

Estudo Técnico Preliminar 126/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23768.017021/2024-73

2. Descrição da necessidade

Os gêneros alimentícios compõem os cardápios destinados a pacientes, residentes, acadêmicos e acompanhantes amparados na Portaria - SEI nº 204/2020 no Complexo Hospitalar CHU-UFPA.

A alimentação produzida nesta instituição auxilia diretamente na manutenção e recuperação do estado nutricional dos pacientes, pois contribui para o sucesso do tratamento e conseqüentemente reduz gastos com a internação de longa permanência, proporcionando maior rotatividade dos leitos.

Os gêneros aqui relacionados são alimentos que atendem as necessidades nutricionais da clientela, contribuindo também com compostos que adicionam benefícios na recuperação e manutenção de sua saúde.

A escolha dos gêneros leva em consideração produtos que melhoram as características organolépticas de preparações específicas para dietas especiais de pacientes com gastrite, hepatopatias, doenças renais, entre outras.

A definição de quantidades de cada item leva em consideração as médias de consumos diários e mensais do serviço, a fim de atender um período de doze meses de fornecimento de refeições pelo CHU-UFPA.

O cumprimento do atendimento do pedido de todos os itens listados neste documento está diretamente relacionado com a efetividade da elaboração de cardápios planejados para atender as diferentes demandas da clientela do hospital com qualidade e preços justos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Hotelaria Hospitalar	Silvia Helena Portilho de Barros

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo 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, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou impróprios para o consumo;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Comprovar a habilitação técnica, econômico-financeira, jurídica e trabalhista, conforme legislação;

A empresa contratada poderá receber visitas do órgão contratante, a fim de avaliar as condições higiênico- sanitárias das mesmas, com base nas legislações sanitárias vigentes, sendo passíveis de notificação que será encaminhada à Vigilância Sanitária;

Entregar os gêneros após o recebimento do empenho mediante quantidades solicitadas pelo Setor de Hotelaria Hospitalar, por meio de e-mail, respeitando o quantitativo solicitado e o cronograma de entregas estabelecido.

5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de preços é fundamental para o planejamento das compras públicas, uma vez que é a partir dessa pesquisa que o custo do objeto é estimado. Mediante a pesquisa de preços se obtém a estimativa de custos que se apresenta como de fundamental importância nos procedimentos de contratação da Administração Pública, funcionando como instrumento de baliza aos valores oferecidos nos certames licitatórios e àqueles executados nas respectivas contratações.

Em consonância com a Norma - SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens, contratação de serviços em geral, bem como alterações contratuais, a Equipe de Planejamento da Contratação - EPC, instituída pela Portaria - SEI nº 486, de 04 de setembro de 2024, apresenta o relatório com a análise crítica dos preços para compor o processo de Aquisição de proteína animal para atendimento ao Complexo Hospitalar da UFPA no ano de 2025.

Para obtenção dos preços apresentados e para compor o valor de referência realizou-se a pesquisa com base nos seguintes parâmetros:

1. Banco de preços;
2. Site especializado.

O preço foi estimado por meio da média de valores da pesquisa combinada no Banco de Preços e Sites especializados no fornecimento dos materiais objeto deste processo, atendendo ao disposto no §2º do Art. 3º da Norma - SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH.

A metodologia adotada deu-se a fim de ampliar a cesta de preços e compor o valor de referência

6. Descrição da solução como um todo

O presente processo destina-se à Aquisição de proteína animal para atendimento do Complexo Hospitalar da UFPA no ano de 2025 para atendimento das necessidades dos usuários do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas (SPDD) do Setor de Hotelaria Hospitalar do CHU- UFPA/Ebserh pelo período de seis meses, conforme especificado no Termo de Referência.

O modelo de contratação adotado para o presente processo será o **Sistema de Registro de Preço (SRP), do tipo menor preço por item**, com duração de **06 (seis)** meses, fundamentado no Inciso V do art. 3º do **DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023** (Sistema de Registro de Preços):

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Fundamentado no Inciso V do art. 3º do **DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023** por se tratar de um planejamento semestral de compras, os quantitativos requeridos são estimados com base no histórico de consumo dos últimos 6 (seis) meses, que por sua vez podem haver oscilações no consumo dessa forma caracterizando a imprevisibilidade no consumo e na demanda dos materiais, além de apresentar inexistência da obrigatoriedade de dotação orçamentária. A opção pelo uso do sistema de Registro de Preços se justifica pela necessidade de contratações frequentes e pela impossibilidade de se definir previamente o quantitativo a ser demandado por este Hospital. A imprevisibilidade apresentada decorre das características desta instituição (Hospital-Escola), bem como da diversidade de demandas que se apresentam durante a assistência ao cliente, também permitindo um controle mais eficiente e eficaz dos estoques, com isso minimizando o risco de perda por validade e otimizando das condições de armazenamento nos almoxarifados e seus estoques.

