

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

N.º 13

(em atendimento ao Art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021)

PROCESSO ADMINISTRATIVO

N.º 1-811/2024/SEMUSA

UNIDADE SOLICITANTE

Secretaria Municipal de Saúde - SEMUSA

PROJETO

Aquisição parcelada de materiais de consumo: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA, ELETRO ELETRÔNICO para ATENDIMENTO DAS UNIDADES DE SAÚDE MUNICIPAL E CASA DE APOIO INSTALADA EM PORTO VELHO.

Cabixi RO, 22 de Maio de 2024.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO E SOLICITANTE

Processo Administrativo: n.º 1-811/2024/SEMUSA

Área solicitante:

Secretaria Municipal de Saúde - SEMUSA

Responsável:

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Secretaria Municipal de Saúde com o intuito de atender às solicitações feitas a esta SEMUSA pela Coordenadora da Atenção Básica e Coordenadora da Unidade Mista de Saúde por meio de memorandos, aonde solicitam a aquisição de materiais de consumo diversos, quais sejam: Gêneros alimentícios (perecível e não perecível), materiais de higiene e limpeza, copa e cozinha e materiais eletroeletrônico,

2.1.2 Considerando a gestão municipal, onde necessita que tenha disponibilidade do objeto ora solicitado, considerando a garantia de fornecimento contínuo de alimentação servida diariamente, na produção de dietas e refeições a serem consumidas durante a complementação da prestação do serviço público de assistência à saúde aos pacientes, acompanhantes quando for o caso, e servidores plantonista de 24 e 12 horas do Hospital HPP e ainda atender o serviço de copa das Unidades administrativas e Serviços afins, e ainda em atendimento às ações realizadas pela Atenção Básica à população como reuniões, palestras e outros eventos que segundo a Coordenadora da Atenção Básica se fazem necessário demandam de materiais básicos, e ainda atender da Casa de Apoio, instalada na capital Porto Velho-RO, de responsabilidade do Município de Cabixi por meio da Secretaria Municipal de Saúde, que dá suporte a todos os pacientes e acompanhantes de Cabixi regulados para Porto Velho para tratamento de saúde nas mais diversas especialidades.

2.1.3 O objetivo deste estudo é analisar o processo atual de fornecimento de gênero alimentício e outros e identificar as necessidades e exigências das unidades de Saúde.

A parte de hortifrutigranjeiros são importantes aliados para o fortalecimento do sistema imunológico segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a recomendação é de ingestão diária de cinco porções variadas (400 gramas) de frutas e hortaliças, saborosas e nutritivas, os alimentos provenientes do hortifrúti são fontes dos mais diversos nutrientes. Todos eles são necessários para alguma função do corpo, são fatores que podem estar relacionados a uma alimentação pobre em nutrientes.

2.1.4 Constam ainda materiais de higienização e limpeza a serem utilizados na limpeza em geral de todos os estabelecimentos de saúde, copa e cozinha para atender a Unidade Mista de Saúde (Hospital HPP) e ainda materiais eletro eletrônico em atendimento a Atenção Básica, conforme solicitado pela coordenadora.

2.1.4 Com o provimento da solução, a área requisitante visa garantir a prestação do serviço público.

3.1.5. A descrição da necessidade da contratação visa à solução mais adequada da demanda, sob a perspectiva do interesse público.

2.1.6. Atualmente, para toda compra pública é realizada uma descrição detalhada e estimativa do quantitativo conforme a realidade que se apresenta, com intuito de alcançar a eficiência e vantajosidade das contratações públicas.

ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

3.1 Declaramos que o item não está previsto no plano anual de contratação anual PCA tendo em vista que ainda não há plano elaborado.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma: gênero alimentícios, Perecíveis e não perecíveis e materiais de limpeza em até 24 horas contado da entrega da requisição à futura contratada durante o período de duração do contrato;

4.1.1 Utensílios de Copa e cozinha, pilhas e baterias deverão ser entregue numa única parcela.

4.1.2 Os produtos deverão ser entregues nas dependências da Unidade Mista de Saúde, situado à Rua Carijós, n.º 3338 - centro, em dias úteis no horário de 07h00min às 13h00min horas, na Atenção Básica no endereço Av. Tupinambás UBS São Francisco no horário de 07hs às 11hs e das 13:h as 17:00h, em conformidade com o requisitado pelo setor.

