



HOSPITAL MUNICIPAL “DR. TABAJARA RAMOS”

CNPJ/MF nº 59.015.438/0001-96

Avenida Padre Jaime, nº 1500 – Jardim Planalto Verde – CEP 13844-070 – Mogi Guaçu/SP

Telefone (19) 3894-9444 www.mogiguacu.sp.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES:BOVINA, SUINA, AVES E PEIXE), PARA USO NO HOSPITAL MUNICIPAL DR. TABAJARA RAMOS E UPAS POR UM PERÍODO DE 12 MESES

1 - INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento do procedimento licitatório que deve preceder as contratações da Administração Pública Direta e Indireta do Município de Mogi Guaçu. É elaborado em atendimento às disposições contidas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição de carnes bovinas, suínas, cortes de frango e peixes é necessária para atender às demandas alimentares do Hospital Municipal e das Unidades de Pronto Atendimento (UPAs), garantindo a oferta de refeições adequadas aos pacientes durante o período de internação e atendimento.

Os itens a serem adquiridos incluem cortes de carne bovina, carne suína, cortes específicos de frango e de peixes aptos ao consumo humano, todos destinados à preparação das refeições diárias fornecidas aos pacientes e colaboradores, conforme planejamento nutricional estabelecido.

A diversidade desses produtos é essencial para possibilitar a elaboração de cardápios balanceados, respeitando as necessidades nutricionais e restrições alimentares do público atendido, bem como padrões culturais e hábitos alimentares. Além disso, a utilização de proteínas de origem animal com qualidade comprovada contribui para a segurança alimentar e para o atendimento às normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação hospitalar.

A necessidade em questão está diretamente relacionada ao interesse público, ao garantir a oferta contínua de refeições que atendam aos padrões de qualidade e segurança exigidos no ambiente hospitalar. Isso assegura o funcionamento regular dos serviços institucionais, promove a manutenção da saúde dos pacientes e evita possíveis agravos decorrentes de alimentação inadequada.

Atender a essa demanda reforça o compromisso institucional com a prestação de serviços eficientes, seguros e alinhados às diretrizes da Administração Pública, assegurando transparência, economicidade e regularidade no atendimento das atividades-fim e atividades de apoio.

3 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1 A aquisição a que se refere este Estudo Técnico Preliminar está contemplada no Plano Anual para o exercício de 2026, conforme estabelecido pela Lei Federal nº 14.133/2021, e pelos Decretos Municipais nº 27.089/2024 e 27.090/2024, ambos datados de 22/01/2024.

3.1.1- Porém, cabe esclarecer que se trata de fornecimento de demanda que vem sendo feito por diversos exercícios anteriores, não possuindo novidades de gestão e restando, apenas, sua adequação à nova legislação.

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1- Requisitos de desempenho e qualidade

Os produtos a serem fornecidos devem apresentar condições adequadas de qualidade e segurança alimentar, compatíveis com o uso em serviços de alimentação hospitalar. As carnes bovinas, suínas, cortes de frango e peixes devem:

- Estar dentro dos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação sanitária vigente.
- Apresentar integridade física, coloração, odor e textura característicos da espécie e do corte.
- Estar livres de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos.
- Ser provenientes de estabelecimentos com certificação de inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF).
- Ser entregues devidamente embaladas, com identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e temperatura correta de conservação.
- Estar acondicionadas de forma a garantir a manutenção da cadeia de frio até o recebimento.

4.2 – Especificações e requisitos técnicos

Os produtos devem atender às seguintes especificações técnicas:

- Carnes bovinas, suínas, cortes de frango e peixes, na forma congelada ou resfriada, conforme o item específico do edital.
- As embalagens devem estar íntegras, sem presença de água excessiva, sinais de descongelamento ou recongelamento, deformações ou violação.
- A temperatura de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias:
- **Carnes congeladas:** temperatura igual ou inferior a -12°C.
- **Carnes resfriadas:** temperatura entre 0°C e 4°C.
- Os cortes devem estar padronizados e prontos para uso, conforme descrição técnica definida pela unidade requisitante.



