

FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR FUNDAÇÃO HOSPITALAR DR. AFONSO PAVIE

OBJETO:

Este Estudo Técnico Preliminar visa fornecer subsídios ao planejamento da contratação destinada ao registro de preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros diversos, para abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie (FHAP), situada em Itamarandiba/MG. A elaboração observa a Lei Federal nº 14.133/2021 e a regulamentação aplicável, buscando assegurar planejamento, eficiência, transparência, competitividade, economicidade e continuidade do serviço hospitalar.

REQUISITANTE:

Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie-FHAP/ Setor: Nutrição.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:

Giulia Maria Bravo Souza (Nutricionista-Responsável Técnica).

I – NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie exerce um papel de extrema relevância na promoção da saúde e no atendimento integral da população local, disponibilizando serviços hospitalares indispensáveis ao bem-estar da comunidade. Nesse contexto, a adequada nutrição dos pacientes internados, bem como dos colaboradores que atuam diariamente na instituição, constitui fator essencial para a recuperação clínica, a eficácia dos tratamentos médicos e a manutenção da saúde geral. Para tanto, faz-se imprescindível assegurar o fornecimento contínuo, regular e em quantidade e qualidade suficientes de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, os quais são destinados ao preparo das refeições elaboradas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação.



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

Descrição do Objeto:

O objeto da futura contratação consiste no registro de preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros diversos, conforme especificações e quantitativos estimados constantes do Termo de Referência, sem obrigação de aquisição integral e de acordo com a demanda efetiva da FHAP.

- Gêneros Alimentícios: arroz, feijão, açúcar, café, leite, óleo vegetal e demais itens de consumo básico e de uso frequente, indispensáveis para a composição das refeições diárias.
- Hortifrutigranjeiros: frutas, verduras e legumes frescos, selecionados e de qualidade adequada, voltados ao preparo de refeições balanceadas, variadas e nutricionalmente adequadas às necessidades de pacientes e servidores..

Quantitativo e Frequência

Os quantitativos estimados foram apurados com base no consumo histórico e na demanda projetada do Serviço de Nutrição e Dietética. As solicitações ocorrerão parceladamente, conforme a necessidade da FHAP, sem imposição de valor ou quantitativo mínimo por pedido e sem garantia de contratação integral das quantidades registradas.

Requisitos Técnicos

Qualidade dos Produtos: os gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros deverão atender às especificações do Termo de Referência e às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes expedidas pelos órgãos competentes, inclusive quanto à fabricação, rotulagem, transporte, armazenamento, conservação e comercialização, conforme aplicável a cada produto.

Frescura e Validade: Os produtos hortifrutigranjeiros devem estar em condições de frescor e dentro do prazo de validade.

Embalagem e Armazenamento: Os produtos devem ser entregues em embalagens adequadas, que garantam a integridade e a segurança dos alimentos até o momento do consumo.



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

Forma de Fornecimento

Os gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros deverão ser entregues parceladamente na FHAP, mediante Ordem de Fornecimento, respeitados os prazos, condições de transporte, recebimento e substituição definidos no Termo de Referência. O fornecimento deverá acompanhar a demanda e a capacidade de armazenamento da instituição.

Impacto Esperado

A contratação dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros permitirá à FHAP manter um serviço de nutrição e dietética eficaz, garantindo que as refeições servidas a pacientes e funcionários sejam nutritivas e adequadas às necessidades alimentares. Além disso, contribuirá para a eficiência do atendimento hospitalar e a satisfação dos pacientes.

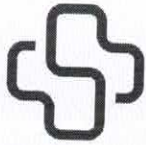
II – DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DE CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

A diretoria executiva não instituiu Plano de Contratações Anual para o presente exercício financeiro; entretanto, há previsão na Lei Orçamentária Anual para custear as despesas decorrentes do atendimento da demanda.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os itens objeto da contratação deverão atender às exigências mínimas de qualidade e às normas expedidas pelos órgãos competentes de controle sanitário e de segurança alimentar. A documentação sanitária somente será exigida quando pertinente à atividade e ao produto, admitida a comprovação documental de isenção prevista na legislação aplicável, sem prejuízo das regras de proteção e defesa do consumidor.

Garantir que os produtos fornecidos são de primeira qualidade, com origem comprovada e procedência de estabelecimentos regularmente inspecionados.



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

Compromisso de realizar entregas com produtos em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas, sem sinais de deterioração ou contaminação.

Requisitos de acordo com as especificidades dos materiais e insumos:

As entregas dos itens hortifrutigranjeiros e perecíveis deverão ser realizadas conforme solicitação, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento da Ordem de Fornecimento pela contratada. As entregas dos demais gêneros alimentícios deverão ser realizadas conforme solicitação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento da Ordem de Fornecimento pela contratada.

