



COMPRAS
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PEDIDO DE COMPRA: 004362 / 2024
EMIÇÃO: 05/12/2024
SECRETARIA: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE

Objetivo: ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO, PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, PARA OS CENTROS DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS AD, CAPS II E CAPS INFANTIL) E REFEIÇÕES ULTRA CONGELADAS PARA UPA (UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO) COM FORNECIMENTO DE FORNO PASS THROUGH QUENTE, EM REGIME DE COMODATO.

Justificativa: SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO, PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, PARA OS CENTROS DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS AD, CAPS II E CAPS INFANTIL) E REFEIÇÕES ULTRA CONGELADAS PARA UPA (UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO), COM FORNECIMENTO DE FORNO PASS THROUGH QUENTE, EM REGIME DE COMODATO.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O Plano de Contratações Anual está em fase de elaboração.

3.1. Características

A descrição detalhada dos itens consta no pedido de compra, anexo ao presente estudo técnico preliminar.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Necessitamos ter prestador (es) para fornecimento de refeições prontas, as mesmas são servidas aos pacientes atendidos na UPA (Unidade de Pronto Atendimento) e CAPS (Centro de Atenção Psicossocial).

Em razão do PE 120/2023 estar com o prazo de vigência se finalizando.

1.1. Licitações vigentes

Existe licitação vigente para aquisição/contratação do objeto, porém com quantidades insuficientes e/ou com prazo de vigência próximo de encerrar

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A licitante vencedora deve ter cozinha estruturada para a preparação e embalagem das refeições; bem como fazer as entregas na UPA e nos CAPS, com fornecimento de forno pass through quente em regime de comodato.

Descrição do equipamento Pass through quente em regime de comodato :

Pass-Through Quente. Capacidade de 540l. Aquecimento: Resistência elétrica -2 resistência de 500w no equipamento. Temperatura: +30 a +80C. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304. VOLTAGEM - 220 V. Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

O resultado esperado é manter o fornecimento de alimentação aos pacientes em atendimento da UPA, e aos pacientes atendidos no Serviço de Saúde mental (CAPS).



11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica

10.1. Indicação de gestor e fiscal

Gestor do Contrato: Daiane Piuco

Fiscal de Nutrição : Érica Fiorin

Fiscal de Saúde Mental: Maurice Bouwary

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se aplica

3.3. Obrigações das partes

As obrigações estão descritas na requisição.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O processo visa manter um registro de preços para utilização durante a vigência do mesmo, conforme demanda dos serviços.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O pregão visa a contratação de prestador que forneça as refeições prontas com fornecimento de forno pass through quente em regime de comodato, não sendo necessário providências de manutenção do maquinário do município.

Descrição do equipamento Pass through quente em regime de comodato :

Pass-Through Quente. Capacidade de 540l. Aquecimento: Resistência elétrica -2 resistência de 500w no equipamento. Temperatura: +30 a +80C. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304. VOLTAGEM - 220 V. Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O quantitativo foi estimado levando em conta o histórico de consumo dos últimos 12 meses.

3.2. Forma de prestação e prazos de entrega

Os serviços serão prestados na UPA 24H e também para os CAPS e deverão atender aos requisitos de entrega de refeições ultracongeladas para a UPA 24H e refeições prontas para os CAPS, com fornecimento de forno pass through quente em regime de comodato.

O prazo de entrega será conforme o cronograma enviado ao fornecedor pelas coordenações dos setores de Nutrição e Saúde Mental.



6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da licitação é de R\$ 1.600.000,00 subdividido nos diferentes itens.

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

No momento a Secretaria de Saúde não dispõe de cozinha para a preparação de refeições, conforme exige a legislação. Dispõe somente de copa onde são organizados e dispensados os alimentos em geral.

Desta forma a melhor opção é contratar empresa para fornecimento da refeição já pronta.

14. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PREENCHIMENTO DE ALGUM ITEM

Os itens que não foram preenchidos não se aplica ao objeto.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

É imprescindível ter um (ou mais) prestador para fornecimento de refeições já que inexistente a possibilidade de produção própria neste momento que não temos estrutura física necessária.

Prosseguir com o processo de licitação.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se aplica, pois as preparações serão na estrutura do fornecedor.