

Estudo Técnico Preliminar (ETP) 108052692 - UNIMONTES/DSUP/SEPLAC_HU

Montes Claros, 21 de fevereiro de 2025.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. NORMAS APLICAVEIS

- Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos);
- Decreto nº. 48.423, de 24 de novembro de 2023 (Dispõe sobre a licitação pelos critérios de julgamento de menor preço e maior desconto, na forma eletrônica, para a contratação de bens, serviços e obras);
- Resolução SEPLAG nº. 115, de 29 de dezembro de 2021 (Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços de qualquer natureza e, no que couber, para contratação de obras);
- Decreto nº 48.587, de 17 de março de 2023 (Dispõe sobre as regras para atuação do agente de contratação e da equipe de apoio, o funcionamento da comissão de contratação e a atuação dos gestores e fiscais de contratos).

2. OBJETIVO

2.1. Caracterizar, através do Estudo Técnico Preliminar (ETP), determinada necessidade, descrevendo as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao Termo de Referência, Projetos Básicos, e/ou outros documentos correlatos, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

3. INFORMAÇÕES GERAIS

3.1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO E SOLICITANTE

- **Área solicitante: Serviço de Nutrição Dietética - SND/HUCF.**

3.2. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

- **Documentos de designação SEI!: 108052691**

4. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL**4.1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO PLEITEADA**

4.1.1. A contratação pleiteada, cujo objeto refere-se à **AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS**.

4.1.2. O presente processo consubstancia-se em 04 (quatro) lotes.

LOTE	ITEM	CÓD. DO ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE AQUISIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	01	000600563	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICACAO: MARACUJA AZEDO;	QUILOGRAMA	1.400	10,3750	14.525,00
	02	001226835	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICACAO: ABACAXI PEROLA;	UNIDADE	880	7,1850	6.322,80
	03	000282359	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICAÇÃO: BANANA MAÇÃ;	QUILOGRAMA	65	9,6700	628,55
	04	000282545	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICAÇÃO: TANGERINA;	QUILOGRAMA	375	5,9600	2.235,00
	05	000282430	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICAÇÃO: LARANJA PERA;	QUILOGRAMA	9.375	4,5000	42.187,50
	06	001444611	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICAÇÃO: LIMAO TAHITI;	QUILOGRAMA	440	6,9300	3.049,20
	07	000244287	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICAÇÃO: MAÇÃ NACIONAL;	QUILOGRAMA	2.700	12,8900	34.803,00
	08	000246034	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICAÇÃO: MANGA HADEN;	QUILOGRAMA	220	7,6475	1.682,45
	09	000282340	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICAÇÃO: BANANA PRATA;	QUILOGRAMA	3.000	7,0000	21.000,00
	10	000306150	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICAÇÃO: MAMAO FORMOSO;	QUILOGRAMA	1.500	5,9500	8.925,00
	11	001226681	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICAÇÃO: MELANCIA;	QUILOGRAMA	650	3,4900	2.268,50
	12	001445685	FRUTA IN NATURA - IDENTIFICAÇÃO: ABACATE MANTEIGA;	QUILOGRAMA	150	7,3900	1.108,50
TOTAL						VALOR	R\$ 138.735,50
	13	000215155	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: COENTRO;	MOLHO	2.500	4,0700	10.175,00