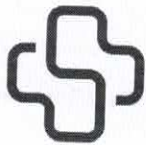
A futura contratada deverá possuir estrutura operacional, estoque, meios de transporte e capacidade logística suficientes para cumprir as entregas parceladas nos prazos definidos, independentemente da localização de sua sede. Distância, indisponibilidade ordinária de produtos, ausência de transporte ou dificuldades usuais de logística não justificarão o atraso. Eventual pedido de prorrogação deverá ser apresentado antes do término do prazo, com justificativa e comprovação, para decisão motivada da Administração.

Na hipótese de recusa por desconformidade, avaria de transporte, vício, deterioração ou outro problema não imputável à FHAP, o fornecedor deverá substituir o produto, sem custos adicionais, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas contado da notificação, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

O fornecedor será responsável por transporte, carga e descarga dos produtos no local indicado. O recebimento provisório não implica aceitação definitiva, ficando os produtos sujeitos à conferência quantitativa e qualitativa pelo servidor designado e pela responsável técnica.

Os produtos serão recebidos provisoriamente para posterior verificação de conformidade com quantidade, especificação, qualidade, validade e preço, mediante confronto da Ordem de Fornecimento com a Nota Fiscal. Os prazos mínimos de validade serão os definidos no Termo de Referência para cada categoria, quando aplicáveis.

Os pedidos serão realizados parceladamente durante a vigência da Ata de Registro de Preços, estimada em 12 (doze) meses, conforme a necessidade da FHAP, observada a possibilidade de prorrogação nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que comprovada a vantajosidade.



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

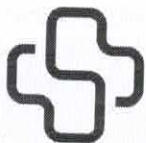
A habilitação será exigida apenas do licitante provisoriamente vencedor, salvo hipótese legal expressamente prevista no edital, nos termos do art. 63, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, abrangendo os documentos pertinentes à habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e técnica.

DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

1. Registro comercial no caso de firma individual;
2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, **onde se possa identificar o administrador**, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;
3. Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado
4. de prova da composição da diretoria em exercício;
5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
6. RG ou documento de habilitação dos sócios administradores.

DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, através do cartão do **CNPJ**, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;
- b) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS**, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;
- c) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Estadual**;
- d) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do



FMAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

- e) Prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**CRF - FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da **CNDT**;
- g) Consulta aos cadastros públicos pertinentes para verificação da inexistência de sanção impeditiva de licitar ou contratar, nos limites e efeitos definidos pela Lei Federal nº 14.133/2021. <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>

DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou documento equivalente admitido pela legislação, dentro do prazo de validade nela indicado ou, se ausente, conforme prazo estabelecido no edital.

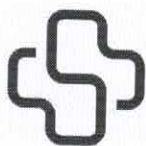
DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Alvará ou Licença Sanitária expedido pela autoridade sanitária competente, quando exigível em razão da atividade desempenhada e do objeto ofertado.

Observação: quando a empresa ou a atividade estiver legalmente dispensada da licença ou autorização sanitária, a condição deverá ser comprovada por documento idôneo expedido ou reconhecido pelo órgão competente.

IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Para determinar a quantidade necessária de cada item, foi realizado um levantamento com base no consumo histórico, no número de pacientes atendidos mensalmente e nas dietas prescritas. A projeção de consumo é fundamental para planejar a aquisição de maneira eficiente, evitando tanto a falta quanto o desperdício de alimentos.



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado levantamento de mercado para identificar soluções disponíveis capazes de atender às necessidades da Administração no que se refere a aquisição dos itens.

A pesquisa de mercado contemplou a análise de contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, bem como a avaliação de soluções ofertadas por empresas do setor. Buscou-se identificar as melhores práticas, disponíveis no mercado que poderiam ser aplicadas à presente contratação.

Este tópico do documento tem como objetivo analisar as possíveis soluções de mercado para a aquisição dos itens de gêneros alimentícios para o abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie. A seguir, são apresentadas as possíveis alternativas de mercado para atender a essa demanda de forma eficaz e eficiente.

1. Contratação de Fornecedores Locais

Descrição: Envolve a aquisição de produtos diretamente de produtores e fornecedores locais no Vale do Jequitinhonha ou nas regiões vizinhas.

Vantagens:

Redução de Custos Logísticos: Menores custos com transporte e armazenamento.

Frescor dos Produtos: Maior frescor e qualidade dos alimentos, especialmente hortifrutigranjeiros.

Desenvolvimento Econômico Local: Incentivo à economia local e ao fortalecimento da cadeia produtiva regional.