4.1.3 Em sujeição às normas técnicas, os alimentos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

4.1.4 A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, nos endereços especificados na ordem de fornecimento;

4.1.5 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos que serão entregues;

4.1.6 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

4.1.7. Observar se o entregador está uniformizado e o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes;

4.1.8. O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

4.1.9 Para gêneros alimentícios perecíveis: os veículos devem ser fechados em perfeitas condições de higiene.

4.1.10 Os entregadores dos gêneros alimentícios devem estar com uniformes adequados e limpos;

4.1.11 A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;

4.1.12 A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

4.1.13 Os produtos entregues deverão ser verificados quanto aos parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário);

4.1.14 Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;

4.1.15 Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

4.1.16 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

4.1.17 Não se configura necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da execução do objeto;

4.1.18 Considerando todo o exposto, não há risco de falhas na contratação face adequação do ambiente da organização, haja vista que a Administração Municipal reúne condições e possui instalações aptas, não sendo necessárias adequações, considerando a entrega ser de forma parcelada.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

4.1 Realizou-se levantamento no âmbito das Unidades de Saúde pelos responsáveis do setor, a fim de identificar a necessidade dos itens a serem adquiridos.

4.2 Ressalta-se que esse levantamento levou em consideração fatores quanto à finalidade na frequência e consumo dos alimentos. Assim, tem-se a previsibilidade de contratação dos quantitativos abaixo.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandado e dos requisitos da contratação, a EQUIPE DE PLANEJAMENTO realizou o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

I- O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

II- Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

III- Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;

IV- Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

V- Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações

que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa;

VI- A aquisição dos alimentos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de freqüente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

VII- Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 c A quantidade de gêneros alimentícios a ser adquirida foi baseada na média de consumo do exercício de 2023, conforme informação prestada pelos responsáveis de cada setor, que somados chegou-se aos quantitativos constantes neste ETP.

Quanto a estimativa de preços para a presente contratação será obtida a partir de pesquisa realizadas junto às empresas do ramo, internet e Banco de Preços, considerando o preço de referência o menor valor cotado, conforme quadro demonstrativo de preços a ser anexado.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- ..O objetivo deste ETP é proporcionar a escolha da melhor solução possível em termos de eficácia, efetividade e eficiência, além de economicamente viável, atendendo adequadamente às necessidades de negócio que motivaram a demanda.
- ..Considerando as características de utilização, as quantidades de gêneros alimentícios e outros necessários, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva Aquisição dos produtos constantes neste ETP assim também pela boa qualidade e procedência de cada produto licitado.
- ..Entre as soluções disponíveis no mercado, a opção que entendemos ser mais viável é a aquisição por lote, por possuir características funcionais e técnicas compatíveis com cenário para a implementação e operacionalização da demanda, vez que tais itens se destinam a compor o estoque do almoxarifado desta SEMUSA.
- ..Do ponto de vista qualitativo e econômico mostra-se viável o fornecimento parcelado conforme entrega de autorização de fornecimento. A aquisição integral apresenta desvantagens quanto ao acondicionamento e guarda dos alimentos bem como impacto no fluxo do recurso financeiro.
- ..Os Itens em questão, objetivamente definidos, atendem às especificações usuais constantes no Mercado e destinam-se a utilização pelas unidades de saúde desta secretaria municipal de saúde.
- ..Esta Administração optou por realizar a presente Aquisição/Contratação, através da modalidade PREGÃO na sua forma ELETRÔNICA
- ..Salienta-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento as necessidades das unidades de saúde municipais secretarias municipais até o momento, sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.
- ..Assim, a Administração transfere à empresa especializada, vencedora da licitação, a atribuição de fornecer:

4.1 Gênero Alimentício			
4.1.1 Lote 1			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	PÃO FRANCÊS: Peso aproximado 50g. Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico.	KG	490
4.1.2 Lote 2			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1.	Abacaxi 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido à superfície externa.	KG	30
2.	Abóbora cabotia 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido à superfície externa.	KG	150
3.	Abóbora verde 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido à superfície externa.	KG	100

