



# ANEXO I

## Termo de Referência

### Estudo Técnico Preliminar – ETP



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. UNIDADE REQUISITANTE.

1.1. Secretaria de Saúde

1.2. **FUNDAMENTAÇÃO:** Lei Federal nº. 14.133/21 e Decreto Municipal nº 030102/2023.

### 2. DEFINIÇÃO DO OBJETO.

2.1. O presente documento é referente à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DE PROFISSIONAIS E PACIENTES INTERNOS VINCULADOS AO HOSPITAL DR. ANTÔNIO NERY FILHO MANTIDO PELA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE URUBURETAMA**, conforme especificações contidas neste instrumento.

2.2. O setor de compras competente após realização de pesquisas de preços com fornecedores por meio eletrônico (E- mail, Banco de preço públicos praticados, sites e links da internet) constatou que o preço médio estimado global para esta contratação é de **R\$ 141.569,70 (cento e quarenta e um mil, quinhentos e sessenta e nove reais e setenta centavos)** de acordo com tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	AMIDO DE MILHO	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM 200G.	UNIDADE	150,00	R\$ 7,71	R\$ 1.156,50
2	ALFACE CRESPA	COM ASPECTO FRESCO, FOLHAS FIRMES, SEM PARTES AMARELADAS, SEM MANCHAS DE APODRECIMENTOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, PULGÕES E LARVAS. EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES.	UNIDADE	250,00	R\$ 6,75	R\$ 1.687,50
3	BATATA DOCE IN NATURA	CRUA, LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM TAMANHO UNIFORME.	QUILOGRAMA	400,00	R\$ 6,27	R\$ 2.508,00
4	BATATA INGLESA IN NATURA	CRUA, LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM TAMANHO UNIFORME.	QUILOGRAMA	1.100,00	R\$ 10,08	R\$ 11.088,00
5	BISCOITO DOCE SORTIDO	COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE COM 340 A 350. GRAMAS.	PACOTE	800,00	R\$ 8,40	R\$ 6.720,00
6	BISCOITO MAISENA	AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE; TEXTURA CROCANTE; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PACOTE 350G. COM VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES	PACOTE	350,00	R\$ 12,14	R\$ 4.249,00
7	BISCOITO SALGADO	COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE	PACOTE	800,00	R\$ 9,03	R\$ 7.224,00

*marfauze*



		VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE COM 340 A 350. GRAMAS.				
8	CALDO DE CARNE	COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E CONTATO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. DISPLAY COM 24 CAIXAS COM 02 TABLETES.	CAIXA	80,00	R\$ 26,09	R\$ 2.095,20
9	CALDO DE GALINHA	PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. CONSTITUÍDO BASICAMENTE DE CARNE DE FRANGO DESIDRATADA, LIOFILIZADA OU EM PÓ, SAL, AMIDO DE MILHO, IGUAL OU SUPERIOR A KNORR. DISPLAY COM 24 CAIXAS COM 02 TABLETES.	CAIXA	100,00	R\$ 28,13	R\$ 2.813,00
10	CEBOLA BRANCA IN NATURA	TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA, COMPACTA E FIRME, SÃ, SEM RUPTURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, LIVRE DE ENFERMIDADES. EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	QUILOGRAMA	1.000,00	R\$ 8,89	R\$ 8.890,00
11	CENOURA IN NATURA	TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA, COMPACTA E FIRME, SÃ, SEM RUPTURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, LIVRE DE ENFERMIDADES. EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	QUILOGRAMA	1.100,00	R\$ 11,04	R\$ 12.144,00
12	CEREAL DE ARROZ COM AVEIA	PRÉ-COZIDO, COM SAIS MINERAIS E FONTE DE 9 VITAMINAS. EMBALAGEM CONTENDO 180 A 230G.	PACOTE	300,00	R\$ 11,26	R\$ 3.078,00
13	CHÁ EM SACHÊ	EMBALAGEM CAIXA COM 15GRAMAS INDIVIDUAL, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CAIXA ENTRE 12 - 15 SACHES. SABORES VARIADOS (CAMOMILA, BOLDO, CIDREIRA)	CAIXA	100,00	R\$ 8,07	R\$ 807,00
14	CHEIRO VERDE	COM ASPECTO FRESCO, SEM PARTES AMARELADAS, SEM MANCHAS DE APODRECIMENTOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NA EMBALAGEM DEVE CONTER COENTRO E CEBOLINHA.	MOLHO	2.700,00	R\$ 3,89	R\$ 10.503,00
15	CHUCHU IN NATURA	NOVO, LIMPO, SEM SUJIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICA BEM FORMADA, LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS. GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. EMBALAGEM COM PESO IDENTIFICADO.	QUILOGRAMA	500,00	R\$ 7,49	R\$ 3.745,00
16	FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA BRANCA TORRADA, EMBALAGEM DE 1KG	QUILOGRAMA	700,00	R\$ 8,87	R\$ 6.209,00
17	FÉCULA DE MANDIOCA	HIDRATADA, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES	PACOTE	500,00	R\$ 9,57	R\$ 4.785,00
18	GOIABA IN NATURA	TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SÃ, SEM RUPTURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM PARTES PODRES OU RACHADURA, SEM AMADURECIMENTO	QUILOGRAMA	800,00	R\$ 10,72	R\$ 8.576,00

