



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, polo de referência microrregional em saúde localizada no município de Itamarandiba, Minas Gerais, no Vale do Jequitinhonha, tem como missão oferecer serviços de saúde de qualidade à população. O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) desempenha um papel crucial no atendimento aos pacientes, garantindo uma alimentação balanceada e adequada às necessidades nutricionais específicas de cada um.

Este estudo técnico preliminar tem por objetivo apresentar a necessidade de aquisição de itens de padaria diversos como pão francês, pão doce, bolo, biscoito de polvilho, pão de queijo e salgados 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.

Os itens de padaria são componentes essenciais das refeições oferecidas aos pacientes, funcionários e visitantes do hospital. A diversidade de itens, como pão francês, pão doce, bolo, biscoito de polvilho, pão

Giulia M. Bravo Souza  
Nutricionista  
CRN 9-179177

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

de queijo e salgados, permite atender diferentes preferências alimentares e necessidades nutricionais. E os itens item salgado e pão de queijo, bolo é para o atendimento de eventuais reuniões e eventos, realizados pela instituição. A aquisição desses produtos deve considerar os seguintes aspectos:

1. **Qualidade Nutricional:** Produtos que atendam às diretrizes nutricionais estabelecidas, contribuindo para uma alimentação equilibrada.
2. **Segurança Alimentar:** Garantia de que os produtos sejam provenientes de fornecedores que sigam as normas de higiene e segurança alimentar.
3. **Regularidade no Abastecimento:** Necessidade de fornecimento contínuo para evitar desabastecimento e garantir a regularidade das refeições.
4. **Custo-Benefício:** Aquisição a preços competitivos, sem comprometer a qualidade dos produtos.

#### Descrição dos Itens

1. **Pão Francês:** Produto de consumo diário, utilizado em desjejum e lanches.
2. **Pão Doce:** Alternativa para desjejum e lanches, atendendo a diferentes preferências de sabor.
3. **Bolo:** Opção de sobremesa e lanche, podendo ser servido em ocasiões especiais.
4. **Biscoito de Polvilho:** Produto leve e de fácil digestão, adequado para pacientes com restrições alimentares.
5. **Pão de Queijo:** Tradicional item da culinária mineira, popular entre funcionários.
6. **Salgados:** Variedade de opções para lanches e refeições rápidas, incluindo pastelzinho, empadas e coxinhas.

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

Adiretoria 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

Glúcia A. Bravo Sousa  
Nutricionista  
CRN 9-12817/0

Glúcia A. Bravo 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

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 itens:

Os produtos com exceção dos itens 'pão' deverão ser entregues no prazo máximo de 02 (dois) dias contados da emissão e recebimento da ordem de fornecimento expedida pelo Depto. de Compras.

Os pedidos para o item "pão frances" e "pão doce" serão feitos mensalmente e deverão ter entregas diárias de acordo com as quantidades solicitadas em acordo com o serviço de nutrição, sendo entregues na fundação. 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.

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.

Giulia M. Braga Souza  
Nutricionista  
CRN 0-17817/D

Giulia Maria Braga 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 data de validade mínima exigida para o 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 sociedade por ações, acompanhado dos 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 Pessoa Jurídica, através do cartão do CNPJ, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- b) Prova de regularidade perante 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 perante a Fazenda Pública Estadual;
- d) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Pública Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

Glúcia M. de Souza Santos  
Médica Dentista  
CPF: 9-17917/P

Glúcia Maria de Souza Santos



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

- e) Provedor regularidade fiscal perante o Fundode Garantia por Tempo de Serviço (CRF-FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
- f) Provedor 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 penhoras suficientes ou como 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-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 datação 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.

Glúcia M. Bravo Souza  
Nutricionista  
CRP 19-25017/P

Glúcia 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

## V –LEVANTAMENTODEMERCADO

A Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie, localizada em Itamarandiba, Minas Gerais, no Vale do Jequitinhonha, necessita garantir o abastecimento contínuo de itens de padaria para o Serviço de Nutrição e Dietética (SND). Considerando o porte pequeno da cidade e a perecibilidade dos produtos, este estudo analisa as possíveis alternativas de mercado para a aquisição de pão francês, pão doce, bolo, biscoito de polvilho, pão de queijo e salgados, garantindo entregas diárias para pães e em até dois dias úteis para os demais itens.