4.	Abóbora madura (paulista).	KG	150
5.	Alho in natura, tipo branco, aplicação culinária em geral kg.	KG	150
5.	Banana nanica	KG	280
7.	Banana da terra	KG	70
3.	Batata doce 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido à superfície externa.	KG	200
3.	BATATA, Espécie: inglesa, Apresentação: In natura, de 1ª qualidade	KG	250
10.	Beterraba 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido à superfície externa.	KG	180
11.	Cebola Branca 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido à superfície externa.	KG	390
12.	Cenoura - 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido à superfície externa.	KG	280
13.	Chuchu. De 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas.	KG	250
14.	Jiló verde in natura 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido à superfície externa.	KG	50
15.	LARANJA, tipo pera, de primeira, in natura	KG	280
16.	Mandioca in natura (descascada)	KG	140
17.	Maçã nacional 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido à superfície externa.	KG	280
18.	Mamão formosa ou papaia 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpo estranho aderido à superfície externa.	KG	120
19.	Melão amarelo de primeira qualidade, in natura, casca firme, cor forte, perfume suave e agradável, não deve apresentar rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos.	KG	90
20.	fruta deve apresentar casca firme, lustrosa e sem manchas escuras.	KG	90
21.	Pepino de primeira, in natura, apresentando grau de maturação total que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a Conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	120
22.	Polpa de frutas (maracujá, acerola, abacaxi, cupuaçu) 400g	UND	150
23.	Quiabo verde in natura	KG	50
24.	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande.	KG	400
25.	Repolho roxo in natura, de primeira, Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande.	KG	200
26.	Tomate in natura, de primeira, Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande	KG	370
27.	Limão Taiti verde in natura	KG	50
28.	ALFACE CRESPA: in natura tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes	PCT	300
29.	ALMEIRÃO: in natura tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes	PCT	250
30.	CEBOLINHA: salsinha ou coentro "cheiro verde" in natura tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes	PCT	150
31.	COUVE: in natura tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes	PCT	150

4.1.3 Lote 3

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1.	Carne bovina in natura, tipo corte colchão mole, apresentação peça inteira, processamento sem osso, estado de conservação congelado(a).	KG	350
2.	Carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação peça inteira, processamento sem osso, estado de conservação congelado(a).	KG	1500

3.	Carne suína in natura, tipo corte pernil, apresentação peça inteira, processamento sem osso, sem pele, estado de conservação congelado(a).	KG	1000
4.	Coxa e sobrecoxa de frango in natura congelada.	KG	1500
5.	Frango congelado, inteiro - de 1ª qualidade, sem tempero, apresentando cor característica, textura firme, superfície sem limosidade e viscosidade. Pesando aproximadamente 2kg.	KG	730
6.	Ovos vermelhos grandes.	DZ	400

4.1.4 Lote 4 Gênero Alimentício não perecível

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1.	Açúcar cristal peneirado tipo 1, pct de 2kg.	PCT	898
2.	Arroz beneficiado 5KG, tipo agulhinha/branco, subgrupo polido, classe longo fino, qualidade tipo 1	PCT	380
3.	Arroz Integral - 1kg.	PCT	25
4.	Achocolatado em pó pct 400g.	UND	170
5.	Adoçante artificial líquido 200ml.	FRS	25
6.	Adoçante em Pó Stevia - Sachê 0,6g CX 50.	UND	0
7.	Amendoim em grãos 500g.	PCT	75
8.	Amido De Milho 500g.	UND	75
9.	Azeite de oliva extra virgem 500ml - frs de vidro (sem adições) acidez max. 5%.	FRS	45
10.	Balas sortidas de 500 gramas.	PCT	20
11.	Biscoito doce pct 360g - maisena; leite; nata; coco.	PCT	300
12.	Biscoito, apresentação quadrado, sabor cream cracker 360g.	PCT	350
13.	Bombom sortidos de 1 Kg.	PCT	15
14.	Café torrado e moído tipo 1- vácuo 500g.	UND	1005
15.	Camomila chá em folhas 10g.	PCT	400
16.	Canela em casca condimento Pct 10g.	PCT	100
17.	Canjica de milho amarelo pct 500g.	PCT	150
18.	Canjiquinha de milho pct 500g.	PCT	150
19.	Chá mate tostado 250g.	UND	240
20.	Coco Ralado Pct 100g.	UND	200
21.	Erva doce embalagem 10g.	PCT	600
22.	Extrato de tomate com 300g.	UND	200
23.	Colorau com pct 250g.	PCT	210
24.	Farinha de aveia em flocos médio 200g.	UND	150
25.	Farinha de cuscuz pct c/ 500.	PCT	100
26.	Farinha De Trigo Integral 1kg.	PCT	100
27.	Farinha de mandioca fina (branca) com pct 1 kg.	PCT	220
28.	Farinha de milho com pct 500g.	PCT	60
29.	Farinha de trigo 1kg.	PCT	600
30.	Feijão carioca - novo / primeira qualidade, 1 kg.	PCT	750
31.	Fermento em pó químico para bolo lt 100g.	UND	240
32.	Fermento biológico seco embalagem 500 g.	UND	25
33.	Folha de louro 10g.	PCT	50
34.	Fubá de milho pct 1 kg - farinha de milho, grão amarelo (farinha de milho).	PCT	175
35.	Gelatina comum 20g diversos sabores.	UND	350
36.	Leite condensado com 395g.	UND	160
37.	Leite UHT integral caixa de 1 litro.	UND	2250
38.	Macarrão - massa de sêmola tipo parafuso - 500g.	PCT	460
39.	Macarrão integral tipo parafuso 500g.	PCT	90
40.	Manteiga com sal 500 g.	UND	100
41.	Massa para tapioca, pct 1 kg.	PCT	50
42.	Milho verde conserva lata 280g (drenado 170g).	UND	300
43.	Maionese tipo molho tradicional, aplicação uso culinário. Embalagem (pote) com 500 gramas.	POTE	100
44.	Margarina min. 65% de lipídios, com sal 500g.	POTE	160