02

14	001748912	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: CEBOLA AMARELA;	QUILOGRAMA	2.900	7,9900	23.171,00
15	000287245	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: REPOLHO;	QUILOGRAMA	940	5,9900	5.630,60
16	000287229	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: HORTELÃ;	MOLHO	980	4,9000	4.802,00
17	000286699	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: BATATA INGLESA;	QUILOGRAMA	10.200	5,9000	60.180,00
18	000286575	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: CHUCHU;	QUILOGRAMA	4.400	5,2800	23.232,00
19	000286648	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: QUIABO;	QUILOGRAMA	1.000	12,7999	12.799,90
20	000286630	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: PIMENTÃO VERDE;	QUILOGRAMA	1.500	7,9900	11.985,00
21	001266306	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: ALFACE LISA;	MOLHO	2.000	5,0000	10.000,00
22	000287164	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: BRÓCOLIS;	UNIDADE	1.000	5,6200	5.620,00
23	000676861	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: RÚCULA;	MOLHO	300	6,0000	1.800,00
24	000286516	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: ABOBRINHA ITALIANA;	QUILOGRAMA	2.900	5,5400	16.066,00
25	000286567	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: CENOURA VERMELHA;	QUILOGRAMA	5.300	6,3950	33.893,50
26	000287202	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: COUVE-FLOR;	UNIDADE	900	10,2200	9.198,00
27	000287130	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: AGRIÃO;	MOLHO	300	4,7050	1.411,50
28	001444760	LEGUMES FRESCOS - NOME: BATATA DOCE ROXA;	QUILOGRAMA	750	5,9000	4.425,00
29	000287172	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: CEBOLINHA VERDE;	MOLHO	5.300	3,5000	18.550,00
30	000285498	MILHO VERDE - TIPO: IN NATURA	UNIDADE	450	3,7500	1.687,50
31	000286540	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: BETERRABA;	QUILOGRAMA	2.200	5,4900	12.078,00
32	000286532	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: BERINJELA;	QUILOGRAMA	250	6,9950	1.748,75
33	000306207	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: MANJERICÃO;	MOLHO	350	6,1500	2.152,50

	34	000286613	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: PEPINO;	QUILOGRAMA	200	6,6500	1.330,00	
	35	000676519	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: GENGIBRE;	QUILOGRAMA	30	17,1500	514,50	
	36	000957712	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: TOMATE PAULISTA;	QUILOGRAMA	5.800	8,4100	48.778,00	
	37	001213857	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: BATATA INGLESA MIÚDA;	QUILOGRAMA	1.000	6,1900	6.190,00	
	38	000286745	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: INHAME;	QUILOGRAMA	190	5,5000	1.045,00	
TOTAL							VALOR	R\$ 328.463,75
03	39	000286680	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: VAGEM;	QUILOGRAMA	1.000	18,2750	18.275,00	
	40	000287180	VERDURAS/HORTALICAS - IDENTIFICACAO: COUVE MANTEIGA;	MOLHO	3.800	11,9900	45.562,00	
	41	000286761	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: MANDIOCA (AIPIM OU MACAXEIRA);	QUILOGRAMA	5.000	7,0000	35.000,00	
	42	001215965	LEGUMES FRESCOS - IDENTIFICACAO: ABOBORA JAPONESA;	QUILOGRAMA	4.000	5,9400	23.760,00	
	43	000550990	ALHO - TIPO: NACIONAL; ASPECTO FISICO: DESCASCADO;	QUILOGRAMA	1.000	28,5000	28.500,00	
TOTAL							VALOR	R\$ 151.097,00
04	44	000102938	OVOS FRESCOS - TIPO: EXTRA; COR: BRANCA; AVE: GALINHA;	CAIXA COM 30 DÚZIAS	120	279,000	33.480,00	
TOTAL							VALOR	R\$ 33.480,00
TOTAL FINAL							VALOR	R\$ 651.776,25

4.2. DO QUANTITATIVO

4.2.1. O planejamento dos quantitativos foi definido pela equipe técnica e demandante do HUCF, com base nas tabelas confeccionadas pelo setor anexas, 110042735 e 110042851.

4.3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

4.3.1. A contratação alinha-se com o planejamento anual do setor requerente, assessorada pela Equipe de Planejamento, com aprovação da autoridade competente. Esta assertiva ampara-se na medida em que se trata de item relevante para a área assistencial e incluso no Planejamento Anual do Hospital Universitário Clemente de Faria/HUCF.

4.3.3. A despesa tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual vigente e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias.

4.4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO

4.4.1. REQUISITOS NECESSÁRIOS AO ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

4.4.1.1. O produto deverá ser fornecido, conforme especificado, com qualidade, rapidez e eficiência.

4.4.1.3. Após solicitação da contratante, o fornecimento deverá ser realizado no prazo de até 05 dias, devendo ser entregue no setor de Almoxarifado do hospital.

