

FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR FUNDAÇÃO HOSPITALAR DR. AFONSO PAVIE

### OBJETO:

A Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie (FHAP), situada no município de Itamarandiba, Minas Gerais, é um polo de referência microrregional em saúde no Vale do Jequitinhonha.

Este estudo técnico preliminar tem por objetivo apresentar a necessidade de aquisição de carnes diversas para o abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie, conforme previsto na Lei 14.133/2021. A aquisição abrange, itens essenciais para garantir uma alimentação adequada e balanceada aos pacientes atendidos pela fundação, identificando os critérios e parâmetros relevantes para a seleção de fornecedores e garantir a transparência e eficiência no processo de aquisição, conforme estabelecido pela Lei 14.133/2021.

### REQUISITANTE:

Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie-FHAP/ Setor: Nutrição

### RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:

Giulia Maria Bravo Souza (Nutricionista-Responsável Técnica).

Ludimila Brunely Fernandes Andrade (Diretora Executiva).

### I – NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A FHAP desempenha um papel fundamental na promoção da saúde e no atendimento às necessidades médicas da população local e das regiões circunvizinhas.

A Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie tem como missão proporcionar atendimento de saúde de qualidade à população de Itamarandiba e região. Para cumprir esse objetivo, é essencial oferecer uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais dos pacientes, auxiliando na recuperação e manutenção da saúde. As carnes são fontes primárias de proteínas, vitaminas e minerais, fundamentais para uma dieta equilibrada e para o suporte nutricional dos pacientes hospitalizados.

#### Objetivos

- Geral: Garantir a oferta contínua e de qualidade de carnes diversas para o Serviço de Nutrição e

*Giulia Maria Bravo Souza*



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie:

• **Específicos:**

- Suprir a demanda de carne bovina, suína, frango, linguiça e filé de merluza.
- Assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.
- Manter o estoque adequado para evitar interrupções no fornecimento das refeições.

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

A diretoria executiva não instituiu Plano de Contratações Anual para o presente exercício financeiro; entretanto, há previsão na Lei Orçamentária Anual para custear as despesas decorrentes do atendimento da demanda.

## III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os Itens supramencionados, 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).

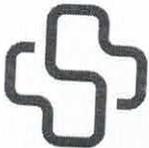
Garantir que os produtos fornecidos são de primeira qualidade, com origem comprovada e procedência de estabelecimentos regularmente inspecionados.

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

A carnes deverão ser entregues no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da ordem de fornecimento, em local indicado na ordem de fornecimento e/ou na própria instituição. Em cada ordem de fornecimento estará estabelecido o quantitativo e a especificação de cada produto, não podendo

*Guilherme Maria Braso Souza*



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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 empresa estabelecer valor mínimo de fatura ou pedido mínimo para entrega.

Em cada ordem de fornecimento estará estabelecido o quantitativo e a especificação de cada produto, não podendo a empresa estabelecer valor mínimo de fatura ou pedido mínimo para entrega. As ordens de fornecimento serão expedidas sempre que surgir a necessidade para aquisição dos mesmos normalmente a cada 15 dias.

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.

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.

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

*Guilher Maria Brasil Souza*



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

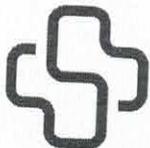
registrado, onde se possa identificar o administrador, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

3. Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado
4. de prova da composição da diretoria em exercício;
5. 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;
6. RG ou documento de habilitação dos sócios administradores.

#### DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal 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 e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 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 ao 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 estarem os 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->

Guilherme Maria Brasil Souza



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

[apf.apps.tcu.gov.br/](http://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 data não 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 de cada 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.

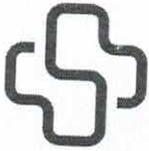
#### V – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado levantamento de mercado para identificar soluções disponíveis capazes de atender às necessidades da Administração no que se refere a aquisição de carnes.

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.

