



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:

Este estudo técnico preliminar visa fornecer subsídios para a para suprir demanda por de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros diversos para o abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie (FHAP), localizada no município de Itamarandiba, Minas Gerais, no Vale do Jequitinhonha. A elaboração deste estudo está em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas e estabelece os procedimentos necessários para assegurar a eficiência e a transparência nas aquisições.

### REQUISITANTE:

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

### RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:

Giulia Maria Bravo Souza (Nutricionista-Responsável Técnica).  
Ludmila Brunely Fernandes Andrade(Diretora Executiva).

### I – NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie desempenha um papel crucial no atendimento à saúde da população local, oferecendo serviços hospitalares essenciais. A adequada nutrição dos pacientes internados e dos funcionários é fundamental para o sucesso dos tratamentos e a manutenção da saúde dos mesmos. Portanto, é imperativo garantir o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros variados para o serviço de nutrição e dietética da instituição.

#### Descrição do Objeto

O objeto da presente contratação é o fornecimento de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros diversos, conforme as especificações abaixo:

Gêneros Alimentícios: Arroz, feijão, açúcar, café, leite, óleo, entre outros itens básicos e de necessidade frequente.  
Hortifrutigranjeiros: Frutas, verduras e legumes frescos, adequados para o preparo de refeições balanceadas e nutritivas.

#### Quantitativo e Frequência

Os quantitativos e a frequência de fornecimento dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros serão determinados com base nas necessidades diárias da FHAP.

#### Requisitos Técnicos

Qualidade dos Produtos: Os gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros devem atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente, incluindo a Portaria nº 2.914/2011 do Ministério da Saúde.



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

**Frescura e Validade:** Os produtos hortifrutigranjeiros devem estar em condições de frescor e dentro do prazo de validade.

**Embalagem e Armazenamento:** Os produtos devem ser entregues em embalagens adequadas, que garantam a integridade e a segurança dos alimentos até o momento do consumo.

#### 6. Forma de Fornecimento

Os gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros deverão ser entregues na FHAP de acordo com um cronograma estabelecido previamente. O fornecimento será realizado em etapas que atendam à demanda diária e à capacidade de armazenamento da instituição.

#### 7. Impacto Esperado

A contratação dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros permitirá à FHAP manter um serviço de nutrição e dietética eficaz, garantindo que as refeições servidas a pacientes e funcionários sejam nutritivas e adequadas às necessidades alimentares. Além disso, contribuirá para a eficiência do atendimento hospitalar e a satisfação dos pacientes.

### 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 Orgamentária 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:

**As entregas para os itens de Hortifrutigranjeiros/percíveis** deverão ser realizadas semanalmente,



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

conforme solicitação **em até 05(cinco) dias úteis**, a partir da entrega da ordem de fornecimento (OF) pela contratante.

**As entregas para os demais itens de gêneros alimentícios** deverão ser realizadas conforme solicitação **em até 10(dez) dias úteis**, a partir da entrega da ordem de fornecimento (OF) pela contratante.

**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 o 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 registrado, **onde se possa identificar o administrador**, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedades 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 de prova da composição da diretoria em exercício;

4. 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 Pessoa Jurídica, através do cartão do CNPJ, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;



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

#### V – LEVANTAMENTO DE MERCADO

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.

#### IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ser comprovada documentalmente a isenção.

**Observação:** A Qualificação Técnica poderá ser dispensada quando a empresa, comprovadamente, for isenta de Autorização de Funcionamento e Alvará Sanitário, devendo

Nº 8.077, de 14 de agosto de 2013;

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

#### DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Habilitação quando não determinado no corpo da certidão.

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

#### DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA

encontra suspensa de licitar ou contratar com a administração pública municipal.

g) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica através do portal <https://certidoes-apt.apps.tcu.gov.br/>, comprovando que a empresa não foi declarada inidônea ou não se aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da **CNDT**;

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

instituídos por 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 sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

d) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou c) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Estadual**;

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 Segurança 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;