Desvantagens:

Variedade e Quantidade: Pode haver limitações quanto à variedade e quantidade dos produtos disponíveis.

Dependência de Oferta: A oferta pode ser sazonal e afetada por condições climáticas e outros fatores externos.

1.2. Aquisição em Grandes Redes de Supermercados e Atacadistas

Descrição: Realização de compras em grandes redes de supermercados ou atacadistas que possuem ampla gama de produtos alimentícios e hortifrutigranjeiros.

Vantagens:

Variedade de Produtos: Acesso a uma ampla gama de produtos, com opções variadas e padronizadas.



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

Estabilidade no Fornecimento: Garantia de continuidade e regularidade no fornecimento.

Desvantagens:

Custos: Potenciais custos mais altos devido à natureza comercial e às margens de lucro das redes.

Menor Frescor: Produtos hortifrutigranjeiros podem não ter o mesmo frescor que os obtidos localmente.

1.3. Contratos com Distribuidores Especializados

Descrição: Estabelecimento de contratos com distribuidores especializados em gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, que podem fornecer uma gama específica de produtos com base nas necessidades da FHAP.

Vantagens:

Especialização: Fornecimento de produtos de acordo com especificações técnicas e necessidades nutricionais.

Serviços Adicionais: Alguns distribuidores oferecem serviços adicionais como monitoramento de qualidade e suporte técnico.

Desvantagens:

Complexidade Contratual: Requer negociações e contratos mais detalhados.

Custos de Serviço: Pode incluir taxas adicionais pelos serviços especializados.

1.4. Parcerias com Cooperativas e Associações de Produtores

Descrição: Formação de parcerias com cooperativas ou associações de produtores rurais que podem fornecer alimentos frescos diretamente para a FHAP.

Vantagens:

Produtos Frescos e Locais: Garantia de produtos frescos e suporte à agricultura local.

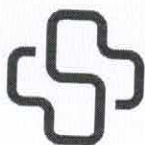
Preços Competitivos: Possibilidade de preços mais competitivos e condições favoráveis.

Desvantagens:

Coordenação: Necessidade de uma gestão cuidadosa para coordenar a entrega e atender às especificações.

Capacidade de Atendimento: A capacidade de atendimento pode variar dependendo do tamanho e da organização da cooperativa.

1.5. Sistema de Compra Direta com Produtores Individuais



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

Descrição: Aquisição direta de produtos alimentícios e hortifrutigranjeiros de produtores individuais, sem intermediários.

Vantagens:

Personalização: Negociações personalizadas e controle direto sobre a qualidade dos produtos.

Transparência: Maior transparência nas práticas de produção e comercialização.

Desvantagens:

Escalabilidade: Pode ser difícil garantir a escala e a consistência do fornecimento.

Logística: Necessidade de uma logística bem estruturada para gerenciar múltiplos fornecedores.

Modalidades de Aquisição:

A Fundação deverá realizar licitação pública para a contratação, adotando o pregão eletrônico, por se tratar de bens comuns cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, com utilização do Sistema de Registro de Preços para futuras aquisições parceladas.

A seguir, são analisadas as modalidades de aquisição possíveis, levando em consideração as categorias de fornecedores:

3.1. Licitação Pública

Vantagens:

Transparência e Competitividade: Garantia de um processo transparente e competitivo, conforme as diretrizes da Lei 14.133/2021.

Diversidade de Ofertas: Possibilidade de receber propostas de fornecedores locais, regionais e nacionais.

Desvantagens:

Tempo de Processo: Processo pode ser demorado, desde a elaboração do edital até a adjudicação e homologação.

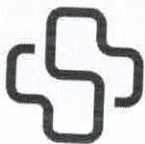
Complexidade: Necessidade de cumprir diversas exigências legais e administrativas.

3.2. Compras Diretas ou Dispensa de Licitação

Vantagens:

Agilidade: Processo mais rápido e simplificado, ideal para atender demandas emergenciais.

Flexibilidade: Maior flexibilidade na escolha do fornecedor.



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

Desvantagens:

Limites Legais: **Aplicável apenas** para compras de menor valor, conforme estabelecido pela legislação vigente.

Menor Competitividade: Menor possibilidade de obter condições mais vantajosas por falta de concorrência.

3.3. Registro de Preços:

Como procedimento auxiliar de licitações o registro de preços permite à Fundação Hospitalar estabelecer uma ata de registro de preços com os fornecedores selecionados por meio de processo licitatório. Isso possibilita a aquisição de gêneros alimentícios conforme a necessidade, pelos preços previamente estabelecidos, simplificando os procedimentos de compra.

O sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;

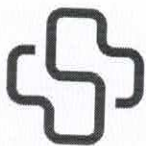
3.4. Pregão Eletrônico

Modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns; utilizado sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Considerando o Art. 29 da Lei 14.133/2021 a concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o art. 17 desta Lei, adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Diante da diversidade dos itens, a contratação deverá admitir fornecedores de qualquer localidade que atendam às condições do edital, sem exigência de sede ou filial em Itamarandiba. Os benefícios às microempresas e empresas de pequeno porte locais ou regionais serão aplicados exclusivamente na forma objetiva prevista na Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto Municipal nº 4.985/2022.

Como o julgamento e a adjudicação ocorrerão por item, o valor estimado de cada item será considerado individualmente para aplicação do tratamento favorecido. Os itens 1 a 24 e 26 a 81 serão exclusivos para ME/EPP. O item 25 (café em pó), com 3.000 pacotes e valor total estimado de R\$ 102.030,00, será dividido em cota principal de ampla participação, com 2.250 pacotes e estimativa de R\$ 76.522,50, e cota reservada a



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

ME/EPP, com 750 pacotes e estimativa de R\$ 25.507,50.

A possibilidade de diversificação dos fornecedores também pode oferecer vantagens em termos de logística e gestão de estoque. Ao contar com uma rede de fornecedores diversificada, a Fundação Hospitalar pode garantir um abastecimento mais estável e resiliente, reduzindo os riscos de desabastecimento e aumentando a capacidade de resposta a demandas imprevistas.

É importante ressaltar que a seleção dos fornecedores deve ser baseada em critérios objetivos e transparentes, levando em consideração não apenas o preço, mas também a qualidade dos produtos, a confiabilidade do fornecedor, a capacidade de entrega e o cumprimento de requisitos regulatórios e de segurança.

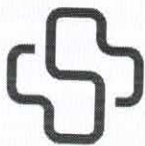
A solução preserva a ampla competição, a seleção da proposta mais vantajosa e a participação de fornecedores de diferentes localidades, ao mesmo tempo em que aplica o tratamento diferenciado às ME/EPP nos limites legais, sem comprometer o abastecimento regular e eficiente dos itens necessários à prestação dos serviços de saúde.

Após a avaliação das opções disponíveis no mercado, identificou-se como solução mais vantajosa a realização de pregão eletrônico, com julgamento pelo menor preço por item e utilização do Sistema de Registro de Preços. A escolha considera a natureza comum e padronizável dos bens, a necessidade de entregas parceladas e a impossibilidade de definir previamente o consumo exato ao longo da vigência.

O pregão eletrônico por registro de preços surge como uma alternativa eficiente e transparente para a aquisição de gêneros alimentícios pela Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie. Esta modalidade de licitação, regulamentada pela Lei de Licitações 14.133/2021, oferece diversas vantagens e desafios que devem ser cuidadosamente considerados:

Vantagens:

1. **Economia de Tempo e Recursos:** O pregão eletrônico reduz significativamente o tempo necessário para a realização do processo licitatório, uma vez que é conduzido de forma eletrônica, agilizando as etapas de publicação, recebimento de propostas e julgamento.
2. **Ampla Competitividade:** Por meio do ambiente online, o pregão eletrônico permite a participação de um maior número de fornecedores, ampliando a concorrência e possibilitando a obtenção de melhores preços e condições para a aquisição de gêneros alimentícios.
3. **Flexibilidade de Quantidades:** O registro de preços possibilita a aquisição de gêneros alimentícios



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

conforme a demanda da Fundação Hospitalar ao longo do período de vigência do registro, proporcionando maior flexibilidade na gestão do estoque e evitando desperdícios.

4. **Transparência e Controle:** Todo o processo de pregão eletrônico por registro de preços é conduzido de forma transparente, garantindo igualdade de condições para os participantes e possibilitando o acompanhamento detalhado por parte dos órgãos de controle.

Nos itens exclusivos e na cota reservada do item 25, será prevista prioridade de contratação para ME/EPP local ou regional, até o limite de 10% sobre o melhor preço válido, nos termos do art. 48, § 3º, da Lei Complementar nº 123/2006 e do Decreto Municipal nº 4.985/2022. Considera-se local o Município de Itamarandiba/MG e regional as microrregiões de Capelinha/MG e Diamantina/MG. O procedimento será detalhado no edital e não impedirá a participação de empresas sediadas em outras localidades nem autorizará contratação acima do valor máximo aceitável.

4. Considerações Finais

A análise das soluções de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros indica que:

Fornecedores locais podem apresentar vantagens de proximidade e frescor, mas sua contratação depende de competição, vantajosidade e atendimento integral às exigências do edital.

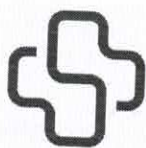
Fornecedores regionais podem oferecer equilíbrio entre capacidade, qualidade e logística, sem afastar a participação de fornecedores de outras regiões.