Este tópico do documento tem como objetivo analisar as possíveis soluções de mercado para a aquisição de carnes diversas (bovina, suína, frango, linguiça e filé de merluza) para o abastecimento do

*Guilherme Maria Borasso Souza*



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie. A análise abrange diferentes modalidades de aquisição, incluindo fornecedores locais, regionais e nacionais, além da avaliação de suas vantagens e desvantagens.

## 2. Análise de Mercado

A análise de mercado será dividida em três categorias principais de fornecedores: locais, regionais e nacionais. Cada categoria será avaliada quanto à capacidade de fornecimento, qualidade dos produtos, custo e logística.

### 2.1. Fornecedores Locais

#### Vantagens:

**Proximidade Geográfica:** Facilita a logística e reduz o tempo de entrega, garantindo produtos mais frescos.

**Apoio à Economia Local:** Contribui para o desenvolvimento econômico da região, incentivando a produção e o comércio local.

**Comunicação e Relacionamento:** Maior facilidade de comunicação e resolução de problemas devido à proximidade física.

#### Desvantagens:

**Capacidade de Produção Limitada:** Fornecedores locais podem ter menor capacidade de produção e fornecimento contínuo.

**Variedade de Produtos:** Pode haver limitações na variedade de cortes e tipos de carne oferecidos.

**Certificações e Qualidade:** Nem todos os fornecedores locais possuem certificações necessárias e garantias de qualidade exigidas.

### 2.2. Fornecedores Regionais

#### Vantagens:

**Maior Capacidade de Fornecimento:** Fornecedores regionais geralmente possuem maior capacidade de produção e distribuição.

**Qualidade e Certificações:** Tendem a possuir melhores estruturas e certificações de qualidade, como registros no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

**Diversidade de Produtos:** Maior variedade de carnes e cortes disponíveis.

#### Desvantagens:

**Custo de Logística:** Custos de transporte podem ser mais elevados em comparação com fornecedores locais.

*Guiliana Maria Barros Souza*





FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

Tempo de Entrega: O tempo de entrega pode ser maior devido à distância geográfica.

Relação Comercial: Menor proximidade física pode dificultar a comunicação e o estabelecimento de um relacionamento próximo.

### 2.3. Fornecedores Nacionais

Vantagens:

Capacidade de Fornecimento: Alta capacidade de fornecimento e infraestrutura robusta.

Qualidade e Segurança: Padrões elevados de qualidade e segurança alimentar, com diversas certificações.

Economias de Escala: Possibilidade de obtenção de preços mais competitivos devido à grande escala de produção.

Desvantagens:

Logística Complexa: Logística pode ser mais complexa e sujeita a atrasos, especialmente em regiões remotas.

Custo de Transporte: Custos de transporte significativamente mais altos.

Interação e Comunicação: Menor interação direta e relacionamento com os fornecedores.

### 3. Modalidades de Aquisição

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

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.

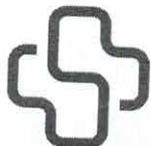
Desvantagens:

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

Guilherme Henrique Branco Souza



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

**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. Registro de Preços:

Como procedimento auxiliar de licitações o registro de preços permite à Fundação Hospitalar estabelecer uma ata de registro de preços com os fornecedores selecionados por meio de processo licitatório. Isso possibilita a aquisição de carnes conforme a necessidade, pelos preços previamente estabelecidos, simplificando os procedimentos de compra.

O sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;

### 3.4. Pregão Eletrônico

Modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns; utilizado sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Considerando o Art. 29 da Lei 14.133/2021 a concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o art. 17 desta Lei, adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Diante da listagem de itens e da necessidade de aquisição carnes, é essencial que o processo de aquisição adote uma abordagem flexível e aberta para contemplar uma variedade de fornecedores locais e regionais, já que ambas as opções possuem suas vantagens e desvantagens.