Descrição: Envolve a aquisição de produtos diretamente de produtores e fornecedores locais no Vale do Jequitinhonha ou nas regiões vizinhas.  
 Vantagens:  
 Redução de Custos Logísticos: Menores custos com transporte e armazenamento.  
 Frescor dos Produtos: Maior frescor e qualidade dos alimentos, especialmente hortifrutigranjeiros.  
 Desenvolvimento Econômico Local: Incentivo à economia local e ao fortalecimento da cadeia produtiva regional.  
 Vantagens:  
 Variedade e Quantidade: Pode haver limitações quanto à variedade e quantidade dos produtos disponíveis.  
 Dependência de Oferta: A oferta pode ser sazonal e afetada por condições climáticas e outros fatores externos.  
 1.2. Aquisição em Grandes Redes de Supermercados e Atacadistas  
 Descrição: Realização de compras em grandes redes de supermercados ou atacadistas que possuem ampla gama de produtos alimentícios e hortifrutigranjeiros.  
 Vantagens:  
 Variedade de Produtos: Acesso a uma ampla gama de produtos, com opções variadas e padronizadas.  
 Estabilidade no Fornecimento: Garantia de continuidade e regularidade no fornecimento.  
 Vantagens:  
 Custos: Potenciais custos mais altos devido à natureza comercial e às margens de lucro das redes.  
 Menor Frescor: Produtos hortifrutigranjeiros podem não ter o mesmo frescor que os obtidos localmente.  
 1.3. Contratos com Distribuidores Especializados  
 Descrição: Estabelecimento de contratos com distribuidores especializados em gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, que podem fornecer uma gama específica de produtos com base nas necessidades da FHAP.  
 Vantagens:  
 Especialização: Fornecimento de produtos de acordo com especificações técnicas e necessidades nutricionais.  
 Serviços Adicionais: Alguns distribuidores oferecem serviços adicionais como monitoramento de qualidade e suporte técnico.  
 Vantagens:  
 Desvantagens:  
 Complexidade Contratual: Requer negociações e contratos mais detalhados.  
 Custos de Serviço: Pode incluir taxas adicionais pelos serviços especializados.  
 1.4. Parcerias com Cooperativas e Associações de Produtores  
 Descrição: Formação de parcerias com cooperativas ou associações de produtores rurais que podem fornecer alimentos frescos diretamente para a FHAP.  
 Vantagens:  
 Produtos Frescos e Locais: Garantia de produtos frescos e suporte à agricultura local.

## 1. Contratação de Fornecedores Locais

Este tópico do documento tem como objetivo analisar as possíveis soluções de mercado para a aquisição dos itens de gêneros alimentícios para o abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavé. A seguir, são apresentadas as possíveis alternativas de mercado para atender a essa demanda de forma eficaz e eficiente.

Telefones: (38) 3521-1284

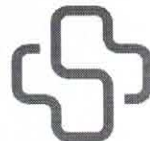
Itamarandiba-MG

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Fundação Pública de Direito Privado

FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavé  
Itamarandiba-MG





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 gêneros alimentícios 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;

### 3.3. Registro de Preços:

concorrência.  
Menor Competitividade: Menor possibilidade de obter condições mais vantajosas por falta de legislação vigente.  
Limites Legais: **Aplicável apenas** para compras de menor valor, conforme estabelecido pela Desvantagens:  
Flexibilidade: Maior flexibilidade na escolha do fornecedor.  
Agilidade: Processo mais rápido e simplificado, ideal para atender demandas emergenciais.  
Vantagens:

### 3.2. Compras Diretas ou Dispensa de Licitação

Complexidade: Necessidade de cumprir diversas exigências legais e administrativas.  
Tempo de Processo: Processo pode ser demorado, desde a elaboração do edital até a adjudicação e homologação.  
Desvantagens:  
nacionais.  
Diversidade de Ofertas: Possibilidade de receber propostas de fornecedores locais, regionais e as diretrizes da Lei 14.133/2021.  
Transparência e Competitividade: Garantia de um processo transparente e competitivo, conforme Vantagens:

### 3.1. Licitação Pública

categorias de fornecedores:  
A seguir, são analisadas as modalidades de aquisição possíveis, levando em consideração as **os trâmites legais estabelecidos, como pregão, ou outros procedimentos adequados à situação.**

### Assim, a Fundação Hospitalar deve realizar licitações públicas para a aquisições seguindo

#### Modalidades de Aquisição:

Logística: Necessidade de uma logística bem estruturada para gerenciar múltiplos fornecedores.  
Escalabilidade: Pode ser difícil garantir a escala e a consistência do fornecimento.  
Desvantagens:  
Transparência: Maior transparência nas práticas de produção e comercialização.  
Personalização: Negociações personalizadas e controle direto sobre a qualidade dos produtos.  
Vantagens:  
sem intermediários.