Fornecedores de outras localidades podem ampliar a capacidade de atendimento e a competição, desde que demonstrem logística compatível com os prazos e requisitos de entrega.

VI – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços foi elaborada mediante pesquisa de mercado documentada, com utilização de fontes compatíveis com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021. Foram consideradas as especificações, as quantidades estimadas, a sazonalidade dos hortifrutigranjeiros, os custos logísticos e as condições comerciais praticadas no mercado, conforme memória de cálculo e relação de itens integrantes do processo.

O valor global estimado da contratação é de R\$ 442.954,90 (quatrocentos e quarenta e quatro mil, novecentos e cinquenta e quatro reais e noventa centavos). O orçamento estimado poderá permanecer sigiloso até o momento definido pela Administração, desde que haja justificativa formal e observância do art. 24 da



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da divulgação dos quantitativos e das informações necessárias à formulação das propostas.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando as características do objeto, recomenda-se a utilização do pregão eletrônico, por se tratar de aquisição de bens comuns, com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por especificações usuais de mercado. A forma eletrônica amplia a competição, a transparência e a possibilidade de obtenção da proposta mais vantajosa.

A solução escolhida consiste na seleção de fornecedores do ramo pertinente, de qualquer localidade, mediante pregão eletrônico para registro de preços, com julgamento pelo menor preço por item, entregas parceladas e tratamento favorecido às ME/EPP conforme a Lei Complementar nº 123/2006 e o Decreto Municipal nº 4.985/2022.

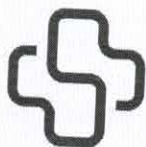
Justificativa da estratégia de contratação: o Sistema de Registro de Preços é adequado às contratações futuras e às entregas parceladas, pois a demanda efetiva varia durante o período e não pode ser definida previamente com exatidão. A solução encontra fundamento nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal vigente e compatível, possibilitando redução de estoques e custos de armazenamento, prevenção do desabastecimento e maior eficiência das aquisições.

O procedimento licitatório deverá buscar a proposta mais vantajosa e tratamento isonômico entre os licitantes, prevenindo sobrepreço, preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento, conforme os objetivos estabelecidos no art. 11 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será processada por pregão eletrônico, com Sistema de Registro de Preços e critério de julgamento de menor preço por item, para atendimento da demanda estimada da FHAP durante 12 (doze) meses.

A licitação pública é a solução adequada para assegurar transparência e competição. A contratação direta somente poderá ocorrer em situação futura que se enquadre nas hipóteses legais, mediante processo próprio e motivado, não integrando a solução ordinária ora planejada.

A decisão considera a necessidade contínua de abastecimento, a capacidade financeira da instituição e a exigência de qualidade e segurança dos alimentos. A participação de fornecedores de diferentes localidades, combinada com o tratamento favorecido legal às ME/EPP e com requisitos objetivos de logística, tende a ampliar a competição e assegurar fornecimento contínuo e sustentável.



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

VIII– JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO (OU NÃO) DA SOLUÇÃO

O parcelamento da solução é técnica e economicamente pertinente, pois os itens são divisíveis e podem ser fornecidos por empresas distintas. O julgamento ocorrerá por item, sem agrupamento em lote, ampliando a competição e permitindo que cada licitante participe apenas dos itens para os quais possua capacidade de fornecimento.

O item 25 será subdividido em cota principal e cota reservada, preservada a identidade do objeto e observadas as regras de adjudicação previstas no Decreto Municipal nº 4.985/2022. Caso a mesma empresa vença ambas as cotas, prevalecerá para as duas o menor preço obtido; se não houver vencedor da cota reservada, serão adotados os procedimentos previstos no edital e na regulamentação aplicável.

IX– RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de gêneros alimentícios diversos para o Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie visa garantir uma alimentação de qualidade para os pacientes, otimizando os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

1. Otimização do Trabalho da Cozinha

Planejamento de Cardápios: Com a garantia de disponibilidade dos itens necessários, é possível planejar cardápios de forma mais eficiente, otimizando o uso dos ingredientes e reduzindo o desperdício.

Rotinas de Trabalho: A segurança no abastecimento permite a criação de rotinas de trabalho mais eficientes, diminuindo o tempo dedicado à gestão de compras e aumentando o foco no preparo das refeições.

2. Capacitação e Desenvolvimento

Treinamentos Específicos: Com uma variedade constante de gêneros alimentícios disponíveis, é possível realizar treinamentos específicos para a equipe, melhorando as técnicas de preparo e contribuindo para a qualidade das refeições.