A possibilidade de diversificação dos fornecedores também pode oferecer vantagens em termos de logística e gestão de estoque. Ao contar com uma rede de fornecedores diversificada, a Fundação Hospitalar pode garantir um abastecimento mais estável e resiliente, reduzindo os riscos de



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

desabastecimento e aumentando a capacidade de resposta a demandas imprevistas.

É importante ressaltar que a seleção dos fornecedores deve ser baseada em critérios objetivos e transparentes, levando em consideração não apenas o preço, mas também a qualidade dos produtos, a confiabilidade do fornecedor, a capacidade de entrega e o cumprimento de requisitos regulatórios e de segurança.

Portanto, ao contemplar a aquisição de carnes por meio de fornecedores de diversos locais e regionais, a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie pode garantir uma abordagem abrangente e adaptável às suas necessidades específicas, assegurando o abastecimento regular e eficiente das carnes necessários para a prestação de serviços de saúde à comunidade atendida.

Após uma cuidadosa avaliação das opções disponíveis no mercado, a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie, situada em Itamarandiba, Minas Gerais, identificou que a solução mais vantajosa para a aquisição das carnes, é por meio de realização de licitação pregão por registro de preços. Essa decisão foi baseada em uma análise abrangente do custo-benefício envolvido nesse processo, levando em consideração a padronização dos itens.

O pregão eletrônico por registro de preços surge como uma alternativa eficiente e transparente para a aquisição de carnes pela Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie. Esta modalidade de licitação, regulamentada pela Lei de Licitações 14.133/2021, oferece diversas vantagens e desafios que devem ser cuidadosamente considerados:

#### **Vantagens:**

- 1. Economia de Tempo e Recursos:** O pregão eletrônico reduz significativamente o tempo necessário para a realização do processo licitatório, uma vez que é conduzido de forma eletrônica, agilizando as etapas de publicação, recebimento de propostas e julgamento.
- 2. Ampla Competitividade:** Por meio do ambiente online, o pregão eletrônico permite a participação de um maior número de fornecedores, ampliando a concorrência e possibilitando a obtenção de melhores preços e condições para a aquisição de carnes.
- 3. Flexibilidade de Quantidades:** O registro de preços possibilita a aquisição de carnes conforme a demanda da Fundação Hospitalar ao longo do período de vigência do registro, proporcionando maior flexibilidade na gestão do estoque e evitando desperdícios.
- 4. Transparência e Controle:** Todo o processo de pregão eletrônico por registro de preços é conduzido de forma transparente, garantindo igualdade de condições para os participantes e possibilitando o acompanhamento detalhado por parte dos órgãos de controle.



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

#### 4. Considerações Finais

A análise das possíveis soluções de mercado para a aquisição de carnes diversas 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

Considerando as informações levantadas no mercado, foram obtidas referências de preços baseada em contratações similares de outros órgãos para as aquisições; com base em cotações realizadas junto a fornecedores locais e no Licitar Digital - Plataforma De Compras. Assim, a fundação realizou levantamento estimativo, como base nessas perspectivas, conforme lista de itens em anexo.

O valor global da contratação está estimado em R\$ 523.069,04(Quinhentos e sessenta vinte e três mil sessenta e nove reais e quatro centavos). 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 possível Orçamento aberto ocasionaria preços que não 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 aquisição dos itens, pode-se sugerir a utilização da modalidade de Pregão Eletrônico. Esta modalidade é especialmente adequada para a aquisição de bens e serviços comuns, como materiais permanentes, e oferece agilidade, transparência e foco na obtenção do melhor preço para a administração pública. Além disso, o pregão eletrônico permite a ampla participação de fornecedores, promovendo a competitividade e favorecendo a obtenção de condições mais vantajosas para

*Guilherme Maria Brasso Souza*



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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 FHAP.