Descrição: Aquisição direta de produtos alimentícios e hortifrutigranjeiros de produtores individuais, 1.5. Sistema de Compra Direta com Produtores Individuais

Capacidade de Atendimento: A capacidade de atendimento pode variar dependendo do tamanho e da organização da cooperativa.  
Coordenação: Necessidade de uma gestão cuidadosa para coordenar a entrega e atender às especificações.  
Desvantagens:  
Preços Competitivos: Possibilidade de preços mais competitivos e condições favoráveis.

Telefones: (38) 3521-1284

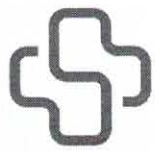
Itamarandiba-MG

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Fundação Pública de Direito Privado

FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG





### 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.

Diante da listagem de itens e da necessidade de aquisição dos itens, 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 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 dos itens 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 dos itens 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 dos itens, e por meio de realização de licitação 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 gêneros alimentícios 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 gêneros alimentícios.
- 3. Flexibilidade de Quantidades:** O registro de preços possibilita a aquisição de gêneros alimentícios 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.

### 4. Considerações Finais



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.

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.

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 a FHAP.

## VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O valor global da contratação está estimado em **R\$ 414.917,47 (Quatrocentos e quatorze mil novecentos e dezessete reais e quarenta e sete 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.

A estimativa de preço foi realizada com base em pesquisas de mercado em, no mínimo, três fontes distintas, incluindo fornecedores locais, regionais e plataformas de compras governamentais. O valor estimado deve considerar a variação de preços em função da sazonalidade dos produtos hortifrutigranjeiros e do transporte, dado que Itamarandiba está localizada em uma região de difícil acesso, o que pode impactar os custos logísticos. Assim, a fundação realizou levantamento estimativo, como base nessas perspectivas, conforme lista de itens em anexo.

## VI – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A análise das possíveis soluções de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios diversas pela Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie indica que: Forneceadores Locais são vantajosos pela proximidade e apoio à economia local, mas podem ser limitados em capacidade e variedade. Forneceadores Regionais oferecem um bom equilíbrio entre capacidade, qualidade e logística, com custos moderados. Forneceadores 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.







A aquisição de gêneros alimentícios diversas para o Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavão 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 gêneros alimentícios 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 gêneros alimentícios 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

## IX – RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de gêneros alimentícios diversas para o Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavão 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 gêneros alimentícios 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 gêneros alimentícios 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

## 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 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 gêneros alimentícios diversas para o Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavão 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 gêneros alimentícios 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 gêneros alimentícios 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



Fundação Pública de Direito Privado  
Fundação FhAP  
Hospitalar Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG  
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –  
Itamarandiba-MG  
Telefones: (38) 3521-1284

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

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 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 gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie envolve não apenas a compra direta dos produtos, mas também a contratação de serviços correlatos que



garantam o sucesso e a eficiência do processo de abastecimento. A seguir, são analisadas as possíveis contratações que podem ser necessárias para complementar e suportar essa aquisição:

1. Serviço de Transporte e Logística  
Justificativa: A entrega dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros precisa ocorrer de forma regular e dentro dos prazos estabelecidos para garantir a frescura dos produtos e evitar o desabastecimento. Dependendo da localização dos fornecedores, pode ser necessário contratar serviços especializados de transporte e logística para assegurar que os alimentos cheguem ao hospital em condições adequadas. Observação: O procedimento licitatório realizado já prevê que os itens deverão ser entregues na instituição e prever os prazos de entrega.

