



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por fim encontrar a melhor solução para atender à necessidade da Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, com entrega parcelada, destinados as Unidades de Saúde do Município de Santa Cruz/PE, nos termos a seguir expostos.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

1.1. A necessidade do presente Estudo Técnico Preliminar, elaborado pelo Fundo Municipal de Saúde do Município de Santa Cruz/PE, reside na escolha da melhor solução para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, como carnes, frios e embutidos, visando o fornecimento adequado e contínuo para:

Hospital Municipal João Rodrigues de Souza.
Unidades Básicas de Saúde (UBS).
Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF).
Casa de Apoio.
Casa dos Médicos.

1.2. Esta aquisição é fundamental para garantir que todas essas instituições possam oferecer refeições nutritivas e de qualidade, essenciais para o bem-estar dos pacientes, profissionais de saúde. A qualidade e a frescura dos alimentos são fatores cruciais que impactam diretamente na saúde e na eficiência dos serviços prestados.

1.3. A demanda por tais gêneros alimentícios é contínua e exige um abastecimento regular e confiável para evitar quaisquer interrupções que possam comprometer o atendimento e as operações dessas instituições. A escolha de fornecedores deve considerar não apenas a qualidade dos produtos, mas também a eficiência logística e o custo-benefício, assegurando que os recursos públicos sejam utilizados de maneira otimizada. O Estudo Técnico Preliminar visa, portanto, fornecer uma análise detalhada das opções disponíveis, permitindo uma decisão informada que atenda aos padrões de segurança alimentar e nutricional.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:



2.1.A contratação pretendida está prevista no PPA (Plano Plurianual) e LOA (Lei Orçamentária Anual) do Município de Santa Cruz.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Para a contratação da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, frios e embutidos) em atendimento às solicitações do Fundo Municipal de Saúde de Santa Cruz/PE, os produtos deverão ser de primeira qualidade, respeitando as características específicas de cada item. É necessário que os alimentos cumpram rigorosamente as disposições estabelecidas na legislação de alimentos, além de seguirem as normas estabelecidas pelos órgãos competentes como a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A conformidade com essas regulamentações garante que os produtos entregues sejam seguros para consumo, preservando a saúde dos usuários finais.

3.2. A contratada deverá proporcionar a entrega dos gêneros alimentícios, conforme as condições, quantidades e exigências especificadas no contrato e no Termo de Referência. Isso inclui a entrega pontual e em condições que preservem a integridade e a qualidade dos alimentos, considerando aspectos como refrigeração adequada e transporte seguro. A logística deve ser bem planejada para garantir que os produtos cheguem frescos e em perfeitas condições às diversas unidades demandantes, como o Hospital Municipal, Unidades Básicas de Saúde, Casa dos Médicos, Casa de Apoio, Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF).

3.3. Além disso, a empresa contratada deverá apresentar um documento emitido por um órgão oficial competente que comprove que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária. Este documento é essencial para validar a capacidade da empresa em fornecer produtos seguros e de qualidade, conforme as normas sanitárias vigentes. A conformidade com estas exigências reforça a confiança na idoneidade do fornecedor e assegura que todas as medidas de segurança alimentar e higiene sejam rigorosamente observadas durante todo o processo de fornecimento, desde a produção até a entrega final dos alimentos.

4. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO:

4.1. As quantidades estimadas dos itens do presente processo licitatório baseiam-se no levantamento de demanda feita pela equipe de planejamento do Fundo Municipal de Saúde, sendo o estimado demonstrado na tabela a seguir:



Tabela 01: Estimativa de demanda.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	QUANT. TOTAL
01	<p>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE)</p> <p>1. Descrição do objeto: Carne de 1ª categoria – no corte coxão mole ou patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 Cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IndividuallyQuick Frozen (IQF) para congelamento individual.</p> <p>2. Características Organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none">* Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso;* Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas;* Cheiro próprio;	Kg	662



* Sabor próprio.

2.1. Características gerais:

O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 Conforme a Lei Federal Nº 6.437/77. (Art. 10, inciso IV), bem como o Decreto Estadual Nº 20.786/98, que regulamenta o Código Sanitário de Pernambuco, (Art. 431);

3. Embalagem e peso:

O produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1Kg. Embalagem íntegra, sem sinas de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 Kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.

4. Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **CARNE BOVINA DE 1º CATEGORIA** (coxão mole ou patinho); Data de Fabricação, **prazo de validade e prazo máximo para consumo, de 12 meses**, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento,



02	<p>embalagem plástica de 1 Kg.</p> <p>CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA.</p> <p>1. Descrição do objeto: Carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne bovina moída congelada no cote patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo até 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.</p> <p>2. Características gerais: O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3. Conforme a Lei Federal N° 6.437/77. (Art. 10, inciso IV), bem como o Decreto Estadual N° 20.786/98, que regulamenta o Código Sanitário de Pernambuco, (Art. 431);</p> <p>2.1. Características Organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio.</p> <p>3. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em</p>	Kg	992
----	--	----	-----



	<p>embalagem plástica flexível, atóxica, resistente transparente, em pacotes de 1 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 Kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem:</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo de embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para o consumo de 12 meses; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.</p>		
03	<p>CARNE BOVINA BIFADA IN NATURA</p> <p>DESCRIÇÃO:</p> <p>Carne bovina, de 1ª qualidade, tipo coxão mole em bife de aproximadamente 1 Cm; Resfriado; E no máximo 10% de Sebo e Gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; embalada em saco plástico transparente, atóxico; que deve esta serrada em tamanho pequeno, higienizada, em perfeitas condições para o consumo humano, embalada em sacos plásticos pesando 1 Kg; E suas Condições Deverão Estar de Acordo Com as Legislações em</p>	Kg	332



	vigor, que deverá ser entregue em PACOTES DE 1 Kg aproximadamente com os bifos cortados, na embalagem plástica de 1 Kg, prazo de validade e prazo máximo para consumo de 12 meses.		
04	COSTELA BOVINA IN NATURA DESCRIÇÃO: Costela bovina de 1ª qualidade, peça congela a -18° C, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembolsado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 12 (doze) meses, na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: Marca comercial, Nome e Descrição do Produto carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor, que deverá ser entregue em embalagem plástica de 1 Kg, prazo de validade e prazo máximo para consumo 12 meses.	Kg	531
05	CARNE BOVINA DE SOL IN NATURA DESCRIÇÃO: Carne bovina, tipo carne de sol, de 1ª qualidade, em pedaço (Acém ou músculo sem osso), maciça, com baixo teor de gordura, sem nervuras, cartilagem e conservantes. Resfriada, limpa, com aspecto próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. O produto deverá apresentar-se congelado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) a -18° C (dezoito graus centígrados negativos). Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, procedência, informações	Kg	133



	nutricionais, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega da unidade requisitante, com o peso expresso na embalagem plástica de 1 Kg.		
06	LINGUIÇA CALABRESA DESCRIÇÃO: Linguiça Calabresa, tipo mista, higienizada, em perfeitas condições para o consumo humano, envazada à vácuo embalagem pacote de 2,5 Kg, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Prazo de validade mínima de 40 dias após a data de entrega.	Kg	204
07	FRANGO INTEIRO CONGELADO DESCRIÇÃO: Frango inteiro congelado de 1ª qualidade, embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18° C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade de 12 (doze) meses. Na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor, que deverá ser entregue em embalagem plástico, conteúdo: caixa de 20 x 1 Kg, prazo para consumo 12 (doze) meses.	Kg	2.776



08	PEITO DE FRANGO CONGELADO DESCRIÇÃO: Peito de Frango Congelado de 1º qualidade, sem osso e sem pele, embalados em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18º (dezoito graus centígrados negativos) com perda máxima de degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de 12 (doze) meses. Na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor, que deverá ser entregue em embalagem plástica, conteúdo caixa de 20 x 1 Kg, prazo de validade e prazo máximo para o consumo de 12 (doze) meses.	Kg	400
09	OVO DE GALINHA CAIPIRA, EXTRA BRANCO GRAÚDO (60 A 65 G) Descrição: Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65 G, transportada em embalagem própria tipo bandeja de 24 unidades, com prazo de validade mínima de 20 (vinte) dias.	Dúzia	401
10	CARNE DE BODE COM OSSO IN NATURA DESCRIÇÃO: Carne de bode com osso congelada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, embalagem plástica, a vácuo, com registro de inspeção sanitária, dados do	Kg	1.191



	fabricante, informação nutricional, especificações do produto, data de vencimento estampado na embalagem, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, que deverá ser entregue em embalagens plásticas de 1 Kg.		
11	<p>PRESUNTO COZIDO FATIADO</p> <p>1. Descrição do objeto: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado, Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250).</p> <p>2. Características Organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro</p>	Kg	70



	<p>próprio; sabor próprio.</p> <p>3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria N° 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 (cento e vinte) dias. Embalagem média 1 Kg.</p> <p>4. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével contendo: nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente informações: identificação completa do produto, constando registro no SIF, SISP ou SIM; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; inclusive a marca, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; consumo; condições de armazenamento. Peso líquido; embalagem plástica de 1 Kg. Validade mínima de 120 (cento e vinte) dias;</p>		
12	MUÇARELA DE 1ª Descrição do objeto:	Kg	69