Com base na análise das alternativas mencionadas acima, conclui-se que a solução mais adequada e vantajosa ao atendimento da demanda da fundação é a busca por fornecedores do ramo; **Locais e ou Regionais** através de processo de compra, por licitação do objeto, sendo realizada por pregão eletrônico para registro de preços sendo já que as quantidades foram estabelecidas de maneira estimativa para atender a demanda.

Justificativa pela estratégia de contratação: O uso do sistema de registro de preços justifica-se por ser a forma preferencial de aquisição. Ademais, trata de procedimento visando contratações futuras, formalizado para entregas parceladas, cuja definição da demanda não é possível ser previamente quantificada com precisão, configurando assim, as hipóteses do art. 3º do Decreto 7.892/2013. Finalmente, a utilização do sistema de registro de preços propiciará: redução de custos, sem a realização de licitações seguidas para o mesmo objeto; evitará o desabastecimento, importará a redução de estoques e de custos de armazenamento, atendendo-se, portanto, aos princípios da economicidade, celeridade e eficiência.

O processo licitatório também tende a evitar a celebração de contratos superfaturados e com preços inexequíveis, proporcionando maior segurança econômica para a administração pública, (Art. 11, inciso III, nova Lei de licitações 14.133/2021).

A compra deve ser feita por licitação, modalidade pregão eletrônico, menor preço. Com cálculo estimado para atender por 12 meses (doze meses) a demanda da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie.

A modalidade de Licitação Pública é recomendada para garantir transparência e competitividade, enquanto as Compras Diretas podem ser utilizadas em situações emergenciais, respeitando os limites legais.

A decisão final considerou a especificidade da demanda, já que conta atualmente com fornecedor para os itens em questão, não necessitando de compra direta para atender demanda emergencial, podendo aguardar o procedimento licitatório, a capacidade financeira e a necessidade de garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos aos pacientes. A possibilidade de combinação de fornecedores locais e regionais será uma estratégia eficaz para atender às necessidades imediatas e garantir um fornecimento contínuo e sustentável.

#### VIII- JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO (OU NÃO) DA SOLUÇÃO

O parcelamento da solução é pertinente, devido à possibilidade de uma só empresa não dispor de todos os itens elencados, podendo assim, participar com os itens que possui. Portanto, não haverá

*Guilherme Maria Brasso Souza*



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

agrupamento em lote dos itens a licitar.

Portanto, com base na análise técnica e econômica realizada, conclui-se que o parcelamento é a alternativa mais adequada, garantindo a possibilidade de fornecimento por distintos fornecedores, a qualidade, a economia e a participação ampla de licitantes com capacidade compatível com o objeto.

## IX- RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de carnes diversas para o Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie visa garantir uma alimentação de qualidade para os pacientes, otimizando os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

### 1. Otimização do Trabalho da Cozinha

Planejamento de Cardápios: Com a garantia de disponibilidade dos itens necessários, é possível planejar cardápios de forma mais eficiente, otimizando o uso dos ingredientes e reduzindo o desperdício.

Rotinas de Trabalho: A segurança no abastecimento permite a criação de rotinas de trabalho mais eficientes, diminuindo o tempo dedicado à gestão de compras e aumentando o foco no preparo das refeições.

### 2. Capacitação e Desenvolvimento

Treinamentos Específicos: Com uma variedade constante de carnes disponíveis, é possível realizar treinamentos específicos para a equipe, melhorando as técnicas de preparo e contribuindo para a qualidade das refeições.

Aprimoramento das Habilidades: A diversidade de ingredientes incentiva a equipe a explorar novas receitas e métodos de preparo, promovendo a inovação e o desenvolvimento profissional.

### 2.3. Melhor Aproveitamento dos Recursos Materiais

#### 2.3.1. Utilização Adequada dos Equipamentos

Maximização do Uso dos Equipamentos: A constância no fornecimento de carnes permite um uso mais eficiente dos equipamentos de cozinha, evitando períodos de ociosidade e prolongando a vida útil dos mesmos.