2. Consultoria em Nutrição e Planejamento Alimentar  
Justificativa: Para assegurar que os gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros adquiridos atendam às necessidades nutricionais dos pacientes e colaboradores, pode ser necessário contratar serviços de consultoria em nutrição. Essa consultoria auxiliará na definição dos tipos e quantidades adequadas de alimentos a serem adquiridos, alinhados aos requisitos dietéticos do hospital.  
Riscos: Planejamento inadequado das necessidades alimentares; aquisição de produtos que não atendam às necessidades nutricionais.

Mitigação: Contratação de profissionais qualificados com experiência em nutrição, hospitalar, desenvolvimento de um plano alimentar detalhado e personalizado para as necessidades do hospital. Observação: A Fundação já conta com nutricionista contratada e serviço de Nutrição e Dietética em funcionamento.  
3. Serviço de Treinamento para Manipulação e Higiene de Alimentos  
Justificativa: A segurança alimentar no hospital depende da correta manipulação dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros pelos colaboradores. Contratar serviços de treinamento especializado para a equipe de nutrição e cozinha é essencial para garantir que todos os processos estejam em conformidade com as normas sanitárias.  
Riscos: Manipulação inadequada de alimentos, contaminação cruzada, surtos alimentares.

Mitigação: Realização de treinamentos periódicos com profissionais certificados, monitoramento constante dos procedimentos de manipulação de alimentos.

4. Serviço de Consultoria Jurídica e Compliance  
Justificativa: Para assegurar que todo o processo de aquisição e as contratações correlatas estejam em conformidade com a legislação vigente, especialmente com a Lei nº 14.133/2021, pode ser necessário contratar uma consultoria jurídica especializada. Este serviço garantirá que todos os contratos sejam elaborados de forma a minimizar riscos legais e assegurar a transparência e a integridade do processo. Observação: A Fundação já conta com setor /Assessoria Jurídica que auxilia nessas questões.  
Riscos: Inadequação dos contratos à legislação, riscos de penalidades ou ações judiciais.

Mitigação: Assessoria jurídica contínua, revisão detalhada de todos os contratos e procedimentos de aquisição.





## XII – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie envolve uma série de atividades que podem gerar impactos ambientais ao longo de toda a cadeia de abastecimento. A seguir, são descritos os principais impactos ambientais potenciais associados a esse processo, bem como as respectivas medidas mitigadoras que podem ser implementadas para reduzir esses impactos.

**1. Impactos Ambientais Relacionados ao Transporte dos Alimentos**  
Descrição do Impacto: O transporte dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, especialmente quando realizado por longas distâncias, pode gerar impactos ambientais significativos, tais como:  
Emissão de Gases Poluentes: Veículos utilizados no transporte dos alimentos, especialmente os movidos a combustíveis fósseis, emitem dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) e outros poluentes, contribuindo para a poluição atmosférica e o efeito estufa.  
Consumo de Combustíveis Fósseis: O transporte de mercadorias depende do consumo de combustíveis fósseis, cujos impactos ambientais incluem a extração, refino e queima, além de contribuir para a exaustão de recursos naturais.  
Medidas Mitigadoras:  
Preferência por Fornecedores Locais: Priorizar a aquisição de alimentos de fornecedores locais para reduzir a distância de transporte, diminuindo assim as emissões de gases poluentes e o consumo de combustíveis.  
Otimização da Logística: Implementar rotas de transporte mais eficientes e utilizar veículos com menor emissão de poluentes, como veículos elétricos ou movidos a biocombustíveis.  
Transporte Integrado e Compartilhado: Incentivar práticas de transporte compartilhado entre fornecedores e outros compradores para otimizar o uso dos veículos e reduzir a pegada ambiental.

**2. Impactos Ambientais Relacionados ao Desperdício Alimentar**  
Descrição do Impacto: O desperdício de alimentos, seja no processo de armazenamento, manipulação ou consumo, tem impactos ambientais significativos, como:  
Desperdício de Recursos Naturais: Todo alimento desperdiçado representa o uso ineficiente de recursos naturais, incluindo água, energia e solo, além dos insumos aplicados durante o cultivo.  
Geração de Resíduos Sólidos: O desperdício de alimentos contribui para o aumento de resíduos sólidos, que podem acabar em aterros sanitários, onde a decomposição dos resíduos gera metano, um potente gás de efeito estufa.  
Medidas Mitigadoras:  
Gestão Eficiente de Estoques: Implementar sistemas de gestão de estoque que minimizem o risco de desperdício, garantindo que os alimentos sejam utilizados antes de se tornarem inadequados para consumo.  
Educação e Treinamento: Promover a conscientização e o treinamento de funcionários quanto à manipulação e conservação adequadas dos alimentos para reduzir perdas durante o preparo e armazenamento.