Aprimoramento das Habilidades: A diversidade de ingredientes incentiva a equipe a explorar novas receitas e métodos de preparo, promovendo a inovação e o desenvolvimento profissional.

2.3. Melhor Aproveitamento dos Recursos Materiais

2.3.1. Utilização Adequada dos Equipamentos

Maximização do Uso dos Equipamentos: A constância no fornecimento de gêneros alimentícios permite um uso mais eficiente dos equipamentos de cozinha, evitando períodos de ociosidade e prolongando



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

Verificar a conformidade do orçamento com as diretrizes estabelecidas pela legislação vigente.

Análise de Mercado: Realizar pesquisa de mercado para identificar fornecedores confiáveis, avaliar preços praticados e analisar a qualidade dos produtos disponíveis.

Elaboração de Termo de Referência: Desenvolver um Termo de Referência detalhado, que descreva de forma clara e precisa os itens a serem adquiridos, suas especificações técnicas, quantidades necessárias, prazos de entrega, entre outros aspectos relevantes.

Capacitação de Servidores: Promover a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, fornecendo treinamentos sobre legislação aplicável, procedimentos de compras públicas, técnicas de fiscalização e gestão de contratos.

Definição de Responsabilidades: Estabelecer claramente as responsabilidades de cada setor envolvido no processo de aquisição, desde a elaboração do Termo de Referência até a fiscalização da execução contratual.

Monitoramento Contínuo: Implementar um sistema de monitoramento contínuo da execução contratual, com acompanhamento regular das entregas, verificação da qualidade dos produtos recebidos e avaliação do desempenho do fornecedor.

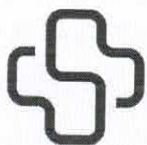
Registro e Documentação: Manter registros e documentação detalhada de todas as etapas do processo de aquisição, desde a fase de planejamento até a conclusão do contrato, garantindo a transparência e a prestação de contas.

XI- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie envolve não apenas a compra direta dos produtos, mas também a contratação de serviços correlatos que garantam o sucesso e a eficiência do processo de abastecimento. A seguir, são analisadas as possíveis contratações que podem ser necessárias para complementar e suportar essa aquisição:

1. Serviço de Transporte e Logística

Justificativa: a entrega deverá ocorrer regularmente e nos prazos definidos para preservar o frescor e evitar desabastecimento. Não se prevê contratação separada de transporte ou logística, pois tais atividades integram os encargos do fornecedor e deverão estar incluídas no preço ofertado. A localização da sede não



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

a vida útil dos mesmos.

Manutenção Preventiva: Um planejamento adequado de compra e uso dos materiais facilita a realização de manutenções preventivas nos equipamentos, reduzindo o risco de quebras e interrupções.

2.3.2. Redução de Desperdícios

Armazenamento Eficiente: Com um fornecimento regular e bem planejado, é possível otimizar o uso dos refrigeradores e outros equipamentos de armazenamento, evitando perdas por deterioração.

Controle de Qualidade: A padronização dos produtos recebidos permite um controle de qualidade mais rigoroso, assegurando que apenas alimentos em perfeitas condições sejam utilizados.

A aquisição de gêneros alimentícios diversos para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie trará benefícios significativos em termos de economicidade e otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros. A redução de custos, o planejamento eficiente e a capacitação da equipe são fundamentais para garantir a qualidade das refeições oferecidas aos pacientes, contribuindo para sua recuperação e bem-estar.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DE CONTRATOS /ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

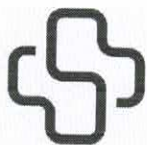
Desta-ca-se neste tópico a importância da adoção de providências prévias pela Administração da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie antes da celebração de contratos de aquisição de gêneros alimentícios. A capacitação de servidores ou empregados para a fiscalização e gestão contratual, juntamente com a elaboração de documentos técnicos adequados e o estabelecimento de controles internos eficazes, são medidas essenciais para garantir a eficiência e a transparência na contratação pública, em conformidade com a legislação vigente.

Realizar um levantamento detalhado das necessidades de materiais da instituição, considerando demandas passadas e projetadas.

Identificar especificações técnicas, quantidades estimadas, condições de recebimento e prazos máximos de entrega: 5 (cinco) dias úteis para hortifrutigranjeiros e perecíveis e 10 (dez) dias úteis para os demais gêneros alimentícios, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento.

Planejamento Orçamentário:

Elaborar um planejamento orçamentário detalhado, considerando os recursos disponíveis e as despesas estimadas para a aquisição dos materiais.



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

restringirá a participação, cabendo ao fornecedor demonstrar capacidade de cumprir os prazos e as condições de transporte.