	<p>O produto deverá ser fatiado em torno de 20 gramas cada fatia, embalagem a vácuo em pacotes de 1 Kg, contendo N° do registro do órgão fiscalizador (SIM, SIF OU IMA), com data de fabricação e validade. Composição do produto, valores nutricionais, deverá ser transportado sob refrigeração. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa e alvará da Vigilância Sanitária ou registro no SIM (SISBI), IMA, SIF ou em órgão competente.</p> <p>O produto deverá ser entregue em embalagem plástica de 1 Kg. Validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias.</p>		
13	<p>APRESUNTADO Descrição do objeto: O produto deverá ser cozido obtido de pernil ou de outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; apresentação: fatiado e embalado em bandeja de isopor com filme isopor com filme plástico, devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade, estado de conservação: resfriado, que deverá ser entregue em embalagem plástica de 1 K, com validade de no mínimo 90 (noventa) dias.</p>	Kg	69
14	<p>SALSICHA Descrição do objeto: Salsicha congelada tipo Hot Dog, composta de ingredientes como: Carne mecanicamente separada de aves, carne/gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizam o produto. Sem pimenta e sem glúten. Embalagem: saco de polietileno à vácuo com 2 Kg do produto. Físico – Químico</p>	Kg	339



	(100 G): Proteína Mínima: 15% Carboidrato Máximo: 4% Gorduras Totais Máximas: 35%. Validade de 180 (cento e oitenta) dias.		
15	MORTADELA Descrição do objeto: Mortadela cozida com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 (zero) e 4 (quatro) graus centrígrados, embalados em peças individuais, reembaladas em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 2 (dois) meses.	Kg	204

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

5.1. O Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, está disposta no inciso V do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

5.2. Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de cotação através da plataforma da Bolsa Nacional de Compras – BNC e mercado local.

5.3. Com base no levantamento feito pela equipe de planejamento temos as seguintes soluções de contratação para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (Carnes, Frios e Embutidos). Esta versão mantém a clareza e a objetividade, indicando que o estudo visa entender o mercado específico de carnes frios e embutidos.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

6.1. A solução proposta neste Estudo Técnico Preliminar (ETP) compreende a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis destinados ao Hospital Municipal João Rodrigues de Souza, Unidades Básicas de Saúde (UBS), Casa dos Médicos, Casa de Apoio e Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) da Prefeitura Municipal de Santa Cruz/PE. O objetivo é estabelecer um sistema eficiente de abastecimento que garanta regularidade, qualidade e segurança alimentar para pacientes, profissionais de saúde e demais usuários dessas unidades.

6.2. A solução engloba a seleção criteriosa de fornecedores qualificados, capazes de prover alimentos frescos, saudáveis e em conformidade com as normas sanitárias exigidas. Serão definidos critérios de seleção baseados na capacidade de fornecimento contínuo, na qualidade dos produtos ofertados e na conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste documento. Adicionalmente, serão implementados mecanismos de controle e monitoramento da cadeia de distribuição, visando assegurar a integridade dos alimentos desde sua aquisição até o consumo final.



6.3. A solução considera também a necessidade de um plano logístico eficiente, que inclui a gestão de estoques, prazos de validade e condições de armazenamento adequadas às particularidades de cada unidade de saúde. A integração de tecnologias e práticas modernas de gestão de suprimentos será priorizada para garantir economia de recursos públicos, sem comprometer a qualidade dos serviços prestados à comunidade.

6.4. Por fim, a implementação desta solução visa não apenas atender às demandas imediatas de abastecimento alimentar, mas também contribuir para a melhoria contínua dos serviços de saúde pública em Santa Cruz/PE, fortalecendo o compromisso da administração municipal com a promoção da saúde e o bem-estar da população.