4.4.1.5. A entrega deverá ser **parcelada**, com **periodicidade da entrega: diária**.

4.4.1.6. É necessário que a empresa a ser contratada:

4.4.1.7.1. Possua cadastro regular no Portal de Compras do Estado de Minas Gerais e ausência de impedimentos para contratar.

4.4.1.7.2. Atenda aos requisitos de habilitação necessários para contratar com o estado de Minas Gerais.

4.4.1.7.4. Atenda todos os requisitos obrigacionais que estarão previstos no Edital.

4.4.2. PADRÕES MÍNIMOS DE QUALIDADE RELATIVOS AO OBJETO

4.4.2.1. O objeto deverá atender aos requisitos mínimos de qualidade, conforme será descrito na especificação dos itens do objeto a ser contratado.

4.4.2.3. O produto deverá atender às legislações vigentes sobre sustentabilidade e boas práticas de fabricação.

4.4.3. TEMPO NO QUAL A SOLUÇÃO DEVERÁ FICAR DISPONÍVEL À ADMINISTRAÇÃO

4.4.3.1. O prazo de vigência da contratação é de **01 (um) ano, contados da publicação do instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, prorrogável por até 05 (cinco) anos**, na forma do artigo 105 da Lei 14.133/21.

5. PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

5.1. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1.1. Em virtude das pesquisas e de apontamentos realizados pela equipe técnica, observou-se que para suprir a necessidade só há uma solução existente no mercado, qual seja, realizar a contratação com finalidade de promover o abastecimento hospitalar e assim manter os serviços em prol da comunidade.

SOLUÇÕES	VANTAGENS	DESVANTAGENS
<p>AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS</p>	<p>Maior frescor e qualidade dos produtos: A entrega diária reduz o tempo de armazenamento e garante que os alimentos cheguem mais frescos para o consumo.</p> <p>Menos desperdício: Como os produtos são entregues conforme a demanda diária, há menor risco de perdas por deterioração.</p> <p>Melhor controle de estoque: A reposição diária evita excesso de mercadorias armazenadas e facilita a gestão de insumos.</p> <p>Atendimento a necessidades específicas: Possibilidade de ajustar pedidos conforme a demanda do dia, reduzindo sobras e falta de produtos.</p> <p>Melhoria na segurança alimentar: Produtos frescos tendem a ter maior valor nutricional e menor risco de contaminação por armazenamento prolongado.</p>	<p>Maior custo logístico: A necessidade de transporte diário pode gerar custos mais altos para fornecedores e, conseqüentemente, para o serviço público.</p> <p>Dependência da disponibilidade dos fornecedores: O fornecimento diário exige fornecedores confiáveis e bem estruturados, podendo haver dificuldades em regiões mais remotas.</p> <p>Possíveis atrasos na entrega: Trânsito, problemas operacionais e questões climáticas podem afetar a pontualidade da entrega diária.</p> <p>Exigência de maior estrutura operacional: É necessário um controle rigoroso dos pedidos e das entregas, o que demanda mais trabalho administrativo.</p> <p>Menor poder de negociação de preços: Compras fracionadas diárias podem impedir descontos por volume, tornando a aquisição menos vantajosa financeiramente.</p>

5.2. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.2.1. A estimativa do valor para a solução **AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS** é de **R\$ 651.776,25** (seiscentos e cinquenta e um mil setecentos e setenta e seis reais e vinte e cinco centavos).

5.3. ESCOLHA DA SOLUÇÃO

5.3.1. Considerando as vantagens e desvantagens acima elencadas, bem como a viabilidade, esta equipe considerou como melhor solução:

- **Solução Escolhida: AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.**

6. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

6.1. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1.1. Iniciou-se este processo tendo como base a disponibilidade orçamentária respectiva.