HOSPITAL MUNICIPAL “DR. TABAJARA RAMOS”

CNPJ/MF nº 59.015.438/0001-96

Avenida Padre Jaime, nº 1500 – Jardim Planalto Verde – CEP 13844-070 – Mogi Guaçu/SP

Telefone (19) 3894-9444 www.mogiguacu.sp.gov.br

4.3 – Prazo de validade

O prazo de validade deverá obedecer às características específicas de cada produto:

- **Carnes congeladas (bovina, suína, frango e peixes):** validade mínima de **6 (seis) meses** a partir da data de entrega, salvo padrões específicos do fabricante devidamente justificados.
- **Carnes resfriadas:** validade mínima compatível com a legislação sanitária e com a data de processamento, geralmente entre **3 e 10 dias**, conforme o tipo de corte.

Todos os produtos devem ser entregues dentro do prazo de validade, em condições adequadas de conservação, acompanhados de nota fiscal com identificação de lote, fabricação e validade.

4.4 – Conformidade normativa

A contratação deverá obedecer às normas que regem as licitações e contratos da Administração Pública, às diretrizes de sustentabilidade aplicáveis e às exigências sanitárias relacionadas a produtos de origem animal, conforme legislação federal, estadual e municipal vigente.

4.5 – Recursos necessários à execução

A execução contratual não requer utilização de mão de obra, tecnologias, equipamentos ou materiais existentes no local de consumo, uma vez que a entrega se limita ao fornecimento dos produtos.

A contratada deverá garantir transporte refrigerado adequado e condições que assegurem a manutenção da cadeia de frio até o destino final.

4.6 – Neutralidade de marca

Não há indicação ou vedação de marca específica, observando-se o disposto no Art. 41, incisos I e III, da Lei Federal nº 14.133/2021. A seleção da proposta será baseada nas especificações técnicas e nos critérios de vantajosidade definidos no processo.

5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1- QUANTITATIVO: A estimativa da quantidade foi baseado no levantamento da necessidade do setor, levando-se em conta a quantidade de refeições servidas aos pacientes clínicos e ambulatoriais do Hospital Municipal e UPAS

ITEM	QUANTIDADE	UNID	CODIGO	MATERIAL
1	400	KG	20.01.000134	Bacon defumado em manta, fresco com pele
2	780	KG	20.01.000281	Bife rolê resfriado- bifos de coxão mole, entre 120 e 150g com recheio contendo, cenoura, bacon e azeitona, acondicionados em embalagem plástica atóxica com aproximadamente 1kg
3	630	KG	20.01.000310	Coxão duro bovino resfriado, extra limpo em peça, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxica
4	1.600	KG	20.01.000005	Coxão mole bovino resfriado, extra limpo - tipos de cortes: bifos 150g e cubo 3 x3 cm, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 1kg
5	3.000	KG	20.01.000007	Filé de frango resfriado, extra limpo tipo de cortes: bifos de 150 g, isca de 4 cm e cubo para estrogonofe, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 1kg
6	600	KG	20.01.000008	Filé de merluza congelado sem peles e espinhas contendo no máximo 10% de perdas no degelo. Em porção padronizada de 150 gramas, em embalagem plástica lacrada com 1kg
7	500		20.01.000017	File de sobre coxa de frango sem osso, sem pele, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 1kg
8	700	KG	20.01.000014	Músculo bovino resfriado, extra limpo - tipos de cortes: cubo 3 x3 cm, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 1kg
9	4.300	KG	20.01.000015	Patinho bovino resfriado, extra limpo - tipos de cortes: bifos 150g, Moído e cubo para estrogonofe, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 500g ou 1kg
10	750	KG	20.01.000272	Pernil suíno sem osso resfriado, extra limpo - tipos de cortes: peça e cubos 3 x 3 cm, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 1kg
11	360	KG	20.01.000320	Rolê de frango resfriado- filé de frango em bifos, entre 120 e 150g com recheio contendo, cenoura, bacon e azeitona, acondicionados em embalagem plástica atóxica com aproximadamente 1kg
12	1.200	KG	20.01.000308	Sobrecoxa de frango com osso, resfriada, livre de penas, acondicionadas em embalagem plástica transparente atóxica com aproximadamente 1kg



HOSPITAL MUNICIPAL “DR. TABAJARA RAMOS”

CNPJ/MF nº 59.015.438/0001-96

Avenida Padre Jaime, nº 1500 – Jardim Planalto Verde – CEP 13844-070 – Mogi Guaçu/SP

Telefone (19) 3894-9444 www.mogiguacu.sp.gov.br

6- LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1-A solução identificada para atender às necessidades da autarquia é a **aquisição de carnes bovinas, suínas, cortes de frango e peixes por meio de Pregão Eletrônico**, com posterior formalização contratual. Essa modalidade é a mais adequada para aquisição de bens e produtos comuns, assegurando maior competitividade, transparência e economicidade, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

O Pregão Eletrônico possibilita ampla participação de fornecedores, maior transparência nas etapas do processo e melhor vantajosidade para a Administração, garantindo a regularidade do fornecimento e o atendimento às necessidades das unidades requisitantes.