45.	Pirulitos sortidos de 500 gramas.	PCT	20
46.	Presunto Cozido Fatiado - de 1ª qualidade- fatiado.	KG	40
47.	Polvilho doce 500g.	PCT	100
48.	Polvilho azedo 500g.	PCT	100
49.	Queijo muçarela - de 1ª qualidade- fatiado	KG	100
50.	Requeijão cremoso 200g	UND	190
51.	Óleo vegetal comestível de soja, 900ml	FRS	950
52.	Orégano 100g	PCT	50
53.	Pão integral fatiado 390g	PCT	55
54.	Sagu PCT 500G	UND	50
55.	Sal refinado embalagem. Plást. Pct 1 kg	PCT	320
56.	Sardinha enlatada 125g	UND	150
57.	Suco artificial com açúcar com 20g	PCT	50
58.	Vinagre tinto frc 750ml	FRS	180

4.2 Materiais de limpeza e higienização

4.2.1 Lote 1

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1.	Água sanitária 1000 ml, composição química hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto, teor cloro ativo varia de 2 a 2,50%	FRS	49
2.	Álcool tipo etílico hidratado, concentração 70% para uso em limpeza hospitalar. Frasco de 1 litro.	FRS	330
3.	Balde para limpeza especial Alça de Ferro Reforçado 12L Preto	UND	10
4.	Borrifador Spray - Branco sem frasco, Adaptável a qualquer garrafa rosca para 1L	UND	40
5.	Frasco Pulverizador / Borrifador 500ml	UND	100
6.	Bota em PVC com forro TAMANHO A DEFINIR NO MOMENTO DO PEDIDO. Confeccionada em Policloreto de Vinílica (PVC) injetado em uma só peça e massa nitrílica de alta qualidade	UND	60
7.	Desinfetante 2lt	UND	180
8.	Desodorizador de ar em spray aerosol (lavanda), peso líquido 360 ml, com validade de no mínimo de 12 meses a contar da data de entrega	UND	102
9.	Detergente líquido p/louça - neutro frc c/500 ml - embalagem com tampa dosadora	FRS	940
10.	Detergente pronto multiuso para superfícies e vidros frasco de 500 ml. (Limpador multiuso instantâneo)	FRS	220
11.	Dispenser p Papel Toalha Inter folhas 2 ou 3 dobras	UND	15
12.	Escova nova limpeza	UND	15
13.	Escova resistente (lavar roupa) plástico.	UND	30
14.	Escova para vaso sanitário	UND	62
15.	Esponja espuma dupla face lava louça 1 espuma/ 1 abrasiva	UND	370
16.	Flanela para limpeza, especificações técnicas: embalagem individual; Tamanho: 38x58cm; Cor: Laranja; APLICAÇÕES: Uso em geral.	UND	20
17.	Inseticida multifunção spray aerosol 380 a 450ml.	UND	90
18.	Lã de Aço Pacote 60g com 8 Unidades	PCT	200
19.	Limpa Pedra - Específico multi -ação) 2 litros - diluição de 1/15 litros - COMPOSIÇÃO Tensoativo Aniônico, Adjuvante, Coadjuvante, Corante e Veículo.	UND	91
20.	Lixeira com Tampa e Pedal 30L Branca Medidas (A x L x C): 48 x 42 x 32cm produzidos em polipropileno de alta resistência	UND	35
21.	Lixeira Plástica Vazada 5l Preta	UND	20
22.	Luva de procedimento m látex c. 100 und	PCT	130
23.	Luva de segurança tam. M cano longo ranhurada com antiderrapante em látex, sem forro 40cm de comprimento	PAR	650
24.	Luva de segurança tam.M punho curto ranhurada com antiderrapante em látex, sem forro	PAR	110
25.	Pano de chão 80x90 escuro 70% algodão/20% poliéster/10% de viscose	UND	170
26.	Pano de prato 100% algodão 45x65 cm com bainha; Retalho com 50x17 cm (a altura pode variar);	UND	20
27.	Papel Higiênico Branco, Picotado Rolo C/ 30m Pct C/ 4 Rolos	PC	130