6.1.3. Pôs-se em pauta o Planejamento Anual de Compras e o seu alinhamento com a contratação pretendida.

6.1.5. Discutiu-se os elementos essenciais para a contratação, bem como as soluções de mercado existentes.

6.1.7. A descrição dos produtos pretendidos foi definida a partir de consulta aos sistemas oficiais de classificação de materiais e serviços na Administração Direta Estadual (CATMAS/SIAD), considerando-se as especificações iniciais constantes dos documentos elaborados pelo demandante e pelo Profissional Técnico, também levando-se em conta o necessário atendimento da demanda, o qual poderá sofrer complementações no processo para melhor atendimento da necessidade institucional.

6.1.9. A decisão da Administração direciona-se à **AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS**, para atender necessidade do Hospital Universitário Clemente de Faria – HUUCF, sob a forma de entrega **PARCELADA**, a gerar um contrato administrativo que vigorará por 01 (um) ano.

6.2. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

6.2.1. Conforme disciplina o art. 40 da Lei 14.133/21, V, b, o planejamento de compras **deverá observar o parcelamento**, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

6.2.2. Considerando-se, portanto, os critérios de viabilidade técnica e econômica envolvidos, a Administração do Hospital Universitário percebeu a necessidade de parcelamento do objeto em lotes, com itens em apartado por lote, sem agrupamentos. A medida visa conferir maior competitividade e permitir ampla participação de empresas do ramo pertinente.

6.2.3. Neste viés, destaca-se que o parcelamento da contratação é regra geral, tendo o Tribunal de Contas da União - TCU já adotado o seguinte entendimento sumulado, no sentido de ser:

"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" (Súmula TCU nº 247). **(Grifamos)**

6.2.4. Portanto, entende-se que o parcelamento realizado na aquisição dos produtos é economicamente viável em sua divisão, apresentando-se como mais vantajoso para a Administração.

6.3. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

6.3.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

6.4. RESULTADOS PRETENDIDOS

6.4.1. Pretende-se adquirir os itens descritos neste ETP pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Objeto, o qual será discriminado em documento próprio, seja Projeto Básico ou Termo de Referência, com vista a garantir a não interrupção de serviços e/ou fornecimento de insumos imprescindíveis para o HUUCF.

6.5. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

6.5.1. Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), será definida a modalidade licitatória, bem como será elaborada toda a documentação pertinente, respeitando-se todas as normas e etapas da fase interna. E, caso aprovado pela Autoridade Competente do HUCF, serão realizados os procedimentos para contratação.

6.6. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

6.6.1. Como critérios de sustentabilidade e com o objetivo de que a presente aquisição não apresente impactos negativos no ambiente e em seu entorno, recomenda-se que a licitante vencedora esteja atualizada quanto às boas práticas de fabricação, conforme preconizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

7. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

7.1. Mediante as variáveis apontadas no presente Estudo Técnico Preliminar e a solução apresentada como sendo a que melhor atenderá os interesses da Administração Pública, inclusive na economicidade e praticidade na logística de fornecimento, esta equipe de planejamento conclui pela **VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO (ART. 5º DA RESOLUÇÃO SEPLAG Nº 115/2021)
REQUISITANTE
Solicito
ROSANI SILVEIRA PEREIRA GUIMARÃES Masp: 10462166 Unidade de atuação: Serviço de Nutrição e Dietética do HUCF Setor SND. Ramal: 8261 E-mail institucional: snd.hucf@unimontes.br
SUPORTE TÉCNICO
Ratifico
HELENICE FERREIRA FONSECA Matrícula: 104600-87 Unidade de atuação: Serviço de Nutrição e Dietética do HUCF Setor SND. Ramal: 8261 E-mail institucional: snd.hucf@unimontes.br
SUPORTE SEPLAC - HU
De acordo
DALILA FERREIRA SANTANA Masp: 11867694 Unidade de atuação: SEPLAC - HU Setor: SEPLAC - HU Ramal: 8203 E-mail institucional: dalila.santana@unimontes.br



Documento assinado eletronicamente por **Dalila Ferreira Santana, Servidora**, em 24/03/2025, às 19:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rosani Silveira Pereira e Guimaraes, Coordenadora**, em 25/03/2025, às 08:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Helenice Ferreira Fonseca, Auxiliar administrativa universitária**, em 25/03/2025, às 08:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **108052692** e o código CRC **BC527468**.