

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Os itens listados são necessários para o fornecimento de refeições para os pacientes internados no Setor de cuidados prolongados neurológicos (Solar das Magnólias), Pronto Socorro, Clínica Médica, Clínica Cirúrgica, Pedriatria, acompanhantes e funcionários que tiverem direito, objetivando a manutenção das suas atividades regulares.

O Setor de Nutrição e Dietética tem como uns de seus objetivos:

- Fornecer refeições aos pacientes internados (Solar das Magnólias e Hospital Geral) e acompanhantes que tenham direito.
- Elaborar cardápio de acordo com as necessidades dos clientes atendidos e com qualidade e segurança alimentar.
- Controlar a qualidade dos produtos e gêneros alimentícios adquiridos para produção das refeições.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Os quantitativos foram extraídos do levantamento das contratações realizadas nos anos anteriores e no número de beneficiados com os produtos, sendo revistas as quantidades e condições de contratação, conforme analisado a demanda e as possibilidades de melhoramento no setor, visando dar continuidade aos serviços prestados.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de uma aquisição de material de consumo, a ser contratado mediante Pregão Eletrônico, nos termos da Lei 14.133/2021.

A aquisição se refere a fornecimentos contínuos, a qual é realizada pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, cuja interrupção ocasionará prejuízo a pessoas e serviços essenciais.

A empresa deverá cumprir todas as obrigações assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações;
- Produtos fornecidos em correto estado de conservação;
- Entregar os produtos, conforme a necessidade, a partir da emissão da Nota de Empenho, em conformidade com o especificado, rigorosamente dentro das especificações contratadas e do quantitativo indicado;
- A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.
- Na substituição de produtos defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.
- As entregas serão diárias de acordo com pedido realizado pelo Setor de Nutrição e Dietética.

A contratante sujeitará a mais ampla fiscalização, devendo prestar todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações procedentes, caso ocorram.

Manter durante toda a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Segue planilha com estimativas das quantidades a serem compradas dos itens licitados.

A entrega será parcelada, diariamente, de acordo com a necessidade do Setor de Nutrição e Dietética.

ITEM	QUANT	UNID	DISCRIMINAÇÃO
01	4100	Quilos	PÃO FRANCÊS, pesando aproximadamente 50 gramas cada unidade, <u>as unidade fornecidas diariamente deverão ter seu tamanho padronizado.</u> Composição da massa: farinha de trigo, sal, reforçador,

	HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE GOVERNO DE SÃO JOÃO DA BOA VISTA
---	---

			água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, vida útil de 6 horas; em embalagem apropriada e em condições de acordo com o Decreto 3.029, de 16/04/99 e Portaria 593 de 25/08/99.
02	4100	Quilos	PÃO DE BANHA, pesando aproximadamente 60 gramas cada unidade alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; <u>as unidade fornecidas diariamente deverão apresentar tamanho padronizado</u> ; composição mínima da massa farinha de trigo, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal, reforçador, água; fermento biológico, antimoho; val.de mínima 06 dias a contar da data de entrega; embalado em saco plástico e transportado em engradado de PVC; e suas condições deverão estar de acordo com o dec 3.029, de 16/04/99 e port. 593,de 25/08/99.

Obs.: 01- Entrega diária do pão às 07h00min.

02- Todos os produtos cotados deverão ser de primeira qualidade.

03- Os produtos mencionados neste Folheto Descritivo, deverão ser entregues em condução própria da firma Adjudicatária, ou por transportadora por ela fretada, no Conderg Hospital Regional de Divinolândia, sito a Avenida Leonor Mendes de Barros, 626 - Divinolândia – SP, no Setor de Nutrição e Dietética.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Verificou-se que a melhor opção será a aquisição de pães, por procedimento licitatório na forma de registro de preços.

Vale lembrar que a opção pela adoção do Sistema de Registro de Preço (SRP), deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resulta em vantagens à administração, descomplicando procedimentos para contratação de serviços, reduzindo a quantidade de licitações, propiciando e facilitando um maior número de ofertantes, inclusive a participação das pequenas e médias empresas, enxugando os gastos do erário, por registrar preços e disponibilizá-los por 1 (um) ano em Ata, para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outras vantagens.

Por se tratar de aquisições as quais possuem demandas que variam a depender de outros fatores sazonais, não há como definir uma quantidade exata para a aquisição, sendo a estimativa dos itens baseadas em função da média dos anos anteriores, aproximando-se de uma expectativa dos itens baseadas em função da média dos anos anteriores, aproximando-se da real necessidade.

Sendo assim, a adoção do sistema de registro de preço justifica-se pela aquisição de ser um objeto que será entregue parcelado e que não é possível definir previamente o quantitativo preciso a ser demandado pelo Setor, uma vez que será solicitado, conforme pedido desta nutricionista.

Considerando ainda que: a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, conforme artigo 196 da Constituição Federal de 1988.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1 - Para consecução deste objeto os preços serão estimados pelo agente de contratação, nos moldes estabelecidos no art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução para a eventual aquisição conjunta de pães para atender as necessidades do Hospital Regional de Divinolândia CONDERG, se dará através de Registro de Preços, com validade de 12 meses, comprando a administração a quantidade necessária para atender às suas demandas, pois as necessidades podem sofrer impactos diversos, tais como: Alteração no número de pacientes internados, alteração do número de cirurgias a serem executadas e a perecibilidade dos materiais.

A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da homologação do pregão eletrônico.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A aquisição dos itens se dará de forma parcelada segundo necessidade do Setor de Nutrição e Dietética, os pedidos serão feitos conforme necessidade do setor e as entregas diariamente, devido a serem itens perecíveis.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a futura contratação o resultado esperado é que o Setor de Nutrição e Dietética esteja suprido dos itens acima, os quais são imprescindíveis para o fornecimento de

refeições para os pacientes, funcionários, que tiverem direito, e acompanhantes de pacientes do Hospital.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado e será realizada a Licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Sistema de Registro de Preço. A licitação estando homologada e as Atas de Registro de Preços assinadas poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitados.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

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

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento. A coleta dos resíduos, recicláveis e não recicláveis, é feita diariamente por funcionário do Hospital.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação, a partir da análise do presente Estudo Técnico Preliminar e de acordo com os termos pretendidos.

Bianca Maria da Silva Jacob Tonetti

Nutricionista