2. Consultoria em Nutrição e Planejamento Alimentar

Justificativa: Para assegurar que os gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros adquiridos atendam às necessidades nutricionais dos pacientes e colaboradores, pode ser necessário contratar serviços de consultoria em nutrição. Essa consultoria auxiliará na definição dos tipos e quantidades adequadas de alimentos a serem adquiridos, alinhados aos requisitos dietéticos do hospital.

Riscos: Planejamento inadequado das necessidades alimentares, aquisição de produtos que não atendam às necessidades nutricionais.

Mitigação: Contratação de profissionais qualificados com experiência em nutrição hospitalar, desenvolvimento de um plano alimentar detalhado e personalizado para as necessidades do hospital. Observação: A Fundação já conta com nutricionista contratada e serviço de Nutrição e Dietética em funcionamento.

3. Serviço de Treinamento para Manipulação e Higiene de Alimentos

Justificativa: A segurança alimentar no hospital depende da correta manipulação dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros pelos colaboradores. Contratar serviços de treinamento especializado para a equipe de nutrição e cozinha é essencial para garantir que todos os processos estejam em conformidade com as normas sanitárias.

Riscos: Manipulação inadequada de alimentos, contaminação cruzada, surtos alimentares.

Mitigação: Realização de treinamentos periódicos com profissionais certificados, monitoramento constante dos procedimentos de manipulação de alimentos.

4. Serviço de Consultoria Jurídica e Compliance

Justificativa: Para assegurar que todo o processo de aquisição e as contratações correlatas estejam em conformidade com a legislação vigente, especialmente com a Lei nº 14.133/2021, pode ser necessário contratar uma consultoria jurídica especializada. Este serviço garantirá que todos os contratos sejam elaborados de forma a minimizar riscos legais e assegurar a transparência e a integridade do processo. Observação: A Fundação já conta com setor /Assessoria Jurídica que auxilia nessas questões.

Riscos: Inadequação dos contratos à legislação, riscos de penalidades ou ações judiciais.



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

Mitigação: Assessoria jurídica contínua, revisão detalhada de todos os contratos e procedimentos de aquisição.

XII – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie envolve uma série de atividades que podem gerar impactos ambientais ao longo de toda a cadeia de abastecimento. A seguir, são descritos os principais impactos ambientais potenciais associados a esse processo, bem como as respectivas medidas mitigadoras que podem ser implementadas para reduzir esses impactos.

1. Impactos Ambientais Relacionados ao Transporte dos Alimentos

Descrição do Impacto: O transporte dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, especialmente quando realizado por longas distâncias, pode gerar impactos ambientais significativos, tais como:

Emissão de Gases Poluentes: Veículos utilizados no transporte dos alimentos, especialmente os movidos a combustíveis fósseis, emitem dióxido de carbono (CO₂) e outros poluentes, contribuindo para a poluição atmosférica e o efeito estufa.

Consumo de Combustíveis Fósseis: O transporte de mercadorias depende do consumo de combustíveis fósseis, cujos impactos ambientais incluem a extração, refino e queima, além de contribuir para a exaustão de recursos naturais.

Medidas Mitigadoras:

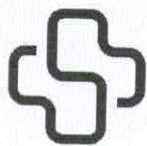
Planejamento Logístico Sustentável: incentivar, quando compatível com a competição e a vantajosidade, rotas eficientes, consolidação de cargas e participação de fornecedores locais ou regionais nos termos do tratamento favorecido expressamente previsto no edital, sem criar restrição territorial indevida.

Otimização da Logística: Implementar rotas de transporte mais eficientes e utilizar veículos com menor emissão de poluentes, como veículos elétricos ou movidos a biocombustíveis.

Transporte Integrado e Compartilhado: Incentivar práticas de transporte compartilhado entre fornecedores e outros compradores para otimizar o uso dos veículos e reduzir a pegada ambiental.

2. Impactos Ambientais Relacionados ao Desperdício Alimentar

Descrição do Impacto: O desperdício de alimentos, seja no processo de armazenamento, manipulação ou consumo, tem impactos ambientais significativos, como:



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

Desperdício de Recursos Naturais: Todo alimento desperdiçado representa o uso ineficiente de recursos naturais, incluindo água, energia e solo, além dos insumos aplicados durante o cultivo.

Geração de Resíduos Sólidos: O desperdício de alimentos contribui para o aumento de resíduos sólidos, que podem acabar em aterros sanitários, onde a decomposição dos resíduos gera metano, um potente gás de efeito estufa.

Medidas Mitigadoras:

Gestão Eficiente de Estoques: Implementar sistemas de gestão de estoque que minimizem o risco de desperdício, garantindo que os alimentos sejam utilizados antes de se tornarem inadequados para consumo.