A pesquisa de mercado contemplou a análise de contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, bem como orçamento realizado em padarias do município. Buscou-se identificar as melhores práticas, disponíveis no mercado que poderiam ser aplicadas à presente contratação.

### Análise do Mercado Local

#### 1. Padarias Locais

- Vantagens: As padarias locais oferecem a vantagem da proximidade, possibilitando entregas diárias de produtos frescos, especialmente os pães. A comunicação direta e a possibilidade de ajustes rápidos nos pedidos também são pontos positivos.
- Desvantagens: A capacidade de produção das padarias locais pode ser limitada, o que pode impactar a regularidade do fornecimento e a variedade dos produtos oferecidos.

### Análise do Mercado Regional

#### 1. Distribuidores Regionais

- Vantagens: Distribuidores regionais podem oferecer uma gama mais ampla de produtos e garantir um volume de fornecimento maior. A regularidade das entregas pode ser assegurada por contratos formais.
- Desvantagens: A distância pode comprometer a frescura dos produtos, especialmente pães, que são altamente perecíveis. Custos de transporte podem ser mais elevados.

#### 2. Fornecedores de Cidades Vizinhas

- Vantagens: Padarias e fornecedores em cidades próximas podem garantir produtos frescos e uma variedade maior de itens, mantendo um equilíbrio entre qualidade e frescura.
- Desvantagens: A dependência de transporte pode introduzir incertezas logísticas, especialmente em condições climáticas adversas ou problemas de infraestrutura rodoviária.

### Análise do Mercado Nacional

Giulia M. Bravo Souza  
Nutricionista  
CRN 042702/P

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

### 1. Grandes Redes de Padarias e Indústrias Alimentícias

- Vantagens: Podem oferecer preços competitivos devido à economia de escala, além de garantir uma vasta gama de produtos e regularidade no fornecimento.
- Desvantagens: A distância geográfica torna inviável a entrega diária de pães frescos, além de possivelmente comprometer a qualidade dos produtos devido ao tempo de transporte.

### Recomendações

#### 1. Combinação de Fornecedores Locais e Regionais

- Para garantir a entrega diária de pães frescos, recomenda-se a contratação de padarias locais que possam atender à demanda diária do hospital. Para os demais itens (bolo, biscoito de polvilho, e salgados), que têm maior durabilidade, pode-se considerar fornecedores regionais que possam garantir entregas em até dois dias úteis.
- Estabelecer contratos formais com cláusulas específicas sobre regularidade e qualidade das entregas é crucial para evitar desabastecimento e garantir a satisfação das necessidades nutricionais dos pacientes.

#### 2. Planejamento Logístico

- A logística deve ser bem planejada para assegurar que as entregas sejam feitas nos horários e condições estabelecidos. É importante considerar rotas alternativas e estratégias para mitigar possíveis atrasos, como a manutenção de estoques mínimos de segurança para itens não perecíveis.

#### 3. Parcerias com Cooperativas

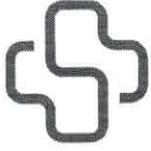
- Explorar parcerias com cooperativas de produtores locais pode ser uma alternativa interessante para diversificar os fornecedores e garantir a qualidade artesanal dos produtos. Além disso, essa estratégia pode contribuir para o desenvolvimento econômico da região.

### Conclusão

A análise do mercado para a aquisição de itens de padaria para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie evidencia a importância de uma abordagem mista, combinando fornecedores locais e regionais para garantir a qualidade e a regularidade no abastecimento dos produtos. A proximidade dos fornecedores locais é essencial para itens perecíveis como pães, enquanto fornecedores regionais podem complementar a oferta com outros produtos de maior durabilidade. Com um planejamento logístico eficiente e parcerias estratégicas, é possível atender plenamente às necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética, assegurando a continuidade e a qualidade do atendimento nutricional aos pacientes.

