma gestão estruturada, o contrato pode ser celebrado com maior segurança e eficiência, garantindo melhores resultados e mitigando riscos.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. Não foram identificadas contratações interdependentes neste caso.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

14.1. A contratação de uma empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios de panificação, como pães e bolos, para a Casa de Apoio de Salvador, envolve a consideração de possíveis impactos ambientais e a implementação de medidas mitigadoras.

14.2. Possíveis Impactos Ambientais

- **Geração de Resíduos:** A produção e o fornecimento de alimentos geram resíduos sólidos, como embalagens e sobras de alimentos, que podem impactar o meio ambiente se não forem geridos adequadamente.
- **Consumo de Recursos Naturais:** A produção de alimentos requer água, energia e insumos agrícolas, o que pode levar à exploração excessiva desses recursos, especialmente em áreas já vulneráveis.
- **Emissões de Gases de Efeito Estufa:** O transporte dos produtos alimentícios pode resultar em emissões significativas de CO₂, contribuindo para as mudanças climáticas.
- **Impacto na Biodiversidade:** A escolha de fornecedores e a origem dos insumos podem afetar a biodiversidade local, especialmente se forem utilizados produtos de origem não sustentável.

14.3. Medidas Mitigadoras

- **Gestão de Resíduos:** Implementar um sistema de coleta e reciclagem de resíduos, além de promover a compostagem de restos de alimentos, pode reduzir significativamente o impacto ambiental.
- **Uso de Insumos Sustentáveis:** Priorizar fornecedores que utilizem práticas agrícolas sustentáveis e que ofereçam produtos com certificações ambientais pode minimizar o impacto sobre os recursos naturais.
- **Otimização do Transporte:** Planejar rotas de entrega eficientes e considerar o uso de veículos com menor emissão de poluentes pode reduzir as emissões de gases de efeito estufa.
- **Educação Ambiental:** Promover a conscientização entre os funcionários e usuários da Casa de Apoio sobre a importância da sustentabilidade e do consumo responsável pode contribuir para a redução dos impactos ambientais.
- **Monitoramento e Avaliação:** Estabelecer indicadores para monitorar os impactos ambientais e a eficácia das medidas mitigadoras adotadas, permitindo ajustes contínuos nas práticas.

14.4. Essas ações são fundamentais para garantir que a contratação de empresa de alimentação não apenas atenda às necessidades dos pacientes e acompanhantes, mas também respeite e proteja o meio ambiente.



15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE

15.1. A contratação de empresa para o fornecimento de pães e bolos, é tecnicamente viável, operacionalmente necessária e orçamentariamente possível. Ademais, a contratação se mostra apropriada para suprir a demanda identificada, considerando a necessidade por parte deste município.

15.2. A decisão de optar por esta alternativa foi impulsionada pelas informações obtidas através das análises técnica-funcional, de segurança e usabilidade.

15.3. Recomenda-se a utilização da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO;

15.4. Pelo exposto, declaramos a viabilidade da contratação de empresa para fornecimento do gênero alimentício nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

16. DOS ANEXOS

16.1. São anexos do presente ETP os seguintes documentos:

Anexo I – Valor estimado da contratação – Cotações de preços em Banco de Preços e Fornecedor Local.

Anexo II – Dotação Orçamentária.

17. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Senhor do Bonfim, Bahia, 24 de março de 2025.

Elaborado por:

Daiana Gonçalves Galvão

Matrícula 6385

Superintendente de Média e Alta Complexidade