Manutenção Preventiva: Um planejamento adequado de compra e uso dos materiais facilita a realização de manutenções preventivas nos equipamentos, reduzindo o risco de quebras e interrupções.

#### 2.3.2. Redução de Desperdícios

Armazenamento Eficiente: Com um fornecimento regular e bem planejado, é possível otimizar o uso dos refrigeradores e outros equipamentos de armazenamento, evitando perdas por deterioração.

*Guilherme Maria Barroso Sousa*



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

Controle de Qualidade: A padronização dos produtos recebidos permite um controle de qualidade mais rigoroso, assegurando que apenas alimentos em perfeitas condições sejam utilizados.

A aquisição de carnes diversas para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie trará benefícios significativos em termos de economicidade e otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros. A redução de custos, o planejamento eficiente e a capacitação da equipe são fundamentais para garantir a qualidade das refeições oferecidas aos pacientes, contribuindo para sua recuperação e bem-estar.

### **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 carnes. 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

*Guilherme Maria Brasso Souza*



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

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 transparência e a prestação de contas.

## XI- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A aquisição de carnes diversas para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie implica uma série de contratações correlatas e interdependentes que são essenciais para garantir a qualidade e a eficiência do serviço de nutrição e dietética, como :

**Fornecimento de Produtos Hortifrutigranjeiros:**

As carnes fazem parte de uma dieta balanceada que também inclui vegetais, frutas e grãos.

A combinação de carnes com hortifrutigranjeiros é essencial para oferecer refeições nutritivas e diversificadas aos pacientes.

**Interdependência:**

Planejamento de cardápios integrados que utilizem ambos os tipos de produtos.

Necessidade de coordenação logística para garantir que todos os ingredientes estejam disponíveis simultaneamente para o preparo das refeições.

**Fornecimento de Condimentos e Outros Ingredientes**

**Importância:**

Condimentos, temperos e outros ingredientes são essenciais para o preparo adequado e saboroso das carnes.

A qualidade das refeições depende do uso de ingredientes complementares de alta qualidade.

**Interdependência:**

Contratações que garantam um fluxo contínuo desses produtos são necessárias para o funcionamento da cozinha.

Armazenamento adequado e controle de estoque devem ser coordenados com o fornecimento de carnes.

*Guilherme Maria Brazo Souza*



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

### Serviços de Manutenção de Equipamentos de Cozinha

#### Importância:

Equipamentos como geladeiras, freezers, fogões e fornos são essenciais para o armazenamento e preparo das carnes.

A manutenção preventiva e corretiva desses equipamentos é crucial para evitar interrupções no serviço.

#### Interdependência:

Contratação de serviços de manutenção que garantam a operacionalidade dos equipamentos.

Ações coordenadas para que a manutenção não interfira nas atividades diárias da cozinha.

### Serviços de Controle de Qualidade e Segurança Alimentar

#### Importância:

Garantir que as carnes e outros alimentos estejam em conformidade com as normas de segurança alimentar.

Prevenção de contaminações e doenças alimentares, assegurando a saúde dos pacientes.

#### Interdependência:

Contratação de empresas especializadas em auditorias e certificações de qualidade alimentar.

Implementação de um sistema integrado de controle de qualidade que abranja todos os fornecedores.

### Serviços de Logística e Transporte

#### Importância:

Transporte adequado e seguro das carnes e outros produtos alimentares até a fundação.

Garantia de que os produtos cheguem em condições ideais de conservação e dentro dos prazos estabelecidos.

#### Interdependência:

Coordenação com fornecedores para assegurar que os prazos de entrega sejam cumpridos.

Contratação de serviços logísticos que ofereçam veículos refrigerados e equipe capacitada para o transporte de alimentos perecíveis.

### Contratação de Pessoal

#### Importância:

Equipe qualificada para o manuseio, preparo e armazenamento das carnes.

Capacitação contínua para garantir boas práticas de higiene e segurança alimentar.