Glúcia H. Bravo Souza  
Nutricionista  
CRP 042917/0

Glúcia 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

## MODALIDADES DE AQUISIÇÃO:

Assim, a Fundação Hospitalar deve realizar licitações públicas para a aquisição de itens de padaria, 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:

### 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.

### 2. Compras Diretas ou Dispensa de Licitação

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. 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 itens de padaria 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

Glúcia A. Braga Souza  
Matriculada  
CPF 9-179179

Genésio Alan Brito Silva



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

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;

#### 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 itens de padaria, 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.

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 itens de padaria 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 itens de padaria 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 itens de padaria, 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 itens de padaria 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:

Gisela M. Braso Souza  
Nutricionista  
CRN 9-17217/D

Gisela 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

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 itens de padaria.
3. **Flexibilidade de Quantidades:** O registro de preços possibilita a aquisição de itens de padaria 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.

## VI – ESTIMATIVO 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 . Assim, a fundação realizou levantamento estimativo, como base nessas perspectivas, conforme lista de itens em anexo.

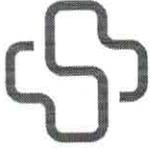
O valor global da contratação está estimado em R\$ 330.828,18 (Trezentos e trinta miloitocentos e vinte e oito reais e dezoito centavos). O orçamento de valores unitários estipulado para esta licitação será sigiloso, pois se busca a apresentação das propostas dos Licitantes em consonância com o preço 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

Carla A. Bruno Souza  
Nutricionista  
CRN 9-17817/P

Carla A. Bruno 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

fornecedores, promovendo a competitividade e favorecendo a obtenção de condições mais vantajosas para 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 ou 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

Glúcia M. Braga Souza  
Nutricionista  
CPF: 9-87817/9

Genésio Moura Bragança



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

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 adequada de itens de padaria para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie é crucial para o funcionamento eficiente do Serviço de Nutrição e Dietética (SND). Além de garantir a qualidade nutricional dos alimentos fornecidos aos pacientes, funcionários e visitantes, é essencial buscar economicidade e o melhor aproveitamento dos recursos humanos envolvidos na operação.

### Resultados Pretendidos

#### 1. Economicidade

A economicidade refere-se à obtenção dos melhores resultados com o menor custo possível, sem comprometer a qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Com a aquisição planejada de itens de padaria, os seguintes resultados são esperados:

- Redução de Custos de Aquisição: A contratação de fornecedores locais e regionais pode reduzir significativamente os custos de transporte e logística. Ao evitar longas distâncias, os custos com frete são minimizados, resultando em um preço final mais competitivo para os itens de padaria.
- Preços Competitivos através de Licitação: A realização de processos licitatórios, conforme estabelecido pela Lei 14.133/2021, permite a comparação de propostas e a escolha de fornecedores que ofereçam a melhor relação custo-benefício. A competição entre fornecedores tende a reduzir os preços dos produtos.
- Diminuição de Desperdícios: A entrega diária de itens perecíveis como pães e o fornecimento regular dos demais itens evita o acúmulo de produtos e a consequente deterioração. Assim, diminui-se o desperdício de alimentos, otimizando os recursos financeiros destinados à alimentação hospitalar.
- Economia de Escala: A padronização dos pedidos e a compra em maiores quantidades podem gerar descontos por volume, reduzindo o custo unitário dos produtos.

#### 2. Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos

A gestão eficiente dos recursos humanos é fundamental para o bom funcionamento do SND. A aquisição planejada de itens de padaria contribui para:

Guilherme Maria Bravo Souza  
Nutricionista  
CRN 9-17817/D

Guilherme 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

- **Otimização do Tempo dos Profissionais:** Com entregas regulares e planejadas, os profissionais de nutrição podem se concentrar em atividades essenciais, como a elaboração de dietas, supervisão de refeições e atendimento aos pacientes, em vez de gerenciar constantemente a aquisição e controle de estoque de produtos.
- **Redução da Carga de Trabalho Operacional:** A contratação de fornecedores confiáveis reduz a necessidade de intervenções frequentes para resolver problemas de abastecimento, permitindo que os recursos humanos sejam alocados de maneira mais eficiente e estratégica.
- **Melhoria na Qualidade do Serviço:** Com um fornecimento estável e previsível, os profissionais de nutrição podem garantir a consistência e qualidade das refeições servidas, aumentando a satisfação dos pacientes e melhorando os resultados clínicos.
- **Capacitação e Desenvolvimento:** A redução do tempo gasto em tarefas operacionais possibilita que os profissionais de nutrição participem de treinamentos e capacitações, aprimorando suas habilidades e conhecimentos e, conseqüentemente, elevando o padrão dos serviços prestados.