28.	Papel higiênico Papel extra macio e absorvente. PCT com 8 Rolos de 300 metros. Qualidade do papel - Folha branco Simples. Diâmetro do Tubet central: 7,5cm	FD	190
29.	Papel higiênico branco, neutro, picotado rolo c/60m pct c/12 rolos	PCT	730
30.	Papel toalha interfolha duas dobras 20x21 - fibra não reciclada, branca alvejada - 1000 unidades	UND	900
31.	Rodo Abrasivo Esponja Lava Limpa Piso Azulejo Reforçado	UND	50
32.	Rodo Cabo Longo	UND	10
33.	Rodo em plástico, de 40 cm, com duas borrachas, alta qualidade	UND	40
34.	Rodo para pisos 60 cm, com a base em material sintético (plástico em material resistente) serrilhado na parte superior da base para melhor fixação do pano de chão, possuindo laminas em EVA duplo com espessura entre 5 a 8 mm cada uma	UND	125
35.	Sabão em barra glicerinado pct de 900g com 05 und de 180g	UND	280
36.	Sabão em pó biodegradável, grão azul caixa de papelão com 800g, 1ª qualidade, com registro na ANVISA, composição: tensoativo aniônico, fosfatos, sais inorgânicos, branqueador óptico, perfume, pigmento e enzimas.	UND	750
37.	Sabonete Antisséptico Líquido GL 5 litros - Higienização das mãos em locais de alto fluxo com perfume suave	FRS	70
38.	Sabonete aromatizado glicerinado com 85g	UND	75
39.	Saboneteira líquida suporte dispenser p/ refil 800ml	UND	15
40.	Saco plástico p. coleta lixo de preto reforçado cap. 100 L. Pct c/5 und	PCT	3110
41.	Saco plástico p. coleta lixo de preto reforçado cap. 30 L. Pct c/ 10 und.	UND	580
42.	Saco plástico p. coleta lixo de preto reforçado cap. 50 L. Pct c/10 und	UND	750
43.	Saco plástico p. coleta lixo de preto reforçado cap. 15 L. Pct c/20 und	UND	3140
44.	Sapólio Radium Multiuso cremoso 450 ml	UND	55
45.	Vassoura de nylon, de 30cm com cabo	UND	80
46.	Vassoura de palha c/cabo	UND	25
47	Copo descartável material plástico, capacidade 180 ml, aplicação água, características adicionais transparente. Descrição complementar: atóxico, pacote com 100 unidades.	Pct	3220
48	Copo plástico 200ml (água) pacote c/100	Cx	20
49	Copo descartável material plástico, capacidade 300 ml com tampa c/100 unidades	Pct	150
50	Marmita n.8 em isopor 750ml c/ tampa "martex" - 100 unid.	Und	250

