



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) 3521-1284

ANEXO VI - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO:

Este Estudo Técnico Preliminar visa fornecer subsídios para a contratação de empresa para **fornecimento de leite integral UHT**, destinado ao abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie (FHAP), localizada no município de Itamarandiba, Minas Gerais. A elaboração deste estudo está em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas e estabelece os procedimentos necessários para assegurar a eficiência e a transparência nas aquisições.

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 desempenha um papel crucial no atendimento à saúde da população local, oferecendo serviços hospitalares essenciais e contínuos. A adequada nutrição dos pacientes internados, acompanhantes e servidores, depende da disponibilidade regular de gêneros alimentícios básicos, entre eles o leite integral. Portanto, é imperativo garantir o fornecimento contínuo e adequado de Leite Integral UHT, sendo ele essencial para:

- a) Composição das dietas hospitalares;
- b) Atendimento às necessidades nutricionais dos pacientes;
- c) Alimentação de acompanhantes e servidores;
- d) Continuidade do serviço público essencial de nutrição hospitalar.

Ressalta-se que o item leite integral já havia sido incluído no Pregão nº 16/2025, referente ao Processo



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) 3521-1284

nº 22/2025. Entretanto, o fornecedor vencedor não cumpria os prazos de entrega e os produtos entregues apresentavam avarias.

Diante da situação, foi instaurado processo administrativo, assegurando ampla defesa e contraditório, resultando no cancelamento da ata em razão do descumprimento contratual.

Os demais itens da ata puderam ser assumidos por licitante remanescente, garantindo o fornecimento. Contudo, para o item leite integral, não havia fornecedores classificados em segundo ou terceiro lugar, impossibilitando a continuidade do fornecimento por meio da ata anterior.

Assim, considerando a iminente insuficiência de estoque, tornou-se necessária a realização de nova contratação por meio de dispensa eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Descrição do Objeto

O objeto da presente contratação é a aquisição emergencial de 7.000 litros de Leite Integral UHT, conforme especificações técnicas constantes no Termo De Referência.

Quantitativo e Frequência

Os quantitativos e a frequência de fornecimento do item, foi definido com base no consumo médio do setor de nutrição, número de pacientes atendidos e, demanda operacional da instituição.

Requisitos Técnicos

O produto deverá:

- Ser leite integral UHT;
- Possuir selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM);
- Estar em embalagem cartonada de 01 litro;
- Atender às normas sanitárias vigentes.

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

6. Forma de Fornecimento



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) 3521-1284

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade do setor requisitante, durante a vigência contratual.

7. Impacto Esperado

A contratação do gênero alimentício permitirá à FHAP manter um serviço de nutrição e dietética eficaz, garantindo que o produto servido aos pacientes sejam nutritivos e adequados às necessidades alimentares. Além disso, contribuirá para a eficiência do atendimento hospitalar e a satisfação dos pacientes e servidores.

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

A Diretoria Executiva não instituiu Plano Anual de Contratações para o exercício corrente. Contudo, há previsão na Lei Orçamentária Anual para custear a despesa.

III –REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O Item supramencionado, objeto deste procedimento licitatório deverão atender às exigências mínimas de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade, possuir **Alvará Sanitário** (ou Licença Sanitária) da empresa participante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº. 6.360/76 e Decreto Nº 8.077, de 14 de agosto de 2013; **Observação:** A Qualificação Técnica poderá ser dispensada quando a empresa, comprovadamente, for isenta de Autorização de Funcionamento e Alvará Sanitário, devendo ser comprovada documentalmente a isenção. Atentando-se a contratada, principalmente, para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

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

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:



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) 3521-1284

Entrega para o objeto licitado deverá ser realizada conforme solicitação **em até 10(dez) dias úteis**, a partir da entrega da ordem de fornecimento (OF) pela contratante;

Os licitantes deverão ter atenção quanto ao prazo de entrega para que não traga transtorno ao funcionamento da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie, uma vez que ocorrendo atraso na entrega acarretará prejuízos ao funcionamento do hospital, sujeitando o proponente infrator as penalidades previstas neste edital e no instrumento de contrato, ficando os mesmos cientes de que os pedidos serão realizados parceladamente, mediante a demanda e necessidade, sem que a licitante vencedora possa impor valor ou volume mínimo para cada pedido;

Marca e lote constantes na nota fiscal devem coincidir com os do produto entregue;

Na ocorrência de algum caso de não aceitação do produto por algum problema ocorrido no transporte, na fabricação ou outro que não seja de responsabilidade do da Fundação Hospitalar, o fornecedor fica obrigado a substituir o produto, sem custos para no prazo máximo de 48(quarenta e oito) horas, contados da notificação a ser expedida pelo responsável;