mansauro

		EXCESSIVO OU VERDES QUE IMPOSSIBILITEM O CONSUMO. EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.				
19	MARACUJÁ IN NATURA	SEM SUJIDADES, SEM PARTES PODRES OU RACHADURA, SEM AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU VERDES QUE IMPOSSIBILITEM O CONSUMO.	QUILOGRAMA	800,00	R\$ 12,34	R\$ 9.872,00
20	MAÇA IN NATURA	NACIONAL FRESCA, ÍNTEGRA E FIRME COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, ISENTO DE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. PRODUTO À GRANEL. ACONDICIONADO EM MONOBLOCOS DE PVC FRESTADOS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM	QUILOGRAMA	150,00	R\$ 19,58	R\$ 2.937,00
21	MELÃO TIPO JAPONÊS IN NATURA	DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUOS, LARVAS E PARASITAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	QUILOGRAMA	250,00	R\$ 7,11	R\$ 1.777,50
22	ÓLEO DE SOJA	COMESTÍVEL, DE ORIGEM VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM PET DE 900 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS OU REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UNIDADE	1.000,00	R\$ 13,40	R\$ 13.400,00
23	OVOS DE GALINHA	BRANCO OU VERMELHO, DE BOA PROCEDÊNCIA, LIMPOS, FRESCOS, CASCA LISA E ACONDICIONADOS EM CAIXINHAS DE PAPELÃO CONTENDO 30 UNIDADES.	BANDEJA	500,00	R\$ 30,61	R\$ 15.305,00

2.2.1. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação

2.3. A estimativa de valores para esta contratação fora elaborada através de pesquisas de preços realizadas a partir dos parâmetros e métodos descritos no Art. 54 do Decreto Municipal nº 030102/2023 de 01 de março de 2023, tudo visando à escolha da melhor solução para a contratação e à análise de sua viabilidade.

### 3. A JUSTIFICATIVA

3.1. A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para garantir a alimentação adequada dos profissionais e pacientes internos do Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho, mantido pela Secretaria de Saúde do Município de Uruburetama. Esta contratação é imprescindível para assegurar o funcionamento contínuo e eficiente dos serviços de saúde prestados, uma vez que a nutrição adequada é um componente crítico para o tratamento e recuperação dos pacientes, bem como para o bom desempenho dos profissionais de saúde.

3.2. Adicionalmente, a contratação desses gêneros alimentícios está em conformidade com o princípio da padronização estabelecido pelo artigo 40, inciso V, alínea 'a', da Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (NLLC), uma vez que os itens a serem adquiridos atendem aos padrões de qualidade e

*mariajose*



especificações necessárias para a segurança alimentar dos internos. Não há indicação de marca ou modelo específico para os produtos a serem adquiridos, garantindo assim a competitividade e evitando a restrição ao caráter competitivo do certame, conforme disposto no artigo 41, inciso II, da NLLC.

3.3. A escolha por essa contratação ainda se fundamenta na necessidade de garantir a continuidade dos serviços sem depender de recursos ou capacidades internas insuficientes, o que poderia comprometer a qualidade e a eficácia do atendimento prestado pelo hospital.

#### **3.4. JUSTIFICATIVA DA NÃO EXCLUSIVIDADE PARA ME E EPP**

É certo que a exclusividade às micro e pequenas empresas é a regra nos casos de licitações com valor estimado de até R\$ 80.000,00, conforme determina o Art. 47, da Lei Complementar nº 123/2006 e Art. 6º do Decreto nº 8.538/2015. Contudo, existem exceções que podem ser avocadas pela Administração, desde que apresente as devidas justificativas, pois o tratamento diferenciado resulta de expressa disposição constitucional, CF 1988, Art. 170, IX, sendo seu dever esclarecer os motivos pelos quais decidiu que determinada licitação não será exclusiva.

Nesse sentido, o Art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006 proíbe a aplicação do disposto nos seus artigos 47 e 48, quando não houver o mínimo de três fornecedores competitivos, enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório (artigo 49, II, da LC Nº 123/2006). Interpretando-se esse dispositivo, é possível chegar à conclusão de que, caso na localidade não seja possível segregar ao menos 3 (três) fornecedores enquadrados como ME ou EPP com a capacidade de cumprir as exigências do Edital, então a Administração poderá aplicar as regras excludentes do art. 49, II da LC nº 123/2006, permitindo a participação dos demais fornecedores interessados.

Nesse ponto, cabe registrar que não foi encontrado, em pesquisa de mercado realizada para obter cotações válidas para balizar esta contratação, o número mínimo de três fornecedores locais com a qualificação de micro e pequena empresa. Ademais, não se identificou ferramenta, cadastro ou outro instrumento seguro apto a sustentar a tomada de decisão desta Secretaria, acerca da vantajosidade de se garantir a exclusividade para as ME e EPP.

Deste modo, é temerária a tomada de decisão em favor da exclusividade, sendo prudente não restringir a competição, concedendo exclusividade, sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, podendo, a Administração conduzir uma licitação ineficaz, com elevado número de itens desertos e fracassados, em virtude da ausência de fornecedores, podendo a unidade demandante, ser levada a repetir o procedimento licitatório, o que aumentaria os custos da contratação, gerando prejuízos ao município.