A aquisição estratégica de itens de padaria para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie, considerando as especificidades do mercado local e regional, é essencial para alcançar economicidade e otimizar o uso dos recursos humanos. A redução de custos, a diminuição de desperdícios e a melhoria na gestão do tempo dos profissionais de nutrição resultam em um serviço de maior qualidade e eficiência. Dessa forma, a instituição pode cumprir sua missão de oferecer uma alimentação saudável e balanceada aos seus pacientes, contribuindo para a recuperação e o bem-estar de todos os atendidos.

#### X –PROVIDÊNCIASASEREMADOTADASPELAADMINISTRAÇÃO 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 itens de padaria. 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 da instituição, considerando demandas passadas e projetadas.

Geni Maria Brasil Sousa  
Nutricionista  
CRN 9-378177

Geni Maria Brasil 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

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 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/OU INTERDEPENDENTES

A Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie, situada em Itamarandiba, Minas Gerais, necessita garantir a aquisição eficiente de itens de padaria para o Serviço de Nutrição e Dietética (SND). Para otimizar esse processo, é importante considerar contratações correlatas e/ou interdependentes que possam influenciar ou complementar a aquisição desses itens. Esse enfoque abrangente assegura a economicidade, a eficiência logística e a qualidade dos produtos fornecidos.

Glúcia M. Brava Souza  
Nutricionista  
CRN 9-17217/P

Glúcia Maria Brava 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 Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie, localizada em Itamarandiba, Minas Gerais, visa oferecer um serviço de nutrição de alta qualidade para seus pacientes, funcionários e visitantes. A aquisição de itens de padaria é parte essencial desse serviço, e é crucial considerar contratações correlatas e/ou interdependentes, particularmente para bebidas como suco, café e leite, que frequentemente acompanham esses itens. Este texto delinea as contratações correlatas necessárias para assegurar a eficiência, qualidade e sustentabilidade do serviço de nutrição.

#### Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

##### 1. Fornecimento de Bebidas (Suco, Café e Leite)

- **Descrição:** Aquisição de sucos, café e leite, que serão servidos juntamente com os itens de padaria.
- **Justificativa:** Suco, café e leite são complementos essenciais para itens de padaria, especialmente em refeições como o desjejum e lanches. Garantir a disponibilidade constante dessas bebidas é crucial para a satisfação e bem-estar dos pacientes e funcionários.
- **Benefícios:** Melhoria na qualidade das refeições oferecidas, aumento da satisfação dos pacientes e funcionários e garantia de uma dieta equilibrada e variada.

##### 2. Equipamentos para Preparação e Armazenamento

- **Descrição:** Aquisição de equipamentos para preparação (espremedores de suco, aquecedores de leite, vasilhames de acondicionamento) e armazenamento (refrigeradores, freezers) das bebidas.
- **Justificativa:** Equipamentos adequados são essenciais para preparar e armazenar as bebidas de maneira eficiente e segura, garantindo a qualidade e a segurança alimentar.
- **Benefícios:** Melhoria na qualidade das bebidas servidas, maior eficiência operacional e cumprimento das normas de segurança alimentar.

##### 3. Serviços de Manutenção de Equipamentos

- **Descrição:** Serviços de manutenção preventiva e corretiva para os equipamentos utilizados na preparação e armazenamento das bebidas.
- **Justificativa:** A manutenção regular dos equipamentos é fundamental para evitar interrupções no serviço e garantir a longevidade dos aparelhos.

Glúcia H. Bravo Souza  
Nutricionista  
CRN 6-129417/P

Glúcia H. 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

- **Benefícios:** Redução de falhas operacionais, aumento da vida útil dos equipamentos e garantia de funcionamento contínuo e eficiente.