O fornecedor é responsável pela carga e descarga dos produtos no local de entrega. O ato de recebimento do produto licitado, não importa em sua aceitação. A critério da responsável técnica, os produtos serão submetidas à verificação por servidor competente;

Os produtos serão recebidos provisoriamente, para posterior verificação da conformidade com a quantidade, especificação e preço, comparando-se os dados descritos na Ordem de Fornecimento com a Nota Fiscal;

A data de validade mínima exigida para contrato oriundo desta contratação será de 12 (doze meses);

Os pedidos serão feitos de forma parcelada, ao longo dos 12 (doze meses) de vigência do contrato, de acordo com a necessidade e demanda da FHAP.



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) 3521-1284

O licitante vencedor deverá apresentar para fins de habilitação:

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 de prova da composição da diretoria em exercício;
4. 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;
5. 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 pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional–PGFN, conforme Portarias MF358 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 licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- e) Prova de regularidade fiscal perante o 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



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) 3521-1284

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 Consolidada de Pessoa Jurídica através do portal <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>, comprovando que a empresa não foi declarada inidônea ou não se encontra suspensa de licitar ou contratar com a administração pública municipal.

DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação, judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor central do Fórum da sede da empresa Licitante, com datanão anterior a 90 (noventa) dias antes da data de apresentação dos Documentos de Habilitação quando não determinado no corpo da certidão.

DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa participante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº. 6.360/76 e Decreto Nº 8.077, de 14 de agosto de 2013;

Observação: A Qualificação Técnica poderá ser dispensada quando a empresa, comprovadamente, for isenta de Autorização de Funcionamento e Alvará Sanitário, devendo ser comprovada documentalmente a isenção.

IV –ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Para determinar a quantidade necessária do 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.

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.



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) 3521-1284

Este tópico do documento tem como objetivo analisar as possíveis soluções de mercado para a aquisição de 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.

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.

1.1. Contratos com Distribuidores Especializados

Descrição: Estabelecimento de contratos com distribuidores especializados em gêneros alimentícios, 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.

Modalidades de Aquisição:

Assim, a Fundação Hospitalar deve realizar licitações públicas para a aquisições seguindo os trâmites legais estabelecidos, como pregão, dispensa eletrônica ou outros procedimentos adequados à situação.



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) 3521-1284

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.

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. Considerando a urgência na reposição de leite integral UHT para atendimento as necessidades de pacientes internados, acompanhantes e servidores, bem como o baixo valor estimado da aquisição, optou-se pela realização de dispensa de licitação na forma eletrônica, nos termos do art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021.

A dispensa eletrônica, regulamentada pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021, apresenta-se como a solução mais adequada neste caso, por reunir os seguintes benefícios:

- Rapidez no atendimento da demanda emergencial, garantindo a continuidade do serviço público essencial de assistência hospitalar;
- Redução de formalidades em comparação com pregão ou registro de preços, sem prejuízo da



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) 3521-1284

competitividade e da legalidade do processo;

- Ampla publicidade e transparência, por meio de sistema eletrônico que permite a participação de fornecedores locais, regionais e nacionais;
- Eficiência administrativa, ao permitir a seleção célere do fornecedor, assegurando o abastecimento de item vital à saúde dos pacientes.

Embora o sistema de registro de preços e o pregão eletrônico sejam mecanismos relevantes para contratações contínuas e planejadas, neste caso específico, o cenário de urgência e o baixo valor envolvido inviabilizam o tempo e os procedimentos mais extensos exigidos por tais modalidades.

Dessa forma, a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie opta, justificadamente, pela dispensa eletrônica, assegurando resposta rápida, transparente e legal às necessidades imediatas do setor de Nutrição, sem comprometer os princípios da Administração Pública.

4. Considerações Finais

A análise das possíveis soluções de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios diversos pela Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie indica que:

Fornecedores Locais são vantajosos pela proximidade e apoio à economia local, mas podem ser limitados em capacidade e variedade.

Fornecedores Regionais oferecem um bom equilíbrio entre capacidade, qualidade e logística, com custos moderados.

Fornecedores Nacionais garantem alta capacidade e qualidade, mas apresentam desafios logísticos e custos de transporte elevados, para regiões remotas como é o caso da cidade de Itamarandiba que fica situada no interior de Minas Gerais.

VI – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preço foi realizada com base em pesquisas de mercado em, no mínimo, três fontes distintas, incluindo fornecedores locais, regionais e plataformas de compras governamentais. Assim, a FHAP realizou levantamento estimativo, como base nessas perspectivas.