Não se desconhece que a razão de ser da norma, é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, conforme Art. 47 da LC nº 123/2006). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal, da Lei nº 14.133/2021. A Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Diante disso, considerando o risco presente na concessão da exclusividade e ausência de parâmetros que afastem esses riscos, considerando ainda que tal decisão preserva a competitividade do certame, garante a isonomia e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, e que as ME e EPP terão garantidos os outros benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, esta licitação não será exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por conta da impossibilidade de identificar a existência de fornecedores competitivos enquadrados nessa categoria e sediados local ou regionalmente, capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

#### **4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

*manfouse*

4.1. A descrição da necessidade da contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de contratação.

## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

5.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares

## 6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

6.1. O item supracitado tem natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. A empresa vencedora quando do recebimento/conferência de qualquer produto for constatado produtos defeituosos, este produto deverá, ser imediatamente substituído.

6.3. O prazo de entrega do objeto licitado deverá ser de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da ordem de compra ou nota de empenho, podendo ser prorrogado por solicitação devidamente justificada.

6.4. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.5. A (s) empresa (s) contratada (s) deverão, quando for o caso, apresentar produto constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, além de atentar para as exigências da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);

6.6. A (s) contratada (s) deverá (ão) obedecer (em) às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) que é responsável por estabelecer normas e regulamentos técnicos para diversos setores, incluindo embalagens. Ela tem como objetivo promover a padronização e a segurança dos produtos.

## 7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. O prazo de execução do objeto contratual até o dia **31 (trinta e um) de dezembro do exercício financeiro vigente**, a ser iniciado na data de assinatura do contrato.

7.1.1. O prazo de execução poderá ser prorrogado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

### 7.2. Condições de execução:

7.2.1. Os itens deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, obedecendo a um cronograma de execução, a partir das características que se apresentam nos quantitativos discriminados na ORDEM DE COMPRA pela administração, no local, dia e horário estabelecidos pela Unidade Gestora, podendo haver dilatações de prazos a pedido da empresa vencedora quando firmado o termo de contrato;

7.2.2 A execução dos fornecimentos será efetuado de forma parcelada, conforme solicitação da Unidade Gestora;

7.2.3 LOCAL DE ENTREGA: deverão ser entregues no horário 8h30min às 11h00min e das 13h00min às 16h30min na Prefeitura Municipal de Uruburetama sito á Praça Soares Bulcão, nº 197, Bairro Centro, Cidade de Uruburetama, Estado do Ceará, CEP 62.650-000.

7.2.5 O objeto será executado de acordo com necessidade da unidade gestora, conforme emissão de nota de fornecimento enviada para o contratado que de devera cumprir os prazos estabelecidos.

7.2.5.1. **PRAZO DE ENTREGA:** As entregas serão parceladas conforme a necessidade da Secretaria Requisitante, sendo que os itens deverão ser entregues no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis** a contar da autorização de fornecimento.

7.2.6. Verificada a desconformidade de algum dos itens, a licitante será notificada e deverá reparar de maneira imediata, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

monsausa

7.2.6.1. O item a ser entregue deverá ser adequadamente, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

## **8 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

8.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos nos termos da art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

8.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

8.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados nos termos da art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

8.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

8.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

8.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

8.7.6. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

8.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ORDEM DE COMPRA, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

8.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

8.9.1. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção

monSouza



ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

8.9.2. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

8.10. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8.11. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

8.12. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

## **9. CRITÉRIOS DE REEBIMENTO E DE PAGAMENTO**

### **9.1 – Recebimento**

9.1.1 - Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

9.1.2 - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.1.3 - O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

9.1.4 - O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

9.1.5 - No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontestada da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.1.6 - O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

9.1.7 - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### **9.2 – Liquidação**

9.2.1 - Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

9.2.2 - O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.3 - Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) - o prazo de validade;
- b) - a data da emissão;

*Manoel*

- c) - os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) - o período respectivo de execução do contrato;
- e) - o valor a pagar; e
- f) - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.2.4 - Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

9.2.5 - A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no SICAF, Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.6 - A Administração deverá realizar consulta ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

9.2.7 - Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

9.2.8 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.2.9 - Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.2.10 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

### 9.3 – Pagamento

9.3.1 - Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

9.3.2 - No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice IGP-M de correção monetária.

9.3.3 - O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

9.3.4 - Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.3.5 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, conforme o caso.

9.3.6 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

*marSause*



9.3.7 - O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## 10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

10.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

10.2. O regime de execução do contrato será **Empreitado por Preço Unitário**. **Modo de Disputa: Aberto e Fechado**.

10.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### 10.3.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a). Representante legal: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- b). Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c). Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- d). Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- e). Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- f). Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g). Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- h). Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764/1971](#).
- i). Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### 10.3.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a). Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b). Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de

*monsausa*

02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- c). Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d). Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;
- e). Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f). Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- g). Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h). Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- i). Declaração da Licitante em papel timbrado e assinado pelo representante legal, informando que cumpre a proibição prevista no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. – ou seja, de que não utiliza trabalho de menor de dezoito anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres, e de trabalho de menor de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz.
- j). Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991;
- k). O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- l). Declaração de pleno cumprimento dos requisitos do edital e seus anexos.

### 10.3.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a). Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971. No caso de pessoa física ou de sociedade simples, certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante.
  - a.1). Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar o acolhimento judicial do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005. No caso do licitante em recuperação extrajudicial deverá apresentar a homologação judicial do plano de recuperação.
- b). Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando: Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- c). As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
- d). Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- e). Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando a empresa for optante ou obrigada pelo regime adotado.