Portanto, para que não haja descontinuidade do atendimento aos usuários do CHU-UFPA e haja vista ser o método ordinário que atende aos princípios da vantajosidade, publicidade, eficácia e eficiência, caso validada pela Autoridade Competente, o método sugerido, mostra maior economicidade e padronização dos itens que são essenciais aos serviços prestados deste CHU-UFPA /EBSERH. Faz-se necessária a aquisição por meio de **Sistema de Registro de Preço (SRP)**, pois trata-se de um processo ordinário com previsão semestral.

A descrição detalhada dos itens consta no **Anexo II** - Descrição detalhada dos itens deste Termo de Referência.

A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada, conforme disposto no art. 21º do **DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023**.

Os bens a serem adquiridos neste Termo de Referência são classificados como **bens de natureza comum** em atendimento ao disposto no art. 32, IV, da Lei nº 13.303/2016, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos

neste Termo de Referência e no Edital da licitação, tendo em vista que são geralmente ofertados no mercado e são facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão de compra com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A definição de quantidades de cada item levou em consideração os valores do histórico de consumo extraídos do AGHU a fim de corresponder ao quantitativo suficiente para atender a demanda para um período de doze meses, com base no número de refeições servidas para os diferentes públicos usuários do CHU-UFPA.

No quadro a seguir, é possível observar os itens e quantidades com a respectiva descrição CATMAT

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO	QUANT.
1	447757	CARNE PROCESSADA, VARIEDADE:ALMÔNDEGAS, TIPO: BOVINO, SABOR:TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	KG	325
2	447492	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: BUCHO, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	KG	320
3	447507	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE:CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO:FATIADA, PROCESSAMENTO:SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	KG	370
4	447729	CARNE SALGADA - CARNE SALGADA TIPO CORTE: PALETA (PÁ) - CHARQUE , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A) , APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ORIGEM: BOVINA	KG	475
5	447439	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	KG	2.430
6	447431	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	KG	3.700
7	447484	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: FÍGADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) , APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA	KG	325
8	447441	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE: LAGARTO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A) , APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA	KG	1.845
9	447702	EMBUTIDO TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) , TIPO: LINGUIÇA CALABRESA , TAMANHO: GROSSA	KG	275
10	447518	CARNE SUÍNA IN NATURA - TIPO CORTE: LOMBO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	560
11	447448	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:PATINHO, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	KG	3.315
12	448888	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE:PESCADA AMARELA, TIPO CORTE:FILÉ, APRESENTAÇÃO:SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	KG	2.000
13	447646	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: PERU, TIPO CORTE:SEM MIÚDOS, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: TEMPERADA	KG	800
14	447594	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO.	KG	7.500
		CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO,		

15	447636	ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	KG	6.100
----	--------	---------------------------------------------------------------------------	----	-------

8. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: Preço de referência]

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em atenção ao disposto no artigo 54 do RLCE/Ebserh, a licitação será do tipo menor preço por item de gêneros licitados.

Ao analisar esta formatação, é possível identificar que licitar pelo critério de menor preço garante que fornecedores especializados em determinado produto ou serviço tenham condições mais vantajosas para participar, estando em consonância com os pressupostos da economicidade e o desenvolvimento econômico equilibrado.

Considerando o disposto no artigo 125 do RLCE/Ebserh, no que tange ao planejamento de aquisição de bens, entende-se que a aquisição dos gêneros perecíveis por item permite um melhor controle do fluxo e manejo do material licitado, visando fortalecer a vigilância da qualidade do produto ao passo em que busca uma maior vantagem competitiva entre os fornecedores e evita a concentração de mercado. Considerando ainda a alta perecibilidade dos gêneros, tal recorte visa aproveitar as particularidades do mercado local e garantir o controle da qualidade sanitária do produto sem perda de economia de escala.

A Lei n.º13.303/2016 e o Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH (RLCE 2.0, de 2022) referem que os serviços poderão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado.