6.2-Para elaboração da estimativa de preços, foi realizado **levantamento de mercado** utilizando as seguintes fontes:

- **Consulta ao Banco de Preços**, buscando referências atualizadas para produtos de características equivalentes.
- **Cotações enviadas diretamente a fornecedores por e-mail**, solicitando valores unitários e condições de fornecimento.

Com base nessas consultas, foram identificados valores de mercado compatíveis com o objeto, permitindo a definição de uma estimativa que reflita adequadamente o cenário atual de preços praticado

RAZÃO SOCIAL	CNPJ/MF
NP CAPACITAÇÃO E SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS- BANCO DE PREÇOS	07.797.967/0001-95
Fonte: Preços obtidos em painéis de preços praticados pela Administração Pública. (Inciso I do artigo 12 do Decreto Municipal nº 27.090/24)	
SUPERMERCADO BIG BOM LTDA	50.582.170/0001-08
F. E. H. COMERCIO ALIMENTICIO LTDA	42.668.577/0001-16
Fonte: Cotação por E-mail (Inciso VI do artigo 12 do Decreto Municipal nº 27.090/24)	

7 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

7.1 Para realizar a estimativa do preço da contratação, foram seguidas as orientações do Decreto Municipal nº 27.090/2024 artigo 12, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e serviços em geral. Considerando os orçamentos encaminhados, optou-se pelo uso da MÉDIA que resultou no valor estimado **R\$ 616.962,60 (seiscentos e dezesseis mil, novecentos e sessenta e dois reais e sessenta centavos)**.

Baseada no valor de orçamento resumidos em tabela que segue

Item	Quantidade	Unid.	Material	Valor Médio Unitário	Valor Médio Total
1	400	KG	Bacon defumado em manta, fresco com pele	R\$ 43,97	R\$ 17.588,00
2	780	KG	Bife rolê resfriado- bifos de coxão mole, entre 120 e 150g com recheio contendo, cenoura, bacon e azeitona, acondicionados em embalagem plástica atóxica com aproximadamente 1kg	R\$ 50,73	R\$ 39.569,40
3	630	KG	Coxão duro bovino resfriado, extra limpo em peça, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxica	R\$ 47,89	R\$ 30.170,70
4	1.600	KG	Coxão mole bovino resfriado, extra limpo - tipos de cortes: bifos 150g e cubo 3 x3 cm, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 1kg	R\$ 48,08	R\$ 76.928,00
5	3.000	KG	Filé de frango resfriado, extra limpo tipo de cortes: bifos de 150 g. isca de 4 cm e cubo para estrogonofe, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 1kg	R\$ 32,69	R\$ 98.070,00
6	600	KG	Filé de merluza congelado sem peles e espinhas contendo no máximo 10% de perdas no degelo. Em porção padronizada de 150 gramas, em embalagem plástica lacrada com 1kg	R\$ 49,53	R\$ 29.718,00
7	500	KG	File de sobre coxa de frango sem osso, sem pele, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 1kg	R\$ 22,76	R\$ 11.380,00
8	700	KG	Músculo bovino resfriado, extra limpo - tipos de cortes: cubo 3 x3 cm, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 1kg	R\$ 40,57	R\$ 28.399,00
9	4.300	KG	Patinho bovino resfriado, extra limpo - tipos de cortes: bifos 150g. Moído e cubo para estrogonofe, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 500g ou 1kg	R\$ 52,45	R\$ 225.535,00
10	750	KG	Pernil suíno sem osso resfriado, extra limpo - tipos de cortes: peça e	R\$ 27,98	R\$ 20.985,00



HOSPITAL MUNICIPAL “DR. TABAJARA RAMOS”

CNPJ/MF nº 59.015.438/0001-96

Avenida Padre Jaime, nº 1500 – Jardim Planalto Verde – CEP 13844-070 – Mogi Guaçu/SP