O valor global da contratação está estimado em **R\$ 59.080,00 (cinquenta e nove mil e oitenta reais)**.

O orçamento de valores unitários estipulado para esta licitação será **sigiloso**, pois se busca a apresentação das propostas dos Licitantes em consonância com o preço praticado no mercado. Um



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) 3521-1284

possível Orçamento aberto ocasionaria preços que se afastariam do valor inicial, prejudicando a apresentação da melhor proposta à Administração Pública.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando as características da demanda, a contratação para fornecimento de **leite integral UHT**, em quantitativo compatível com o consumo do setor de nutrição e com entregas parceladas conforme a necessidade da instituição, recomenda-se a adoção da dispensa de licitação na forma eletrônica, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

A dispensa eletrônica apresenta-se como a solução mais adequada ao caso, uma vez que o objeto possui natureza comum, ampla disponibilidade no mercado e valor estimado dentro dos limites legais para contratação direta. Além disso, a modalidade permite maior celeridade na contratação, sem prejuízo da competitividade, da transparência e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Diferentemente do pregão eletrônico ou do sistema de registro de preços, que são mais indicados para contratações contínuas, planejadas e de maior escala, a dispensa eletrônica mostra-se mais compatível com a necessidade imediata de reposição do item, permitindo a aquisição do insumo essencial com rapidez, segurança jurídica e observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

Dessa forma, a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie adota, de maneira justificada, a dispensa eletrônica como estratégia de contratação, assegurando o fornecimento regular do leite integral e a continuidade das atividades do serviço de nutrição hospitalar.

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

O parcelamento do objeto em múltiplos lotes não se aplica neste caso, tendo em vista que se trata de um único item com características homogêneas, cuja contratação será realizada em lote único.

No entanto, a entrega será parcelada, de acordo com a necessidade do setor requisitante, o que permite uma melhor gestão de estoque, evita desperdícios e garante o abastecimento contínuo conforme a demanda real da Fundação Hospitalar.



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) 3521-1284

Assim, com base na análise técnica e econômica, conclui-se que a contratação em lote único, com entregas parceladas, é a estratégia mais eficiente e adequada ao interesse público, assegurando qualidade, controle e economicidade no fornecimento do item.

IX–RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de leite integral UHT para o Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie tem por finalidade assegurar o atendimento alimentar e nutricional adequado aos pacientes internados, acompanhantes e servidores, contribuindo diretamente para a continuidade dos serviços hospitalares, a segurança alimentar e a eficiência das rotinas assistenciais, além de promover o uso racional dos recursos humanos, materiais e financeiros da instituição.

O fornecimento regular do leite integral é fundamental para a composição das dietas hospitalares e para o preparo de refeições, sendo um insumo básico e indispensável ao funcionamento do setor de nutrição. Sua disponibilidade contínua garante a aplicação correta dos cardápios e protocolos alimentares estabelecidos pela equipe multiprofissional, evitando improvisações e reduzindo riscos relacionados à inadequação nutricional ou à interrupção do atendimento.

Do ponto de vista operacional, a contratação contribui para a otimização das atividades do setor de nutrição, permitindo o planejamento adequado das dietas e maior previsibilidade no controle de estoque. A regularidade no fornecimento reduz o tempo de resposta às demandas da equipe médica e assistencial, melhora a organização das rotinas de preparo e distribuição de alimentos e assegura maior eficiência na prestação do serviço.

Além disso, a aquisição planejada e o fornecimento parcelado do produto favorecem o melhor aproveitamento dos recursos materiais e humanos, possibilitando o uso racional dos espaços de armazenamento e dos equipamentos, bem como a redução de perdas por vencimento ou deterioração. A padronização do produto também contribui para o controle de qualidade, facilitando a verificação de prazos de validade, integridade das embalagens e condições sanitárias.

Dessa forma, a contratação do leite integral representa medida necessária e estratégica para garantir a continuidade do serviço de nutrição hospitalar, assegurando condições adequadas de alimentação aos usuários da Fundação e contribuindo para o cumprimento de sua missão institucional de prestar



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) 3521-1284

assistência à saúde com qualidade, eficiência e responsabilidade.

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 e prazos de entrega dos materiais necessários.

Planejamento Orçamentário:

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

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



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) 3521-1284

transparência e a prestação de contas.