### 10.4.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

*manouse*

- A). Comprovação de aptidão para execução de fornecimento equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- B) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- b.1) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas, sendo estes compatíveis com o Termo de Referência deste edital, conforme o caso.
- b.2) Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica para comprovação ao que dispõe o item "a", instrumento de nota fiscal e/ou contrato respectivo ao qual o atestado faz vinculação.
- b.3) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- C) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

#### 10.5.1. DA PARTICIPAÇÃO DE MICRO E PEQUENAS EMPRESAS:

10.5.1.1. As MICROEMPRESAS, ou EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, deverão apresentar comprovação de enquadramento em um dos regimes, para que possa ter o benefício do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto na Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, junto aos documentos de habilitação.

10.5.1.2. Será exigida a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, mesmo que esta apresente alguma restrição. Neste caso, será concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis para sua regularização, prorrogáveis por igual período, cujo termo inicial se dará no momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, consoante o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

10.5.1.3. Na forma do que dispõe o art. 42 da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, a comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

10.5.1.4. Para efeito do disposto no item acima, as ME e EPP, por ocasião de participação neste procedimento, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

10.5.1.5. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis (Lei nº 123/2006 e suas alterações), contado a partir do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.5.1.6. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21.

#### 11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

11.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 141.569,70 (Cento e quarenta e um mil quinhentos e sessenta e nove reais e setenta centavos)** conforme custos unitários apostos na tabela constante do subitem, 2.2 deste termo. Com base nas pesquisas de preços realizadas na forma do regulamento.

11.2 A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado.

*marcos*



11.3. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- c) serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;
- d) Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

## 12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes das eventuais contratações que poderão advir desta licitação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal vigente, inerente à Secretaria Contratante, nas seguinte Dotação Orçamentária:

UNIDADE ADMINISTRATIVA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	ELEMENTO DE DESPESAS
Fundo Municipal de Saúde - Gestão e Expansão da Atenção Ambulatorial e Hospitalar – MAC	0902.10.302.0113.2.085	3.3.90.30.00

Uruburetama/CE, 01 de abril de 2025.

Responsável pela elaboração do Termo de Referência:

  
**Maria Adriana Marques de Sousa**  
Secretária de Saúde



**URUBURETAMA**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000920250221000166**



**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A contratação dos gêneros alimentícios visa suprir uma necessidade básica e imprescindível, que é a alimentação dos profissionais e pacientes internos do Hospital Dr. Antônio Nery Filho, mantido pela Secretaria de Saúde do Município de Uruburetama. A alimentação adequada é essencial para a manutenção da saúde e do bem-estar dos pacientes internados, bem como para garantir o bom desempenho e a saúde dos profissionais que atuam no hospital.

O problema a ser resolvido envolve o atendimento correto e contínuo das necessidades nutricionais, assegurando a qualidade dos serviços de saúde prestados. A falta ou inadequação no fornecimento dos gêneros alimentícios impacta diretamente na recuperação dos pacientes e no ambiente de trabalho dos profissionais, o que pode acarretar em prejuízos tanto para a saúde pública quanto para o adequado funcionamento das atividades hospitalares.

Este ETP é fundamentado na Lei 14.133/2021, que determina que as contratações públicas devem seguir o interesse público, sendo esta necessidade alinhada aos princípios da legalidade, eficiência e transparência, conforme os artigos e dispositivos da referida lei. É essencial que a contratação observe o devido alinhamento com as diretrizes do planejamento estratégico de saúde do município, buscando sempre a solução que melhor atenda ao interesse coletivo de forma eficiente e econômica.

**2. ÁREA REQUISITANTE**

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Saúde	PEDRO IGOR MENDES DE SOUSA

**3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A presente seção descreve os requisitos necessários para a escolha da solução de contratação, garantindo que esta atenda aos critérios de sustentabilidade, observando as leis e regulamentações aplicáveis, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho. Esses requisitos são essenciais para o sucesso da licitação e para a plena satisfação das necessidades nutricionais de profissionais e pacientes do Hospital Dr. Antônio Nery Filho.

**Requisitos Gerais**

- Os gêneros alimentícios devem atender às normas de segurança alimentar e nutricional vigentes.
- Os produtos devem possuir prazos de validade adequados e claros, permitindo consumo seguro durante todo o período contratado.
- Os fornecedores devem estar devidamente registrados e autorizados para comercialização de gêneros alimentícios, garantindo qualidade e procedência dos produtos.



**URUBURETAMA**



#### **Requisitos Legais**

- Os itens fornecidos devem obedecer às regulamentações da Anvisa e demais órgãos competentes no que tange a rotulagem e acondicionamento.
- Atendimento à legislação tributária pertinente, com apresentação de documentação fiscal adequada.

#### **Requisitos de Sustentabilidade**

- Preferência para produtos oriundos de práticas sustentáveis, minimizando impactos ambientais.
- Adoção de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível, visando a redução de resíduos.

#### **Requisitos da Contratação**

- Entrega dos produtos deve ser realizada conforme cronograma pré-estabelecido, compatível com a demanda do hospital.
- Fornecimento contínuo e regular, evitando desabastecimento e garantindo suporte alimentar adequado a todos os internos.
- Condições de armazenamento e transporte devem garantir a integridade e qualidade dos produtos até sua utilização final.

Os requisitos descritos são essenciais para a contratação, garantindo o cumprimento da necessidade especificada sem que haja exigências desnecessárias que prejudiquem a competitividade do processo licitatório. Eles visam assegurar que a instituição obtenha itens de alta qualidade, com sustentabilidade e conformidade legal, permitindo a realização de uma alimentação adequada e segura para todos os profissionais e pacientes do hospital.