Telefone (19) 3894-9444 www.mogiguacu.sp.gov.br

			cubos 3 x 3 cm, acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas com aproximadamente 1kg		
11	350	KG	Rolê de frango resfriado- filé de frango em bifês, entre 120 e 150g com recheio contendo, cenoura, bacon e azeitona, acondicionados em embalagem plástica atóxica com aproximadamente 1kg	R\$ 36,25	R\$12.687,50
12	1.200	KG	Sobrecoxa de frango com osso, resfriada, livre de penas, acondicionadas em embalagem plástica transparente atóxica com aproximadamente 1kg	R\$ 21,61	R\$ 25.932,00

8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1-A solução definida para atender à necessidade institucional consiste na **aquisição direta de carnes bovinas, suínas, cortes de frango e peixes**, por meio de **Pregão Eletrônico**, com formalização de contrato administrativo. A contratação busca garantir o fornecimento contínuo de proteínas de origem animal, essenciais para a composição das refeições destinadas aos pacientes e colaboradores do Hospital Municipal e das Unidades de Pronto Atendimento (UPAs).

Essa solução assegura produtos adequados às exigências nutricionais e sanitárias, garantindo segurança alimentar e contribuindo para a recuperação e o bem-estar do público atendido.

8.2-A aquisição contempla diferentes tipos de carnes e cortes, conforme a demanda das unidades requisitantes. A escolha dessa solução permite que a Administração obtenha produtos padronizados, de qualidade comprovada e com regularidade no fornecimento, respeitando as especificações técnicas exigidas.

A estratégia favorece a competitividade entre os fornecedores e contribui para a obtenção do melhor preço e condições mais vantajosas para a Administração Pública.

8.3-A contratação seguirá rigorosamente a legislação sanitária aplicável aos produtos de origem animal, incluindo normas da vigilância sanitária e inspeção federal, estadual ou municipal. Será exigido:

- Selo de inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF);
- Rotulagem completa e adequada, contendo lote, data de fabricação, prazo de validade e identificação do estabelecimento;
- Manutenção da cadeia de frio durante todas as etapas do transporte e entrega;
- Embalagens íntegras, limpas e adequadas ao armazenamento.

Também está prevista a atuação de equipes capacitadas para o recebimento, armazenamento e manipulação, assegurando o cumprimento das boas práticas higiênico-sanitárias.

8.4-A solução contribui para fortalecer o controle sanitário e operacional, permitindo melhor rastreabilidade dos produtos adquiridos e fiscalização de sua qualidade, validade e condições de conservação. Além disso, ao firmar um contrato com fornecedor habilitado, reduz-se o risco de descontinuidade no abastecimento, garantindo regularidade e estabilidade na oferta dos produtos essenciais ao preparo das refeições.

8.5-A contratação também incorpora princípios de sustentabilidade, priorizando fornecedores que observem práticas socioambientais responsáveis, rastreabilidade dos produtos e respeito às exigências legais de processamento e transporte de carnes. Sempre que possível, será incentivada a contratação de fornecedores regionais, contribuindo para:

- Redução dos impactos ambientais associados ao transporte;
- Fortalecimento da economia local;
- Menor geração de resíduos e embalagens inadequadas.

8.6-A aquisição direta, por meio de Pregão Eletrônico, oferece flexibilidade operacional, permitindo ajustes de quantidades conforme a evolução das necessidades das unidades de saúde. A modalidade garante eficiência, economicidade e transparência, em conformidade com os princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

8.7-A solução proposta demonstra ser a alternativa mais adequada para garantir o fornecimento regular, seguro e padronizado das carnes necessárias à produção das refeições institucionais. Atende às exigências legais, sanitárias e operacionais, assegurando o pleno funcionamento das atividades assistenciais e administrativas, com observância à qualidade, segurança alimentar, economicidade e eficiência.

9 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

9.1 – A necessidade de parcelamento ocorre devido à limitação de espaço físico no estoque, bem como à insuficiência de equipamentos de refrigeração e congelamento adequados para o armazenamento de grandes volumes de carnes.

9.2 – As solicitações são realizadas conforme a demanda do serviço, garantindo que o consumo seja atendido de forma adequada e contínua.

9.3 – Em razão da ausência de estrutura física e equipamentos suficientes para armazenamento, as carnes precisam ser entregues **diariamente, de segunda a sexta-feira**, de modo a assegurar a correta conservação dos produtos e evitar riscos de perda por falta de condições adequadas de estocagem.