#### 4. Fornecimento de Insumos e Matérias-Primas

- **Descrição:** Aquisição de insumos e matérias-primas de alta qualidade, como café, suco concentrado, leite, açúcar e adoçantes.
- **Justificativa:** A qualidade dos insumos diretamente influencia a qualidade das bebidas servidas.
- **Benefícios:** Melhoria na qualidade das bebidas, maior satisfação dos consumidores e alinhamento com padrões de saúde e nutrição.

#### 5. Treinamento de Pessoal

- **Descrição:** Programas de treinamento para os funcionários do SND, focados em técnicas de preparação de bebidas, manutenção de equipamentos e atendimento ao usuário.
- **Justificativa:** Funcionários bem treinados podem preparar bebidas de maneira eficiente e segura, além de proporcionar um melhor atendimento aos pacientes e funcionários.
- **Benefícios:** Melhoria na qualidade do serviço, maior eficiência operacional e satisfação dos pacientes e funcionários.

#### 6. Gestão de Resíduos

- **Descrição:** Implementação de práticas de gestão de resíduos, incluindo a reciclagem de embalagens e a compostagem de resíduos orgânicos.
- **Justificativa:** A produção de bebidas gera resíduos que devem ser gerenciados de forma sustentável para minimizar o impacto ambiental.
- **Benefícios:** Redução do impacto ambiental, conformidade com regulamentações ambientais e promoção de práticas sustentáveis dentro da instituição.

#### 1. Serviços de Controle de Qualidade e Consultoria Nutricional

- **Descrição:** Serviços de controle de qualidade para monitorar a conformidade dos produtos com as normas de segurança alimentar, além de consultoria nutricional para desenvolvimento de novas receitas e ajustes nas existentes.
- **Justificativa:** Garantir que todos os itens de padaria atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar é crucial para a saúde dos pacientes. Consultores nutricionais podem ajudar a adaptar as receitas para melhor atender às necessidades dietéticas específicas.
- **Benefícios:** Melhoria na qualidade nutricional dos produtos, maior segurança alimentar e

Guilherme Afonso Souza  
Nutricionista  
CRN 9-17917/P

Guilherme Maria Bragosa



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

capacidade de atender a demandas específicas de pacientes.

### Conclusão

A aquisição de itens de padaria para a Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie deve ser acompanhada de contratações correlatas e/ou interdependentes que assegurem a eficiência, a qualidade e a continuidade do serviço. A integração da aquisição dos itens com o treinamento de pessoal e controle de qualidade é essencial para criar um sistema robusto e eficiente. Dessa forma, a instituição pode garantir que os pacientes recebam alimentos seguros, nutritivos e de alta qualidade, contribuindo para sua recuperação e bem-estar.

### XII –IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A aquisição de itens de padaria, 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.

#### Possíveis Impactos Ambientais

##### 1. Emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE)

- Descrição: O transporte regular de itens de padaria pode resultar em emissões significativas de CO<sub>2</sub>, contribuindo para a mudança climática.
- Medidas Mitigadoras:
  - Priorizar fornecedores locais para reduzir a distância de transporte e, conseqüentemente, as emissões de GEE.

#### Geração de Resíduos Sólidos

Descrição: A produção e o transporte de itens de padaria podem gerar resíduos, incluindo embalagens, restos de alimentos e outros materiais descartáveis.

#### Medidas Mitigadoras:

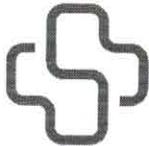
Implementar práticas de redução, reutilização e reciclagem de resíduos.

### XIII – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

A FHAP reconhece a importância crítica da aquisição de itens de padaria 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

Glória M. Bravo Sousa  
Nutricionista  
CRN 9-17917/P

Glória Maria Bravo 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

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 itens de padaria 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, 05 de junho 2024.

*Giulia Maria Bravo Souza*

Giulia Maria Bravo Souza

Nutricionista RT da FHAP

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

Ludimila Brunely Fernandes Andrade

Diretora Executiva da FHAP

*Giulia M. Bravo Souza*  
Nutricionista  
RT da FHAP