#### **4. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

##### **Principais Soluções de Contratação:**

- Contratação direta com fornecedores locais de gêneros alimentícios. Contratação através de terceiros ou distribuidores especializados em fornecimento para hospitais e órgãos públicos.
- Utilização de cooperativas regionais de produtores de alimentos, sempre que possível, para incentivar a economia local.
- Aquisição por meio de pregões eletrônicos utilizando plataformas de compras públicas que asseguram competitividade e transparência no processo.

##### **Solução Mais Adequada:**

Para atender de forma eficiente as necessidades do Hospital Dr. Antônio Nery Filho, a solução mais indicada é a utilização de pregão eletrônico. Esta modalidade permite maior transparência e competitividade, além de possibilitar ajustes rápidos às flutuações de mercado, garantindo, assim, que os preços contratados sejam condizentes com a realidade do mercado. Além disso, a contratação direta com fornecedores locais deverá ser considerada, pois permite reduzir custos de logística e apoiar a economia local, desde que isso também atenda aos requisitos de qualidade e fornecimento contínuo.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



URUBURETAMA



## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

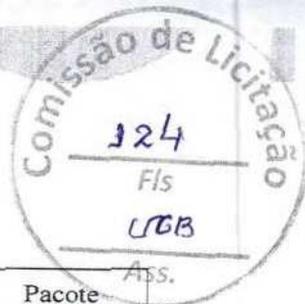
A presente solução propõe a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação de profissionais e pacientes internos do Hospital Dr. Antônio Nery Filho, vinculado à Secretaria de Saúde do Município de Uruburetama. Esta contratação visa garantir a segurança alimentar e nutricional de forma contínua e adequada, especialmente para os itens que falharam na aquisição anterior, considerados essenciais para prover o básico da alimentação de profissionais e pacientes.

A escolha da aquisição dos gêneros alimentícios pretendida se baseou em uma análise criteriosa das opções oferecidas pelo mercado e nas necessidades específicas destacadas pelo hospital. Isso garante que a solução seja a mais adequada para atender aos parâmetros de saúde, qualidade e segurança alimentar. Considerou-se também a flexibilidade necessária para ajustar volumes conforme a variação de internações.

A contratação prevê o fornecimento contínuo dos itens essenciais, observando as melhores práticas de gestão de estoques para evitar desperdícios e assegurar o pleno atendimento das demandas hospitalares. A solução selecionada é a mais viável técnica e economicamente, permitindo um balanço ideal entre custo, qualidade e eficiência operacional, alinhando-se aos interesses públicos e garantindo uma alimentação de qualidade aos seus beneficiários.

## 6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	<b>AMIDO DE MILHO</b>	150,000	Unidade
Especificação: Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 200g.			
2	<b>ALFACE CRESPA</b>	250,000	Unidade
Especificação: com aspecto fresco, folhas firmes, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas, pulgões e larvas. Embalar em sacos plásticos transparentes.			
3	<b>BATATA DOCE IN NATURA</b>	400,000	Quilograma
Especificação: crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.			
4	<b>BATATA INGLESA IN NATURA</b>	1.100,000	Quilograma
Especificação: crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.			
5	<b>BISCOITO DOCE SORTIDO</b>	800,000	Pacote
Especificação: com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega. pacote com 340 a 350 gramas.			
6	<b>BISCOITO MAISENA</b>	350,000	Pacote
Especificação: Aromatizado artificialmente; textura crocante; com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Pacote 350g. Com validade: mínimo de 10 meses			

**URUBURETAMA**

7	<b>BISCOITO SALGADO</b>	800,000	Pacote
Especificação: com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega. pacote com 340 a 350 gramas.			
8	<b>CALDO DE CARNE</b>	80,000	Caixa
Especificação: com informação nutricional, prazo de validade, informação nutricional e contato de atendimento ao consumidor. Display com 24 caixas com 02 tabletes.			
9	<b>CALDO DE GALINHA</b>	100,000	Caixa
Especificação: preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído basicamente de carne de frango desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, igual ou superior a Knorr. Display com 24 caixas com 02 tabletes.			
10	<b>CEBOLA BRANCA IN NATURA</b>	1.000,000	Quilograma
Especificação: tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.			
11	<b>CENOURA IN NATURA</b>	1.100,000	Quilograma
Especificação: tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.			
12	<b>CEREAL DE ARROZ COM AVEIA</b>	300,000	Pacote
Especificação: pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.			
13	Chá em sachê	100,000	Caixa
Especificação: Embalagem caixa com 15gramas individual, com identificação do produto e prazo de validade. Caixa entre 12 - 15 saches. Sabores variados (camomila, boldo, cidreira)			
14	<b>CHEIRO VERDE</b>	2.700,000	Molho
Especificação: com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter coentro e cebolinha.			
15	<b>CHUCHU IN NATURA</b>	500,000	Quilograma
Especificação: novo, limpo, sem sujidades, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. Embalagem com peso identificado.			
16	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b>	700,000	Quilograma
Especificação: farinha branca torrada, embalagem de 1kg			
17	<b>FÉCULA DE MANDIOCA</b>	500,000	Pacote
Especificação: hidratada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses			
18	<b>GOIABA IN NATURA</b>	800,000	Quilograma
Especificação: tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.			
19	<b>MARACUJÁ IN NATURA</b>	800,000	Quilograma
Especificação: sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.			
20	<b>MAÇA IN NATURA</b>	150,000	Quilograma

**URUBURETAMA**

Especificação: nacional fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Produto à granel. Acondicionado em monoblocos de pvc frestados. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem			
21	<b>MELÃO TIPO JAPONÊS IN NATURA</b>	250,000	Quilograma
Especificação: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos, larvas e parasitas. Sem danos físicos e mecânicos.			
22	<b>ÓLEO DE SOJA</b>	1.000,000	Unidade
Especificação: comestível, de origem vegetal de soja, puro, refinado, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem Pet de 900 ml, com identificação do produto, dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido e estar de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS ou Registro no Ministério da agricultura.			
23	<b>OVOS DE GALINHA</b>	500,000	Bandeja
Especificação: branco ou vermelho, de boa procedência, limpos, frescos, casca lisa e acondicionados em caixinhas de papelão contendo 30 unidades.			