**Doação de Excedentes:** Estabelecer parcerias com instituições de caridade ou bancos de alimentos para doar excedentes que estejam em boas condições para consumo, evitando o desperdício.  
**3. Impactos Ambientais Relacionados ao Embalamento dos Alimentos**  
Descrição do Impacto: O uso de embalagens, especialmente de materiais plásticos, gera impactos ambientais, tais como:



**Poluição por Plásticos:** Embalagens plásticas descartadas de forma inadequada podem poluir o solo e os corpos d'água, prejudicando a fauna e flora.

**Geração de Resíduos:** O aumento do consumo de alimentos embalados leva à maior geração de resíduos sólidos, muitos dos quais são de difícil decomposição e reciclabilidade.

**Medidas Mitigadoras:**

**Redução do Uso de Embalagens:** Sempre que possível, adquirir alimentos a granel ou em embalagens coletivas, minimizando o uso de materiais descartáveis.

**Reciclagem e Gestão de Resíduos:** Implementar programas de reciclagem dentro da Fundação Hospitalar, promovendo a separação e reciclagem adequada das embalagens utilizadas.

**Conclusão**

A aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie tem o potencial de gerar diversos impactos ambientais ao longo de sua cadeia de suprimentos. No entanto, através da implementação de medidas mitigadoras eficazes, é possível minimizar esses impactos e promover práticas mais sustentáveis. A adoção de produtos orgânicos, a preferência por fornecedores locais, a otimização do transporte, a redução do desperdício alimentar são ações que contribuem para a preservação do meio ambiente e refletem o compromisso da Fundação com a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental.

### XIII – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

A FHAP reconhece a importância crítica da aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros 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 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 aquisição desses insumos é fundamental para garantir a qualidade das refeições oferecidas aos pacientes e colaboradores, assegurando que todos recebam alimentos nutritivos e em conformidade com os padrões sanitários. A diversidade e a frescura dos produtos são aspectos críticos para a promoção da saúde e do bem-estar dos usuários, além de serem requisitos básicos para o funcionamento eficiente do setor de nutrição hospitalar.

A adequação da contratação se evidencia também na escolha criteriosa dos fornecedores e serviços correlatos, que levarão em consideração não apenas o custo-benefício, mas também o impacto ambiental e a sustentabilidade das práticas adotadas. A preferência por fornecedores locais, a implementação de medidas para reduzir o desperdício alimentar demonstram o compromisso da Fundação com a gestão responsável dos recursos públicos e com a preservação do meio ambiente.

Além disso, as medidas mitigadoras identificadas e as contratações complementares identificadas, como serviços de transporte, controle de qualidade, gestão de estoque, e consultoria em nutrição, garantem que a aquisição atenda de forma plena e eficiente às necessidades operacionais da Fundação. Tais ações são fundamentais para minimizar riscos, otimizar processos e assegurar que a alimentação oferecida esteja sempre em conformidade com os mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar.

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhã Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –  
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1284

Portanto, a contratação é considerada adequada e necessária para o atendimento pleno das demandas do setor de nutrição da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie. A abordagem adotada reflete uma gestão pública comprometida com a eficiência, a transparência e a sustentabilidade, assegurando que os recursos sejam aplicados de maneira a maximizar os benefícios para a população atendida.

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 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, 02 de setembro 2024.



FHAP  
Fundação  
Hospitalar  
Dr. Afonso Pavie  
Itamarandiba-MG

Ludimila Brunely Fernandes Andrade  
Diretora Executiva da FHAP

Fundação Hosp Dr. Afonso Pavie  
Diretora Executiva  
Ludimila Brunely F. Andrade

Giulia Maria Bravo Souza  
Nutricionista RT da FHAP

Giulia Maria Bravo Souza

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