4.2.2 lote 2 limpeza hospitalar

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1.	AMACIANTE DE ROUPA, aspecto físico líquido concentrado, para todos os tipos de tecidos, indicado para uso em lavanderia hospitalar, AUTORIZADO PELA ANVISA, sendo utilizado através de dosagem eletrônica. Composição: cloreto dialquil dimetil amônio, coadjuvante, conservante, tensoativo não iônico, solúvel em água, base neutra. Galões 50 litros.	FRC	140
2.	Frasco Almotolia Para Líquidos 500ml C/ Bico Aplicador	UND	40
3.	Desinfetante Hospitalar 5 litros (Diluição 1:50 ou maior) Quaternário de Amônio + Biguanida - Teor de ativos: 3,0 - 5,0% Clor. decobenzilalquildimetil amônio + didecildimetil amônio: 1,92% - bactericidas: PolihexametilenoBiguanida: 0,20%	GL	100
4.	Peróxido de Hidrogênio, estabilizante, veículo. PRINCÍPIO ATIVO: Peróxido de Hidrogênio 35% p/p/ alvejante para roupas, utilizados em lavanderia hospitalares, autorizado pela ANVISA. Frasco de 1 Litro	FRC	120
5.	Saco de lixo leitoso branco para lixo contaminado cap. 100 L. Pct c/ 100 und	SC	90
6.	Sacos de lixo 100 ml contendo em cada sacos 50 unidades	SC	120

JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1 Do ponto de vista qualitativo e econômico mostra-se viável o fornecimento parcelado conforme entrega de autorização de fornecimento. A aquisição integral apresenta desvantagens quanto ao acondicionamento e guarda dos alimentos, bem como impacto no fluxo do recurso financeiro.

DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas de gêneros alimentícios e outros, no suporte à atividade finalística do órgão;

Quanto à eficiência: assegurar a continuidade da prestação de tais serviços, e do uso racional dos recursos financeiros;

Pretende-se ainda com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município;

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração será realizada Licitação através de Pregão Eletrônico. A licitação estando homologada e os contratos assinados, os itens licitados poderão ser solicitados pela Administração.

A Administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato:

a) Definição de servidores para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratado.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

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

DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

1 Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente VIÁVEL, considerando:

As escolhas efetuadas ao longo da elaboração do ETP quanto a modalidade escolhida, a divisão por lote, entrega parcelada conforme requisição mostraram-se ser as soluções mais viáveis. As razões que motivaram a escolha das alternativas, considerando as informações apuradas nas análises técnica-funcional e econômica, baseiam-se nas opções levantadas e disponíveis no mercado atualmente. A solução escolhida proporcionará benefícios para a instituição, em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, alinhada aos instrumentos estratégicos institucionais e governamentais

RESPONSÁVEIS

A Equipe de Planejamento da Contratação é composta por servidores públicos municipal devidamente indicada:

A Equipe de Planejamento da Contratação foi instituída pelos seguintes colaboradores:

Lucimar DE Fátima Ramos Agente Administrativo

Fabiani Albuquerque Luz- Diretora de D. de Alimentação e Nutrição Municipal

Tatiane Ilsemari Basseio Coordenadora da Atenção Básica

Fernanda Russis Davila Santos - Diretora de D. de Almoxarifado Hospitalar

Documento assinado eletronicamente)

.....
.....

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições da Instrução Normativa SGD/ME nº 94, de 23 de dezembro de 2022.

Jair Godinho da Silva
Secretário Municipal de Saúde

Av. Tamoios, 4031 - Centro - CEP: 76.994-000 | Cabixi - Rondônia
Site: www.cabixi.ro.gov.br | Tel.: (69) 3345-2353 | E-mail: prefcabixi@gmail.com



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Russis D'avila Santos, DIR DIV DE ALMOXARIFADO HOSP**, em 26/06/2024 às 12:56, horário de Cabixi/RO, com fulcro no art. 18 do [Decreto nº 84 de 05/05/2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lucimar de Fatima Ramos, Agente Administrativo/Secr. Adjunta Saúde**, em 26/06/2024 às 12:59, horário de Cabixi/RO, com fulcro no art. 18 do [Decreto nº 84 de 05/05/2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fabiani Albuquerque Luz, Dir de D. de A. e Nutrição Mun**, em 26/06/2024 às 13:01, horário de Cabixi/RO, com fulcro no art. 18 do [Decreto nº 84 de 05/05/2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site transparencia.cabixi.ro.gov.br, informando o ID **112530** e o código verificador **3BE5B622**.

Referência: [Processo nº 1-811/2024](#).

Docto ID: 112530 v1