

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO: 498/2024

1- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

Este documento apresenta o estudo técnico preliminar que serve essencialmente para assegurar a viabilidade da contratação e embasar o Termo de Referência, bem como tratar sobre os estudos iniciais realizados para realização da licitação.

Faz-se necessária a aquisição para ser realizada por edital de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, através do sistema de Registro de Preços de CARNES E EMBUTIDOS, para atender as demandas da Fundação Hospital Centenário durante o exercício financeiro 2024/2025 conforme quantidades e especificações presentes neste instrumento.

O registro auxiliará uma possível falta de CARNES E EMBUTIDOS, como já ocorreu, onde foi realizada uma dispensa emergencial para aquisição dos mesmos.

2-ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

A contratação pretendida no Plano de Contratação Anual do Município, prevista na Portaria 121281/2022.

Art. 2º Para fins do disposto neste decreto, considera-se: V – plano de contratações Anual – documento que consolida as demandas que o órgão ou a entidade planeja contratar no exercício subsequente ao de sua elaboração;

O presente certame está previsto genericamente especificado no PAC como CARNES E EMBUTIDOS.

3 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade de Pregão Eletrônico, conforme a lei 14.133/21.

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se: e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio usuais de mercado; XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para serviços comuns, cujo critério de julgamento

poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto

3 – ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

O requisito básico para Contratação da Empresa que prestará os serviços, é que ela seja qualificada, licenciada e/ou autorizada, tendo total competência e capacidade técnica para fornecer as CARNES E EMBUTIDOS, que integram o Termo de Referência. Essa qualificação técnica será comprovada mediante a apresentação de, pelo menos, um atestado de capacidade técnica que comprove o fornecimento do objeto.

4. DESCRIÇÃO E QUANTITATIVOS

Lote	Produto/descrição	Und.	Quantidade estimada anual
1	CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA SEM SEBO E SEM GORDURA; EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 4kg, DEVIDAMENTE ROTULADA; PORCIONADA E EMBALADA NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	6.000
2	CHULETA BOVINA PORCIONADA (120g por unidade); EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5kg; DEVIDAMENTE ROTULADA, PORCIONADA E EMBALADA NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	700
3	COXÃO MOLE FATIADO (BIFE 100g); EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5kg, DEVIDAMENTE ROTULADO; PORCIONADO E EMBALADO NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	2.000
4	PALETA PORCIONADA EM CUBOS (100g por unidade); EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5kg, DEVIDAMENTE ROTULADA; PORCIONADA E EMBALADA NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	1.000
5	PALETA PORCIONADA EM CUBOS PARA CARRETEIRO; EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5kg, DEVIDAMENTE ROTULADA; PORCIONADA E EMBALADA NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	7.000
6	PALETA PORCIONADA EM TIRAS PARA STROGONOFF; EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5kg, DEVIDAMENTE ROTULADA; PORCIONADA E EMBALADA NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	4.000
7	PALETA SEM OSSO, CORTE PARA ASSAR, SEM MÚSCULO DIANTEIRO, PEÇA DE NO MÁXIMO 2kg; EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5kg, DEVIDAMENTE ROTULADA; PORCIONADA E EMBALADA NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	1.000
8	PATINHO PORCIONADO EM CUBOS PARA CARRETEIRO; EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5kg, DEVIDAMENTE ROTULADA; PORCIONADA E EMBALADA NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	7.000
9	PATINHO PORCIONADO EM TIRAS PARA STROGONOFF; EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5kg, DEVIDAMENTE ROTULADO; PORCIONADO E EMBALADO NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	4.000
10	TATU PEÇA (2kg aproximadamente); EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5kg, DEVIDAMENTE ROTULADO; EMBALADO NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	800
11	SOBRECOXA DE FRANGO (220g por unidade); EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5kg, DEVIDAMENTE ROTULADO; PORCIONADO E EMBALADO NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE DE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	4.000
12	SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA (120g de unidade); EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5kg, DEVIDAMENTE ROTULADO; PORCIONADO E EMBALADO NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE DE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	2000

13	PEITO DE FRANGO PORCIONADO EM FILÉ (120g por unidade); EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5Kg, DEVIDAMENTE ROTULADO, PORCIONADO E EMBALADO NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	7.000
14	ISCAS DE FRANGO (FILÉ) EMBALAGEM ATÉ 5KG RESFRIADO.	Kg	4.000
15	BACON SUÍNO; EMBALADO DE 1Kg, DEVIDAMENTE ROTULADO; PORCIONADO E EMBALADO NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE DE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	200
16	PERNIL SUÍNO PORCIONADO EM CUBOS (100g por unidade); EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5Kg, DEVIDAMENTE ROTULADO; PORCIONADO E EMBALADO NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE DE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	1000
17	CARRÉ SUÍNO PORCIONADO (120g por unidade); EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5Kg, DEVIDAMENTE ROTULADO; PORCIONADO E EMBALADO NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE DE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	1000
18	LINGUIÇA CALABRESA GROSSA	Kg	400
19	LOMBO SUÍNO SEM OSSO DE NO MÁXIMO 5Kg, DEVIDAMENTE ROTULADO; PORCIONADO E EMBALADO NA DATA DA ENTREGA; VALIDADE DE 72h A PARTIR DA ENTREGA.	Kg	1000
20	SALSICHA	Kg	20
21	SALSICHÃO DE FRANGO COM TEMPERO VERDE.	Kg	1000
22	COSTELA SUÍNA DEFUMADA	Kg	100
23	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO	Kg	150
24	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	Kg	200

Obs.: As quantidades foram estimadas para um período de 12 (doze) meses.

5 – ALTERNATIVA DISPONÍVEL NO MERCADO

A melhor situação é, sem dúvidas, ter fornecimento de empresas que comprovadamente possuam aptidão, competência e capacidade técnica para desempenho das atividades que sejam pertinentes em características, quantidades e prazos com o objeto em questão.

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se que o valor total da contratação será de R\$ 1.874.917,00 POR ANO.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a escolha da proposta mais vantajosa para o Registro de Preços, objetivando futuras e eventuais aquisições de CARNES E EMBUTIDOS para pacientes. e uso na Fundação Hospital Centenário.

8 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para a Fundação. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento

isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

9 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não identificamos impactos ambientais provenientes dessa contratação. Caso haja algum descarte, o Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação é responsável por providenciar o destino adequado.

10 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços do mercado.

Responsável pela elaboração: Servidora: Luciana Santos de Mello, cargo agente administrativo, matrícula 1997.

São Leopoldo, 24 de maio de 2024.

Bruna Bagatini
Gerente da Ata

Cíntia Araújo Gomes
Fiscal da Ata

César Rogério Fontoura Monteiro
Diretora de Compras, Licitação e Contratos

Arivelton Ramos
Vice-Presidente Financeiro