10 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1-A contratação proposta, fundamentada no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e em estrito cumprimento ao inciso IX do §1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021, tem como resultado esperado a plena satisfação da necessidade institucional de oferta contínua, adequada, segura e diversificada de alimentação nas dependências da instituição. Esta solução busca a



HOSPITAL MUNICIPAL “DR. TABAJARA RAMOS”

CNPJ/MF nº 59.015.438/0001-96

Avenida Padre Jaime, nº 1500 – Jardim Planalto Verde – CEP 13844-070 – Mogi Guaçu/SP

Telefone (19) 3894-9444 www.mogiguacu.sp.gov.br

excelência em economicidade, eficiência e sustentabilidade, promovendo impacto positivo direto sobre a saúde, bem-estar do público atendido, bem como no cumprimento dos princípios e objetivos da Administração Pública.

10.2-No âmbito da ****economicidade****, o resultado almejado é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível mediante estruturação do processo licitatório em lotes, o que favorece ampla participação de fornecedores locais e regionais, estimula a competitividade e assegura preços justos e adequados às especificações técnicas e quantitativas do certame. Garante-se, desta forma, transparência e racionalidade no gasto de recursos públicos, ao se evitar direcionamentos, monopólios ou práticas antieconômicas. A aquisição em lotes permite flexibilidade para prestação do serviço, melhor adequação às flutuações de demanda e mais oportunidades para obtenção de vantagens comerciais ao longo do processo contratual. Tal abordagem viabiliza ainda o estímulo ao desenvolvimento econômico local e regional, promovendo o fortalecimento das cadeias produtivas próximas, gerando resultado positivo também indireto para a comunidade e a economia da região de abrangência da instituição.

10.3-No que tange à ****eficiência****, pretende-se garantir uma cadeia de suprimento abastecida e organizada, que proporcione refeições regulares, seguras e equilibradas, viabilizando o funcionamento ininterrupto das atividades-fim e de apoio institucionais. O modelo por lotes possibilita melhor controle e rastreabilidade dos gêneros alimentícios, adequada gestão de estoque e validade dos produtos, minimizando riscos de desabastecimento e perdas, além de permitir ajustes pontuais e ágeis conforme variações de consumo ou de necessidade. O atendimento irrestrito às normas sanitárias e de boas práticas, assim como às exigências legais de rotulagem, validade, integridade e manipulação, reflete-se na melhoria dos padrões de qualidade dos alimentos ofertados, assegurando proteção à saúde dos usuários finais e reduzindo riscos institucionais relacionados à exposição a agravos alimentares. O envolvimento de fornecedores qualificados e capacitados, somado à adequada instrução dos profissionais responsáveis pelo recebimento e manipulação, contribui para consolidar práticas seguras e eficientes, podendo ser aferidos por indicadores de não conformidade, prazos de reposição e regularidade nas entregas.

10.4-Sob a ótica da ****sustentabilidade****, o resultado perseguido é a incorporação de critérios e práticas que privilegiem não apenas a regularidade e qualidade dos itens adquiridos, mas também a responsabilidade social e ambiental em toda a cadeia de fornecimento. Dentre os principais resultados, destacam-se a priorização da aquisição de produtos in natura ou minimamente processados de produtores locais/regionalizados, que reduz distâncias logísticas e emissões de carbono, alavancando práticas sustentáveis e promovendo o desenvolvimento regional. Almeja-se a efetivação de compras de itens certificados quanto à origem sustentável e ao respeito às diretrizes socioambientais, assim como a adoção de medidas quanto à correta destinação de embalagens e resíduos, alinhando-se à Política Nacional de Resíduos Sólidos e incentivando a logística reversa e a reciclagem. Tais medidas servem de base para a definição de indicadores de desempenho pautados no percentual de itens adquiridos localmente, no índice de descarte responsável e na adoção de itens sustentáveis.

10.5-Adicionalmente, a proposta assegura a cobertura de necessidades alimentares diversas, a oferta de opções inclusivas, como dietéticas, sem lactose ou com restrição de açúcar, promovendo respeito aos direitos humanos, equidade, saúde e inclusão de todos os usuários, reforçando o compromisso institucional com a justiça social e a valorização do serviço público. Assegura-se, ainda, o cumprimento estrito das normas de competitividade e isonomia, garantindo ampla participação de fornecedores e respeito aos critérios técnicos estabelecidos, evitando exigências indevidas ou restritivas que possam prejudicar o ambiente concorrencial.