O parcelamento deverá ocorrer por tratar-se de produtos considerados altamente perecíveis. Os produtos que compõem este processo necessitam de estocagem sob temperatura de refrigeração e/ou congelamento e o espaço físico do almoxarifado da Serviço de Produção e Distribuição de Dietas (SPDD) é limitado. Por isso, para executar o objetivo de preservar os constituintes nutricionais e garantir a qualidade e a aceitação dos gêneros pelos pacientes e demais usuários do SPDD a melhor opção é o recebimento semanal de acordo com o cronograma de entrega.

Portanto, o disposto encontra-se aplicável na presente demanda, não sendo vislumbrado, no momento, motivações para a não adoção do parcelamento do objeto.

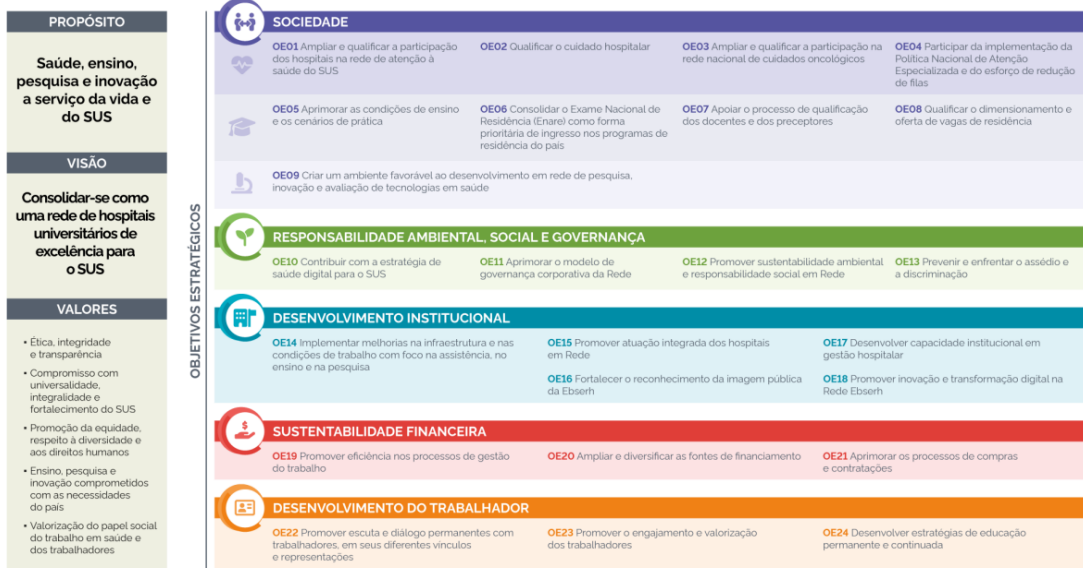
10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

No caso em tela, não haverá contratações correlatas e/ou interdependentes, ou seja, os materiais em comento serão adquiridos de forma independente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação de gêneros alimentícios aqui proposta está em conformidade com o planejamento executado pelos Hospitais Universitários que fazem parte da estrutura organizacional do Complexo Hospitalar UFPA/EBSEH e atende aos dispositivos propostos no Mapa Estratégico da EBSEH 2024-2028.

MAPA ESTRATÉGICO 2024-2028



Mapa estratégico 2024-2028.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Garantir o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis a fim de suprir as demandas nutricionais da coletividade sadia e enferma assistida no âmbito dos HUIJBB e HUBFS, mediante cardápios variados, planejados e equilibrados nutricionalmente alinhados aos princípios da qualidade, exequibilidade dos custos e às necessidades de saúde e sociais da clientela atendida.

Fornecer alimentação adequada às necessidades alimentares específicas de pacientes internados no CHU-UFPA de modo a contribuir na reabilitação, recuperação, manutenção e prevenção da saúde, repercutindo positivamente no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da morbimortalidade e nos custos hospitalares, reduzindo assim gastos com a internação de longa permanência e proporcionando uma maior rotatividade de leitos

13. Providências a serem Adotadas

Serão realizados treinamentos com os colaboradores quanto ao: recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios; pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição de dietas e refeições que envolvem a utilização destes insumos; higienização do ambiente de trabalho, equipamentos e bancadas onde serão manipulados os gêneros obtidos neste processo. Também serão adotadas medidas de avaliação e fiscalização dos fornecedores a fim de garantir maior segurança aos pacientes e evitar o desperdício de alimentos.