#### Interdependência:

Seleção e treinamento de cozinheiros e auxiliares de cozinha especializados.

Integração da equipe de nutrição com outros setores da fundação para um trabalho colaborativo e eficiente.

Guilherme Maria Brasil Souza



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

As contratações correlatas e interdependentes com a aquisição de carnes são fundamentais para assegurar a qualidade e a eficiência do serviço de nutrição e dietética na Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie. A coordenação entre os diferentes fornecedores e prestadores de serviço é essencial para o bom funcionamento da cozinha e para a oferta de refeições saudáveis e balanceadas aos pacientes.

Este documento evidencia a importância de um planejamento estratégico integrado, que considera todas as contratações necessárias para garantir um serviço de alimentação de qualidade, alinhado às necessidades dos pacientes e às exigências da fundação.

## XII – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A aquisição de carnes, pela Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie pode gerar impactos ambientais. É crucial analisar esses impactos e implementar medidas mitigadoras para reduzir o seu alcance. Abaixo, apresentamos uma análise desses impactos e possíveis medidas mitigadoras.

Requisitos de Baixo Consumo de Energia e Outros Recursos:

### Equipamentos de Armazenamento

Requisito:

- Utilizar geladeiras e freezers de alta eficiência energética, certificados pelo Procel (Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica) ou equivalente.
- Manter a manutenção regular dos equipamentos para garantir sua eficiência.

Impacto Mitigado:

- Redução do consumo de energia e menores emissões de GEE.

### 4.2. Práticas de Preparo

Requisito:

- Capacitar a equipe de cozinha para otimizar o uso de energia durante o preparo das refeições.
- Implementar o uso de equipamentos de cozinha eficientes, como fornos e fogões de baixo consumo energético.

Impacto Mitigado:

- Redução do consumo de energia na preparação das refeições.

### 4.3. Uso de Materiais Recicláveis

Requisito:

- Utilizar embalagens e outros materiais recicláveis ou biodegradáveis sempre que possível.

Impacto Mitigado:

*Guiliana Maria Brito Souza*



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

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

- Redução dos resíduos sólidos gerados e menor impacto ambiental.

### XIII- POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

A FHAP reconhece a importância crítica da aquisição de carnes e afins para garantir a qualidade e a eficiência dos serviços de saúde prestados à comunidade. Este estudo técnico preliminar representa um passo importante na preparação para o processo de aquisição, proporcionando uma análise detalhada das necessidades da instituição e estabelecendo as bases para uma seleção criteriosa de fornecedores, em conformidade com a legislação vigente.

Com base nas análises realizadas no Estudo Técnico Preliminar (ETP), é possível concluir que a solução escolhida para atender à necessidade de aquisição de carnes e afins é a busca por fornecedores do ramo ; **Locais e ou Regionais** através de processo de compra, por licitação do objeto, sendo realizada por pregão eletrônico para registro de preços sendo já que as quantidades foram estabelecidas de maneira estimativa para atender a demanda é viável e adequada.

A escolha dessa solução foi embasada em critérios técnicos, econômicos, considerando as necessidades específicas da fundação e os recursos disponíveis.

Diante do exposto, ratifica-se a decisão pela contratação da solução proposta, considerando-a a mais adequada para atender às necessidades da fundação Hospitalar, garantindo a melhoria dos serviços de saúde e o alcance dos objetivos institucionais. A contratação será realizada de forma transparente, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, visando sempre o interesse público.

Itamarandiba, 03 de junho 2024.

Giulia M. Bravo Souza  
Nutricionista  
CRN 9-17917/P

*Giulia Maria Bravo Souza*

Giulia Maria Bravo Souza

Nutricionista RT da FHAP

*Lucimila Brunely F Andrade*  
Diretora Executiva  
Fundação Hosp. Dr Afonso Pavie

Lucimila Brunely Fernandes Andrade

Diretora Executiva da FHAP