7. ESTIMATIVA DE PREÇO:

7.1. De acordo com a média de preços produzidos a partir de pesquisa na plataforma da Bolsa Nacional de Compras – BNC e mercado local, a presente contratação está estimada em de **R\$ 207.424,00(Duzentos e sete mil, quatrocentos e vinte e quatro reais)**. Conforme apresentado na planilha abaixo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	QUANT	P.UNT	P.TOTAL
1	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE)	Kg	662	R\$ 37,36	R\$ 24.732,32
2	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA.	Kg	992	R\$ 42,30	R\$ 41.961,60
3	CARNE BOVINA BIFADA	Kg	332	R\$ 41,00	R\$ 13.612,00
4	COSTELA BOVINA IN NATURA	Kg	531	R\$ 24,82	R\$ 13.179,42
5	CARNE BOVINA DE SOL	Kg	133	R\$ 43,38	R\$5.769,54
6	LINGUIÇA CALABRESA	Kg	204	R\$ 12,98	R\$ 2.647,92
7	FRANGO INTEIRO CONGELADO	Kg	2.776	R\$ 16,90	R\$ 46.914,40
8	PEITO DE FRANGO CONGELADO	Kg	400	R\$ 18,88	R\$ 7.552,00
9	OVO DE GALINHA CAIPIRA, EXTRA BRANCO GRAÚDO (60 A 65 G)	Dúzia	401	R\$ 14,76	R\$ 5.918,76
10	CARNE DE BODE COM OSSO	Kg	1.191	R\$ 27,33	R\$ 32.550,03
11	PRESUNTO COZIDO FATIADO	Kg	70	R\$ 33,84	R\$ 2.368,80
12	MUÇARELA DE 1ª	Kg	69	R\$ 36,65	R\$ 2.528,85
13	APRESUNTADO	Kg	69	R\$ 26,30	R\$ 1.814,70



14	SALSICHA	Kg	339	R\$ 9,16	R\$ 3.105,38
15	MORTADELA	Kg	204	R\$ 13,57	R\$ 2.768,28

TOTAL: **R\$**
207.424,00

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO:

8.1. A justificativa para o parcelamento da solução, dividindo o objeto em 15 itens com o critério de adjudicação pelo menor preço por item, é otimizar a competitividade entre os fornecedores e garantir a melhor relação custo-benefício para a Prefeitura Municipal de Santa Cruz/PE. Essa abordagem permite que diferentes fornecedores especializados possam competir por itens específicos, assegurando que cada tipo de carne, frios e embutido seja adquirido ao menor preço possível sem comprometer a qualidade. Além disso, o parcelamento aumenta a flexibilidade na escolha dos fornecedores, reduzindo o risco de dependência de um único provedor e mitigando possíveis interrupções no fornecimento, o que é essencial para o atendimento contínuo e eficaz das necessidades das instituições municipais beneficiadas.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

9.1. Não existem contratações a serem realizadas juntamente com o objeto principal, para sua completa prestação.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

10.1. Os resultados pretendidos com a contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, como carnes, frios e embutidos, incluem a garantia de um fornecimento adequado e contínuo de alimentos de alta qualidade para o Hospital Municipal João Rodrigues de Souza, Unidades Básicas de Saúde (UBS), Casa dos Médicos, Casa de Apoio, Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF). Espera-se assegurar a frescura e segurança alimentar dos produtos, contribuindo diretamente para a saúde e bem-estar dos pacientes, profissionais de saúde. Além disso, a otimização dos custos e a eficiência logística visam proporcionar um uso mais eficaz dos recursos públicos, mantendo a regularidade e confiabilidade do abastecimento alimentar em todas as unidades beneficiadas.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO:

11.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências no âmbito da Administração do município de Santa Cruz/PE, após a contratação a equipe de



fiscalização deverá receber as orientações necessárias para o controle e acompanhamento da execução do contrato de acordo normas legais aplicáveis, conforme determina o inciso X do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS:

12.1. A contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, como carnes, frios e embutidos, pode gerar impactos ambientais relacionados ao transporte, armazenamento e descarte de resíduos. Para mitigar esses impactos, podem ser adotadas medidas como a utilização de veículos de transporte com baixo consumo de combustível e menores emissões de poluentes, a implementação de práticas de armazenamento que minimizem o desperdício e o uso de embalagens sustentáveis e recicláveis. Além disso, promover a gestão adequada de resíduos orgânicos e inorgânicos, incentivando a compostagem e a reciclagem, contribuirá para reduzir a pegada ecológica da operação, garantindo uma abordagem ambientalmente responsável em todas as etapas do fornecimento.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

13.1. A contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, como carnes, frios e embutidos, é viável e estrategicamente vantajosa para a Prefeitura Municipal de Santa Cruz/PE. Esta iniciativa não apenas assegura um fornecimento contínuo e de alta qualidade para as diversas instituições municipais, mas também otimiza recursos financeiros, promove o desenvolvimento econômico local e implementa práticas sustentáveis que mitigam impactos ambientais. Com a adoção de um modelo de parcelamento por itens, a proposta maximiza a competitividade entre fornecedores, garantindo o menor custo possível sem comprometer os padrões de segurança e frescura dos alimentos, atendendo eficazmente às necessidades da comunidade.

Santa Cruz/PE, 18 de junho de 2024.

Responsável pela elaboração
ADELVANIA DE LIMA ALENCAR SOUSA
COORDENADOR DO PNI - CPNI



Governo Municipal de
Santa Cruz

MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ
COMISSÃO DE LICITAÇÃO
FOLHA Nº _____

RUBRICA