Entre as providências adotadas estará a emissão de Portaria para nomeação dos responsáveis pela fiscalização da Ata, com as devidas atribuições do gestor e fiscais da ata de Registro de Preços. Assim, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, gestão e fiscalização os servidores abaixo relacionados

1. Titular: RAISSA CECÍLIA ROSALINO GUIMARÃES - Nutricionista - vínculo: EBSEH – Matrícula/SIAPE: 1382384, lotado no Setor de Hotelaria Hospitalar, CPF: 007*****, Telefone: (91) 3201-6690 - e-mail institucional: raissa.guimaraes@ebserh.gov.br;
2. Suplente: Izabella Syane Oliveira Pereira, Nutricionista - vínculo: EBSEH, Matrícula/SIAPE nº 3416109, CPF: 832*****, Telefone: (91) 3201-6690, e-mail: izabella.pereira@ebserh.gov.br, E-MAIL-INSTITUCIONAL: proddietas.chu-ufpa@ebserh.gov.br.

O acompanhamento e a fiscalização da execução da Ata/Ordem de Fornecimento/Contrato/Instrumento Equivalente consistem na verificação da conformidade da entrega dos materiais na forma do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh.

O gestor deverá receber, conferir e atestar as faturas/notas de fornecimento em conjunto com a área técnica/demandante dos materiais no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

Os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, pelo(a) responsável pela Gestão da ata, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, com base no termo constante no Anexo V - Termo de Recebimento Provisório.

Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após análise da área técnica/demandante a fim de verificar a qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado. Será realizado pelo gestor da ata e a área técnica/demandante dos materiais o ateste definitivo, conforme termo constante no Anexo VI - Termo de Recebimento Definitivo de forma a assegurar a conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

O gestor deverá encaminhar a Nota Fiscal/Fatura de Serviços devidamente atestada pela área demandante do material, ao Setor Financeiro, em até, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, para que 05 (cinco) dias seja efetuado o pagamento. O atesto da NF/fatura somente deverá ser realizado após a conferência da regularidade dos serviços e/ou entrega do(s) material (is).

A verificação da adequação da entrega dos materiais deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste ETP.

O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

A fiscalização será de competência e responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE, a quem caberá verificar se no seu desenvolvimento está sendo plenamente cumprido, dentro das especificações e demais registros, bem como autorizar o pagamento das faturas, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para sua fiel execução.

A fiscalização efetivar-se-á por representantes da Administração, previamente designados, que poderão ser assessorados por profissionais ou empresas especializadas e expressamente autorizadas para tal fim. A fiscalização, que atuará desde o início dos trabalhos até o recebimento definitivo dos produtos, será exercida no interesse exclusivo da CONTRATANTE, e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades.

O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto no Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserrh - RLCE 2.0.

A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos. A fiscalização ainda zelará pelo cumprimento das obrigações da Contratada constantes no Edital, seus anexos e proposta.

A Contratada deverá assumir exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- Efetuar a entrega do insumo em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou impróprios para o consumo;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- A empresa contratada poderá receber visitas do órgão contratante, a fim de avaliar as condições higiênicas sanitárias das mesmas, com base nas legislações sanitárias vigentes, sendo passíveis de notificação que será encaminhada à Vigilância Sanitária;
- Entregar os gêneros após o recebimento do empenho mediante quantidades solicitadas pelo Serviço de Produção e Distribuição de Dietas do Setor de Hotelaria Hospitalar, por meio de e-mail, respeitando o quantitativo solicitado e o cronograma de entregas estabelecido.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O material a ser fornecido pela empresa, se couber, deverá atender os critérios de sustentabilidade ambiental, conforme previsto no Art. 5º da Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

Em observância ao Art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19 de janeiro de 2010, faz-se necessário, para a aquisição de bens, sempre que possível: que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448- 1 e 15448-2; que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares; que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenil- polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

O fornecimento dos gêneros alimentícios aqui proposto prevê, sempre que exequível, a entrega dos gêneros por fornecedores locais em consonância com um cardápio que privilegia os alimentos regionais em sua composição, contribuindo assim com a execução dos pressupostos de uma alimentação adequada, saudável e sustentável no que tange aos aspectos socioeconômicos e ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Assim, diante do exposto acima, entendemos ser VIÁVEL a aquisição demandada. O presente documento segue a provado e assinado pelos Integrantes da Equipe de Planejamento da Contratação, designada pela Superintendência por intermédio da Portaria - SEI nº 486, de 04 de setembro de 2024.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

RAISSA CECILIA ROSALINO GUIMARAES

Membro da comissão de contratação

IZABELLA SYANE OLIVEIRA PEREIRA

Membro da comissão de contratação

AJAX FERREIRA PEREIRA

Membro da comissão de contratação