10.6-Portanto, os resultados ora pretendidos ao final do processo de contratação consistem em: proporcionar abastecimento regular e seguro de gêneros alimentícios em condições sanitárias ideais e conformidade legal; elevar o nível de qualidade, eficiência e economicidade das aquisições; fortalecer o desenvolvimento local/regional; melhorar o controle sobre o processo de seleção, aquisição, armazenamento, manipulação e distribuição dos alimentos; promover responsabilidade social e ambiental; e, finalmente, garantir a saúde, o bem-estar e o pleno desempenho dos públicos atendidos, tudo isso atendendo de forma transparente, equitativa e sustentável ao interesse público e aos valores institucionais. Estes resultados servirão também de base para indicadores de desempenho, qualidade e eficiência, permitindo o monitoramento contínuo da execução contratual e assegurando que a instituição cumpra com excelência sua missão e suas obrigações legais.

11 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

11.1 – O Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal será responsável pela organização logística do recebimento das carnes, garantindo que as entregas diárias ocorram de forma adequada e que os produtos sejam imediatamente conferidos e encaminhados para uso, considerando a ausência de espaço físico para armazenamento prolongado.

11.2 – O recurso orçamentário destinado à presente aquisição encontra-se previsto na dotação orçamentária específica informada pela unidade requisitante.

11.3 – Para garantir a correta execução contratual, serão designados:

a) **Gestor do contrato**, responsável pelo acompanhamento e gerenciamento das questões administrativas decorrentes da contratação;

b) **Fiscal do contrato**, encarregado de fiscalizar a execução operacional, especialmente quanto à conformidade das entregas, quantidade, qualidade e prazos estabelecidos.

12 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

12.1 A contratação não demanda adaptações no ambiente em que será executado o objeto, obtenção de licenças, outorgas ou autorizações capacitação de servidores ou empregados para fiscalização e gestão do contrato, não havendo providências que antecedem a contratação.



HOSPITAL MUNICIPAL “DR. TABAJARA RAMOS”

CNPJ/MF nº 59.015.438/0001-96

Avenida Padre Jaime, nº 1500 – Jardim Planalto Verde – CEP 13844-070 – Mogi Guaçu/SP

Telefone (19) 3894-9444 www.mogiguacu.sp.gov.br

13 - IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1 – Os impactos ambientais relacionados à aquisição de carnes podem ser mitigados por meio da adoção de práticas sustentáveis durante a execução contratual, especialmente no que se refere ao manejo adequado de resíduos orgânicos, descarte correto de embalagens e redução de desperdícios.

A entrega diária das carnes contribui para minimizar perdas, evitar descarte de produtos impróprios para consumo e reduzir a necessidade de armazenamento prolongado, o que colabora para um consumo mais responsável.

O cumprimento das normas sanitárias e de inspeção (municipal, estadual ou federal), o controle de temperatura durante o transporte e o acondicionamento adequado também reduzem o risco de contaminações e descartes desnecessários, promovendo uma relação de menor impacto ambiental.

As ações internas de conscientização, boas práticas de manipulação e monitoramento contínuo fortalecem o compromisso da Administração Pública com a sustentabilidade, em conformidade com as diretrizes legais aplicáveis às compras públicas sustentáveis.

14 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1 – À luz do exposto, considerando que não foram identificadas observações contrárias e que o presente planejamento atende plenamente aos requisitos administrativos necessários ao cumprimento do objeto, bem como às necessidades operacionais do serviço, conclui-se que a contratação é adequada e necessária para garantir o fornecimento contínuo de carnes destinadas ao preparo das refeições.

Além disso, verifica-se que os riscos envolvidos são conhecidos e administráveis, especialmente devido ao recebimento diário dos produtos, o que contribui para o controle de qualidade, redução de desperdícios e manutenção do fluxo regular de abastecimento.

Dessa forma, recomenda-se a realização do processo licitatório, por meio de pregão eletrônico, para contratação de empresa especializada no fornecimento de carnes (produtos perecíveis), assegurando a regularidade do atendimento e a observância dos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

A equipe de planejamento declara viável a presente contratação, em conformidade com o Estudo Técnico Preliminar e nos termos do art. 18, §1º, XIII, da Lei nº 14.133/2021

Mogi Guaçu, 03 de fevereiro de 2026.

Luciana Devito Caron Pacini
Nutricionista Responsável Técnica