**7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (RS)	V. TOTAL (RS)
1	<b>AMIDO DE MILHO</b>	150,000	Unidade	7,71	1.156,50
Especificação: Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 200g.					
2	<b>ALFACE CRESPA</b>	250,000	Unidade	6,75	1.687,50
Especificação: com aspecto fresco, folhas firmes, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas, pulgões e larvas. Embalar em sacos plásticos transparentes.					
3	<b>BATATA DOCE IN NATURA</b>	400,000	Quilograma	6,27	2.508,00
Especificação: crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.					
4	<b>BATATA INGLESA IN NATURA</b>	1.100,000	Quilograma	10,08	11.088,00
Especificação: crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.					
5	<b>BISCOITO DOCE SORTIDO</b>	800,000	Pacote	8,40	6.720,00
Especificação: com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega. pacote com 340 a 350. gramas.					
6	<b>BISCOITO MAISENA</b>	350,000	Pacote	12,14	4.249,00
Especificação: Aromatizado artificialmente; textura crocante; com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Pacote 350g. Com validade: mínimo de 10 meses					
7	<b>BISCOITO SALGADO</b>	800,000	Pacote	9,03	7.224,00
Especificação: com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega. pacote com 340 a 350. gramas.					

**URUBURETAMA**

8	<b>CALDO DE CARNE</b>	80,000	Caixa	26,19	2.095,20
Especificação: com informação nutricional, prazo de validade, informação nutricional e contato de atendimento ao consumidor. Display com 24 caixas com 02 tabletes.					
9	<b>CALDO DE GALINHA</b>	100,000	Caixa	28,13	2.813,00
Especificação: preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído basicamente de carne de frango desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, igual ou superior a Knorr. Display com 24 caixas com 02 tabletes.					
10	<b>CEBOLA BRANCA IN NATURA</b>	1.000,000	Quilograma	8,89	8.890,00
Especificação: tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.					
11	<b>CENOURA IN NATURA</b>	1.100,000	Quilograma	11,04	12.144,00
Especificação: tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.					
12	<b>CEREAL DE ARROZ COM AVEIA</b>	300,000	Pacote	10,26	3.078,00
Especificação: pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.					
13	<b>CHÁ EM SACHÊ</b>	100,000	Caixa	8,07	807,00
Especificação: Embalagem caixa com 15gramas individual, com identificação do produto e prazo de validade. Caixa entre 12 - 15 sachês. Sabores variados (camomila, boldo, cidreira)					
14	<b>CHEIRO VERDE</b>	2.700,000	Molho	3,89	10.503,00
Especificação: com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter coentro e cebolinha.					
15	<b>CHUCHU IN NATURA</b>	500,000	Quilograma	7,49	3.745,00
Especificação: novo, limpo, sem sujidades, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. Embalagem com peso identificado.					
16	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b>	700,000	Quilograma	8,87	6.209,00
Especificação: farinha branca torrada, embalagem de 1kg					
17	<b>FÉCULA DE MANDIOCA</b>	500,000	Pacote	9,57	4.785,00
Especificação: hidratada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses					
18	<b>GOIABA IN NATURA</b>	800,000	Quilograma	10,72	8.576,00
Especificação: tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.					
19	<b>MARACUJÁ IN NATURA</b>	800,000	Quilograma	12,34	9.872,00
Especificação: sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.					
20	<b>MAÇA IN NATURA</b>	150,000	Quilograma	19,58	2.937,00



URUBURETAMA



Especificação: nacional fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Produto à granel. Acondicionado em monoblocos de pvc frestados. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem

21	MELÃO TIPO JAPONÊS IN NATURA	250,000	Quilograma	7,11	1.777,50
----	------------------------------	---------	------------	------	----------

Especificação: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos, larvas e parasitas. Sem danos físicos e mecânicos.

22	ÓLEO DE SOJA	1.000,000	Unidade	13,40	13.400,00
----	--------------	-----------	---------	-------	-----------

Especificação: comestível, de origem vegetal de soja, puro, refinado, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem Pet de 900 ml, com identificação do produto, dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido e estar de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS ou Registro no Ministério da agricultura.

23	OVOS DE GALINHA	500,000	Bandeja	30,61	15.305,00
----	-----------------	---------	---------	-------	-----------

Especificação: branco ou vermelho, de boa procedência, limpos, frescos, casca lisa e acondicionados em caixinhas de papelão contendo 30 unidades.

Deste modo, tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de **R\$ 141.569,70 (cento e quarenta e um mil, quinhentos e sessenta e nove reais e setenta centavos).**

#### 8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A presente seção aborda a justificativa para o parcelamento do objeto licitatório, conforme as diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, destacando-se os seguintes pontos:

**Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** O objeto da licitação, aquisição de gêneros alimentícios, é tecnicamente divisível sem prejuízos à sua funcionalidade e aos resultados pretendidos pela Administração. A separação por categorias de alimentos permite um atendimento mais adequado e específico das necessidades nutricionais dos profissionais e pacientes internos.

**Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão do objeto é tecnicamente e economicamente viável, uma vez que possibilita a aquisição de itens em categorias definidas, assegurando que a qualidade e eficácia dos resultados sejam mantidas sem comprometimentos.

**Economia de Escala:** O parcelamento proposto não resultará em perda significativa de economia de escala, pois a aquisição em lotes permite negociar melhores condições comerciais, evitando aumento desproporcional de custos em comparação à aquisição de um único fornecedor.

**Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento contribui para uma maior competitividade, permitindo a participação de um número maior de fornecedores, incluindo empresas de menor porte. Isso viabiliza um melhor aproveitamento do mercado local e potencializa a concorrência saudável.

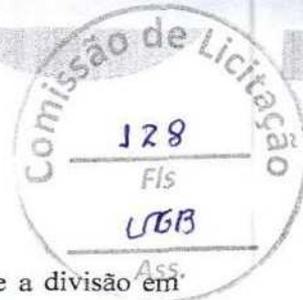
**Análise do Mercado:** A decisão pelo parcelamento está alinhada às práticas do setor, conforme análise de mercado que demonstra a viabilidade e as vantagens econômicas e técnicas do parcelamento, seguindo as melhores práticas de aquisição de alimentos.

ARB

Handwritten signatures and initials on the right margin.



URUBURETAMA



**Consideração de Lotes:** Em virtude do volume elevado, considerou-se a divisão em lotes, o que possibilita a participação de fornecedores que não teriam condições de fornecer a totalidade dos gêneros alimentícios, sem que isso comprometa a economia de escala e os resultados pretendidos.

Em conclusão, a decisão pelo parcelamento do objeto da licitação está fundamentada em avaliações técnicas e econômicas que asseguram sua viabilidade e estão em conformidade com a legislação vigente, promovendo transparência e competitividade no processo licitatório.

#### 9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação de profissionais e pacientes internos vinculados ao Hospital Dr. Antônio Nery Filho está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual do Município de Uruburetama para o exercício financeiro de 2025. Esta aquisição é parte integrante do planejamento estratégico da Secretaria de Saúde, visando assegurar a continuidade e a qualidade do atendimento hospitalar. Este processo administrativo, identificado pelo número 0000920250221000166, foi devidamente incluído no Plano de Contratações Anual, tendo como objetivo atender as necessidades nutricionais básicas e fundamentais dos profissionais de saúde e pacientes internos, observando as diretrizes técnicas e orçamentárias estabelecidas para o ano. Dessa forma, garantimos que as aquisições estão estruturadas de maneira a promover a eficiência na gestão de recursos e a efetividade dos serviços prestados.

#### 10. RESULTADOS PRETENDIDOS

O principal objetivo da presente contratação é garantir o fornecimento adequado e contínuo de gêneros alimentícios, essenciais para a alimentação de profissionais e pacientes internos do Hospital Dr. Antônio Nery Filho, assegurando, assim, o atendimento das demandas nutricionais básicas para o bom funcionamento das atividades hospitalares e promoção da saúde dos usuários.

- **Continuidade no Suprimento:** Garantir que os itens alimentícios indispensáveis, anteriormente fracassados em processos licitatórios, sejam adquiridos com sucesso, evitando interrupções na alimentação de profissionais e pacientes.
- **Economia e Efetividade:** Adotar critérios de seleção que propiciem a contratação mais vantajosa para a Administração, garantindo economicidade e eficiência no uso dos recursos públicos, conforme previsto na Lei 14.133/2021.
- **Adequação à Necessidade Pública:** Assegurar que a seleção e aquisição dos produtos alimentares atendam plenamente às necessidades específicas do hospital, promovendo, assim, a saúde e o bem-estar dos internados.
- **Transparência e Competitividade:** Reforçar os princípios de publicidade e isonomia, incentivando a participação ampla dos fornecedores interessados, resultando em processos licitatórios transparentes e justos.

ARD

*(Handwritten signatures and initials)*



URUBURETAMA



#### 11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- **Revisão dos preços de referência:** Considerando a flutuação dos preços que levou ao fracasso do processo anterior, é necessário revisar os preços de referência com base em pesquisa de mercado atualizada para assegurar que estejam alinhados com a realidade econômica.
- **Pesquisa de mercado abrangente:** Realizar levantamento de mercado com pelo menos três preços realizando busca e sistemas de preços públicos, garantindo uma diversidade de cotações para estabelecer preços mais competitivos.
- **Capacitação de servidores:** Preparar a equipe envolvida no processo licitatório com treinamento específico em gestão de contratos e políticas de compras públicas, conforme as diretrizes da Lei 14.133/2021.
- **Estabelecimento de critérios claros de julgamento:** Definir critérios de julgamento objetivos e bem detalhados no edital para minimizar riscos de questionamento e promover uma competição justa.
- **Planejamento e cronograma de entrega:** Organizar um cronograma detalhado das etapas do processo e da entrega dos gêneros alimentícios para garantir o abastecimento contínuo e sem interrupções.
- **Comunicado aos fornecedores locais:** Divulgar junto aos fornecedores locais a abertura do processo licitatório, destacando as oportunidades de participação, para maximizar a concorrência e fomentar a economia local.
- **Monitoramento de riscos:** Estabelecer um plano de monitoramento e gerenciamento de riscos potenciais que possam comprometer o sucesso da licitação e a execução do contrato, garantindo a implementação de ações mitigadoras quando necessárias.