XI-CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A aquisição de gêneros alimentícios 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 dos gêneros alimentícios precisa ocorrer de forma regular e dentro dos prazos estabelecidos para evitar o desabastecimento. Dependendo da localização dos fornecedores, pode ser necessário contratar serviços especializados de transporte e logística para assegurar que os alimentos cheguem ao hospital em condições adequadas. Observação: O procedimento licitatório realizado já prevê que os itens deverão ser entregues na instituição e prever os prazos de entrega.

2. Consultoria em Nutrição e Planejamento Alimentar

Justificativa: Para assegurar que os gêneros alimentícios adquiridos atendam às necessidades nutricionais dos pacientes, 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



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) 3521-1284

alimentícios pelos colaboradores. Contratar serviços de treinamento especializado para a equipe de nutrição, é essencial para garantir que todos os processos estejam em conformidade com as normas sanitárias.

Riscos: Manipulação inadequada do produto, contaminação cruzada, surtos alimentares.

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

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.

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

XII –IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A aquisição de leite integral UHT para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie, embora essencial para o atendimento alimentar e nutricional dos pacientes, acompanhantes e servidores, pode gerar impactos ambientais ao longo das etapas de produção, transporte, armazenamento e descarte das embalagens. Dessa forma, torna-se necessário identificar os principais impactos associados à contratação e adotar medidas mitigadoras que reduzam os efeitos ao meio ambiente, em consonância com os princípios da sustentabilidade e da responsabilidade socioambiental na Administração Pública.

No que se refere ao transporte do produto, especialmente quando realizado por fornecedores localizados em outras regiões, há a emissão de gases de efeito estufa decorrentes da queima de combustíveis fósseis, além do consumo de recursos não renováveis e do desgaste da infraestrutura viária. Para



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) 3521-1284

minimizar esses impactos, a Administração poderá priorizar, sempre que possível, fornecedores locais ou regionais, reduzindo as distâncias percorridas e, conseqüentemente, as emissões associadas ao transporte. Além disso, o planejamento logístico com entregas programadas e compatíveis com a demanda do setor requisitante contribui para evitar deslocamentos desnecessários e otimizar o uso dos meios de transporte.

Quanto ao armazenamento e ao eventual descarte do produto, o leite integral possui prazo de validade e requer condições adequadas de conservação. O armazenamento inadequado ou o vencimento do produto pode gerar desperdícios e aumento na produção de resíduos. Para mitigar esse risco, será adotado controle rigoroso de estoque, com acompanhamento dos prazos de validade, sistema de rodízio de produtos e recebimento parcelado conforme a demanda do hospital. Também será realizada a capacitação contínua da equipe responsável pelo armazenamento e manuseio dos alimentos, garantindo o correto acondicionamento e reduzindo perdas.

Outro impacto relevante refere-se às embalagens cartonadas utilizadas para acondicionamento do leite integral UHT, que geram resíduos sólidos após o consumo. O descarte inadequado dessas embalagens pode contribuir para a poluição ambiental e o aumento do volume de resíduos. Como medida mitigadora, a Fundação adotará práticas de segregação e descarte adequado dos resíduos, conforme sua política interna de gerenciamento de resíduos sólidos. Sempre que possível, serão incentivadas parcerias com cooperativas de reciclagem ou programas de coleta seletiva, além da conscientização dos colaboradores sobre a importância do descarte correto e das práticas sustentáveis no ambiente hospitalar.

Dessa forma, embora a aquisição do leite integral seja indispensável para a continuidade dos serviços de nutrição hospitalar, a adoção de medidas de controle de estoque, planejamento logístico e gestão adequada de resíduos permite reduzir os impactos ambientais decorrentes da contratação. A Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie reafirma, assim, seu compromisso com a sustentabilidade, buscando conciliar a prestação de serviços de saúde com a proteção do meio ambiente e o uso responsável dos recursos públicos.

XIII-POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante das análises técnicas e administrativas realizadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para fornecimento de **leite integral UHT** é necessária para assegurar a continuidade das atividades do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie.



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) 3521-1284

O objeto apresenta características padronizadas, ampla disponibilidade no mercado e valor estimado compatível com os limites legais para contratação direta, o que torna a **dispensa eletrônica**, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, a solução mais adequada sob os aspectos da legalidade, eficiência, economicidade e celeridade administrativa.

A solução proposta atende às necessidades operacionais da Fundação, permite fornecimento parcelado conforme a demanda e assegura a manutenção regular das dietas hospitalares, sem comprometer a qualidade dos serviços prestados.

Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se tecnicamente viável, economicamente compatível e juridicamente adequada, constituindo a alternativa mais eficiente para atendimento da demanda identificada.

Itamarandiba, 11 de fevereiro de 2026.

Giulia Maria Bravo Souza
Nutricionista RT da FHAP