Educação e Treinamento: Promover a conscientização e o treinamento de funcionários quanto à manipulação e conservação adequadas dos alimentos para reduzir perdas durante o preparo e armazenamento.

Doação de Excedentes: Estabelecer parcerias com instituições de caridade ou bancos de alimentos para doar excedentes que estejam em boas condições para consumo, evitando o desperdício.

3. Impactos Ambientais Relacionados ao Embalamento dos Alimentos

Descrição do Impacto: O uso de embalagens, especialmente de materiais plásticos, gera impactos ambientais, tais como:

Poluição por Plásticos: Embalagens plásticas descartadas de forma inadequada podem poluir o solo e os corpos d'água, prejudicando a fauna e flora.

Geração de Resíduos: O aumento do consumo de alimentos embalados leva à maior geração de resíduos sólidos, muitos dos quais são de difícil decomposição e reciclabilidade.

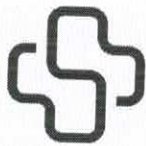
Medidas Mitigadoras:

Redução do Uso de Embalagens: Sempre que possível, adquirir alimentos a granel ou em embalagens coletivas, minimizando o uso de materiais descartáveis.

Reciclagem e Gestão de Resíduos: Implementar programas de reciclagem dentro da Fundação Hospitalar, promovendo a separação e reciclagem adequada das embalagens utilizadas.

Conclusão

A aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie tem o potencial de gerar diversos impactos ambientais ao longo de sua cadeia de suprimentos. No entanto, através da implementação de medidas mitigadoras eficazes, é possível minimizar esses impactos e promover práticas mais sustentáveis. A adoção de produtos orgânicos, a preferência por fornecedores locais, a



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

otimização do transporte, a redução do desperdício alimentar são ações que contribuem para a preservação do meio ambiente e refletem o compromisso da Fundação com a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental.

XIII– POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

A FHAP reconhece a importância crítica da aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros e afins para garantir a qualidade e a eficiência dos serviços de saúde prestados à comunidade. Este estudo técnico preliminar representa um passo importante na preparação para o processo de aquisição, proporcionando uma análise detalhada das necessidades da instituição e estabelecendo as bases para uma seleção criteriosa de fornecedores, em conformidade com a legislação vigente.

Com base nas análises realizadas, conclui-se que a solução viável e adequada consiste na realização de pregão eletrônico para registro de preços, com julgamento pelo menor preço por item, participação de fornecedores de qualquer localidade que cumpram os requisitos, tratamento favorecido às ME/EPP e entregas parceladas conforme a demanda estimada.

A aquisição desses insumos é fundamental para garantir a qualidade das refeições oferecidas aos pacientes e colaboradores, assegurando que todos recebam alimentos nutritivos e em conformidade com os padrões sanitários. A diversidade e a frescura dos produtos são aspectos críticos para a promoção da saúde e do bem-estar dos usuários, além de serem requisitos básicos para o funcionamento eficiente do setor de nutrição hospitalar.

A adequação da contratação evidencia-se também na seleção baseada em critérios objetivos de preço, qualidade, capacidade logística, sustentabilidade e conformidade sanitária. A prioridade de contratação para ME/EPP local ou regional será aplicada somente nos itens exclusivos e na cota reservada, dentro do limite e do procedimento previstos na legislação e no edital.

As medidas mitigadoras identificadas, o planejamento logístico, o controle de qualidade, a gestão de estoque e a atuação do Serviço de Nutrição e Dietética permitem que a aquisição atenda de forma eficiente às necessidades operacionais da Fundação. O transporte e a entrega integram a obrigação dos fornecedores, não havendo necessidade atual de contratação correlata específica para essa finalidade.

Portanto, a contratação é considerada adequada e necessária para o atendimento pleno das demandas do setor de nutrição da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie. A abordagem adotada reflete uma gestão



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1257

pública comprometida com a eficiência, a transparência e a sustentabilidade, assegurando que os recursos sejam aplicados de maneira a maximizar os benefícios para a população atendida.

A escolha dessa solução foi embasada em critérios técnicos, econômicos, considerando as necessidades específicas da fundação e os recursos disponíveis.

Diante do exposto, ratifica-se a viabilidade da solução proposta, por ser adequada ao atendimento das necessidades da Fundação Hospitalar, à continuidade dos serviços de nutrição e aos objetivos institucionais. A contratação observará a Lei Federal nº 14.133/2021, a Lei Complementar nº 123/2006, o Decreto Municipal nº 4.985/2022, a regulamentação municipal aplicável ao Sistema de Registro de Preços e os princípios que regem as contratações públicas.

Itamarandiba/MG, 03 de setembro 2026.

Giulia Maria Bravo Souza

Nutricionista RT da FHAP