#### 12. DA VEDACÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

A participação de empresas na forma de consórcio é uma prática comum em processos licitatórios e pode trazer benefícios consideráveis, como a capacidade de execução conjunta de projetos que demandam expertise diversificada e o compartilhamento de recursos. No entanto, para este procedimento específico de aquisição de gêneros alimentícios, a Prefeitura Municipal de Uruburetama optou por vedar a participação de consórcios com base nas seguintes considerações:

- A decisão de vedar consórcios está alinhada com o objetivo de simplificar o processo licitatório, evitando a complexidade adicional que a gestão de contratos consorciados pode gerar.
- A experiência anterior demonstra que a participação de empresas isoladas é suficiente para atender às necessidades do contrato, garantindo competitividade e economicidade sem a necessidade de agrupar empresas.

O objeto do contrato, aquisição de gêneros alimentícios, não demanda a união de capacidades técnicas distintas que justifique a formação de consórcios, visto que os produtos são relativamente padronizados e o fornecimento pode ser facilmente escalonado entre fornecedores individuais.



URUBURETAMA



A vedação está em conformidade com a Lei 14.133/2021, que permite à Administração definir as condições de participação conforme as especificidades de cada licitação, priorizando a eficiência e a efetividade do processo (Art. 15, §3º, IV da Lei 14.133/2021).

A manutenção de concorrência saudável pode ser afetada pela formação de consórcios, que têm o potencial de conglomeração de mercado, restringindo a participação de micro e pequenas empresas, o que é contrário ao princípio da competitividade destacado na Lei 14.133/2021.

### 13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação dos profissionais e pacientes internos do Hospital Dr. Antônio Nery Filho pode envolver diversos impactos ambientais, como a geração de resíduos sólidos, o uso de embalagens plásticas e o transporte dos bens adquiridos. Os seguintes impactos foram identificados:

- Geração de resíduos sólidos, decorrentes de embalagens e sobras alimentares.
- Emissão de poluentes e gases de efeito estufa durante o transporte e entrega dos alimentos.
- Desperdício de alimentos devido à má conservação ou manipulação inadequada.

Para mitigar esses impactos, as seguintes medidas serão adotadas, em conformidade com os princípios da Lei 14.133/2021, especialmente em relação ao desenvolvimento sustentável:

- Incentivar a utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis pelos fornecedores.
- Adotar práticas de logística reversa para a gestão de resíduos, conforme art. 18, §1º, inciso XII da Lei 14.133.
- Exigir dos fornecedores a certificação de boas práticas agrícolas, promovendo o uso de culturas orgânicas e sustentáveis.
- Implementar um programa interno de gestão de resíduos e compostagem para reduzir o desperdício de alimentos e melhorar a gestão de sobras alimentares.
- Priorizar a contratação de fornecedores locais para reduzir a distância de transporte e, conseqüentemente, as emissões associadas.

Estas medidas não apenas atendem aos requisitos legais, como também promovem a responsabilidade ambiental e demonstram o comprometimento da Administração com a sustentabilidade e o aproveitamento mais eficaz dos recursos, em alinhamento com o art. 5º da Lei 14.133/2021, que destaca o desenvolvimento nacional sustentável.

### 14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



**URUBURETAMA**



Analisando os elementos apresentados ao longo deste Estudo Técnico Preliminar e considerando os parâmetros estabelecidos pela Lei 14.133/2021, é possível concluir que a contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação de profissionais e pacientes internos do Hospital Dr. Antônio Nery Filho é tanto viável quanto razoável. A viabilidade da contratação é sustentada pela clara necessidade de suprir os itens fracassados no processo anterior, de forma a garantir a continuidade e a qualidade dos serviços de alimentação essenciais para o bom funcionamento do hospital. A razoabilidade se justifica pelo interesse público envolvido, destacando-se a importância de proporcionar alimentação adequada e ininterrupta para pacientes e profissionais da saúde.

Além disso, o alinhamento com os princípios básicos da Lei 14.133/2021, como legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, e economicidade, conforme disposto em seu Artigo 5º, demonstra que a contratação atende aos critérios necessários para promover uma aquisição vantajosa para a Administração. A adoção de medidas para a correta formação de preços, levando em conta o levantamento de mercado detalhado e os contextos econômicos atuais, reforça o posicionamento favorável à realização do processo licitatório descrito.

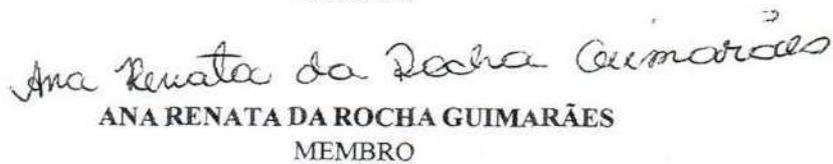
Uruburetama / CE, 26 de fevereiro de 2025

**EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES PÚBLICAS**

  
**ANTÔNIO DE PÁDUA COELHO COSTA**  
PRESIDENTE

  
**EULER BRANDÃO ÁVILA**  
MEMBRO

  
**LAIRA LIMA DOS SANTOS**  
MEMBRO

  
**ANA RENATA DA ROCHA GUIMARÃES**  
MEMBRO