

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00006.20241209/0001-60**I – Descrição da necessidade da contratação**

O(A) SECRETARIA DE SAÚDE em atendimento ao disposto no inciso I do art. 18 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021 que determina que a fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento, apresentamos o relatório dos estudos técnicos preliminares objetivando a AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, CAPRINO, SUÍNA E DE FRANGO ABATIDO NA HORA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, CASA DE APOIO E HOSPITAL DE PEQUENO PORTE DO MUNICÍPIO DE PIQUET CARNEIRO CE.

Para a demanda apresentada foi levado em consideração sua movimentação em estoques, saldo atual, suas aquisições e consumo recente.

A aquisição de carne bovina, caprino, suína e de frango é essencial para atender as necessidades nutricionais dos pacientes e assistidos pela Secretaria Municipal de Saúde, Casa de Apoio localizada em Fortaleza-CE e HPP Hospital de Pequeno Porte de Piquet Carneiro CE. Essas instituições dependem desses insumos para garantir refeições balanceadas e adequadas, contribuindo para o tratamento e recuperação dos pacientes, além de promover o bem-estar dos assistidos. A diversidade de carnes é necessária para atender diferentes dietas e preferências alimentares, assegurando que as necessidades dietéticas específicas sejam respeitadas e cumpridas. A unidade orçamentária responsável por esta aquisição é o Fundo Municipal de Saúde, que visa garantir a continuidade e qualidade dos serviços prestados, evitando qualquer descontinuidade nas atividades essenciais de saúde pública no município de Piquet Carneiro.

Por estas razões elencadas acima, nota-se a importância da aquisição dos referidos produtos, pois a não contratação irá prejudicar as atividades de políticas públicas praticadas pela Secretaria de Saúde do Município de Piquet Carneiro.

A necessidade da aquisição de carnes para atender as demandas da Secretaria Saúde, Casa de Apoio e Hospital de Pequeno Porte é imprescindível para o cumprimento do dever de ofertar políticas públicas de qualidade durante o exercício de 2025. Os produtos devem ser fornecidos com o intuito de garantir uma alimentação saudável e adequada as necessidades dos usuários.

II – Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Secretaria de Saúde	FRANCISCO WILAME PINHEIRO DE LIMA

III – Da natureza dos bens e dos requisitos da contratação

A natureza dos bens a serem contratados é considerada bens comuns podendo, portanto, ser adquiridos através de Pregão, em sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor valor global do lote, com observância ao princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração.

IV - Da modalidade e do levantamento de mercado

Após a análise das diversas alternativas possíveis de solução, verificou-se que a contratação de empresa especializada para os bens demandados, deverá ser realizado por meio de Pregão - Eletrônico. A adoção da modalidade Pregão - Eletrônico permitirá: incitar a competição entre fornecedores, desburocratizar o processo aquisitivo, permitir maior transparência e controle social.

O levantamento de mercado e a justificativa da escolha dos tipos de solução são àquelas contidas no Documento de Formalização da Demanda - DFD, elaborado e subscrito pela(s) área(s) demandantes, que detém propriedade e conhecimento técnico para determinar os tipos de soluções que se amoldam à demanda, prezando pela eficiência, eficácia e sobretudo pela efetividade da contratação.

O levantamento de mercado para a aquisição dos produtos destinados a execução das políticas públicas ofertadas pela Secretaria de Saúde do Município de Piquet Carneiro, envolve a identificação das melhores alternativas para a contratação, considerando a eficiência e a efetividade na utilização dos recursos públicos, de acordo com os requisitos da Lei 14.133/21. Nesse contexto, avaliamos as seguintes formas de contratação:

- Contratação com fornecedores: Essa modalidade envolve a realização do pregão eletrônico para seleção de fornecedores de produtos diversos.

Avaliando as formas de contratação, para o caso Aquisição de carne bovina, caprina, suína e frango abatido na hora da Secretaria de Saúde do município de Piquet Carneiro/CE, recomendamos a contratação com fornecedores, para garantir uma diversidade de produtos e qualidade adequada.

V - Descrição da solução como um todo

Aquisição de carne bovina, caprina, suína e de frango abatido na hora para atender as necessidades da Secretaria municipal de Saúde, Casa de Apoio e Hospital de Pequeno Porte do município de Piquet Carneiro-CE.

VI - Estimativa das quantidades a serem contratadas

Para a compra dos referidos produtos foi utilizado as séries históricas de aquisições de exercícios anteriores como parâmetro para calcular o quantitativo a ser necessário nessa aquisição.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	CARNE SUÍNA	3000.0	KG
CARNE SUÍNA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO APRESENTANDO MANCHAS ESCURAS OU SUJIDADES. A CARNE DEVE SER DE ANIMAL SADIJO, ABATIDA EM ABATEDOURO E INSPECIONADA POR VETERINÁRIO, CONSTATANDO LAUDO DE SANIDADE.			
2	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE	2518.0	KG

SEM OSSO DE ABATE RECENTE, COM MÁXIMO 10% DE GORDURA, NÃO APRESENTAR OSSOS, CARTILAGENS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E S.I.F. OU S.I.M.

3	CARNE DE CAPRINO	3200,0	KG
A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA, NÃO PEGAJOSA POR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E MINISTÉRIO DE AGRICULTURA.			
4	CARNE BOVINA MOIDA DE 1ª	2768,0	KG
DE PRIMEIRA, FRESCA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LAVAR. EMBALAGEM ADEQUADA INDIVIDUAL EM KG CONFORME PEDIDO. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.			
5	FRANGO ABATIDO.	5298,0	KG
ABATIDO NA HORA, INTEIRO (SEM CABEÇA, VÍSCERAS E PÉS). EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.			

VII - Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	CARNE SUÍNA	3800,0	KG	21,99	83.562,00
CARNE SUÍNA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, NÃO APRESENTANDO MANCHAS ESCURAS OU SUJIDADES. A CARNE DEVE SER DE ANIMAL SADIO, ABATIDA EM ABATEDOURO E INSPECIONADA POR VETERINÁRIO, CONSTATANDO LAUDO DE SANIDADE.					
2	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE	2518,0	KG	34,26	86.266,68
SEM OSSO DE ABATE RECENTE, COM MÁXIMO 10% DE GORDURA, NÃO APRESENTAR OSSOS, CARTILAGENS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E S.I.F. OU S.I.M.					
3	CARNE DE CAPRINO	3200,0	KG	30,60	97.920,00
A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA, NÃO PEGAJOSA POR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E MINISTÉRIO DE AGRICULTURA.					
4	CARNE BOVINA MOIDA DE 1ª	2768,0	KG	26,94	74.569,92
DE PRIMEIRA, FRESCA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LAVAR. EMBALAGEM ADEQUADA INDIVIDUAL EM KG CONFORME PEDIDO. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.					
5	FRANGO ABATIDO.	5298,0	KG	14,03	74.330,94
ABATIDO NA HORA, INTEIRO (SEM CABEÇA, VÍSCERAS E PÉS). EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 416.649,54 (quatrocentos e dezesseis mil, seiscentos e quarenta e nove reais e cinquenta e quatro centavos).

VIII - Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está vinculada ao Plano de Previsão de Demanda elaborado pelo demandante.

IX - Resultados pretendidos

- Com a realização da contratação para aquisição de carne bovina, caprino, suína e de frango abatido na hora para a Secretaria demandante, o Município de Piquet Carneiro almeja atingir os seguintes resultados:
- Garantia de uma política pública de qualidade aos usuários da Secretaria de Saúde, Casa de Apoio e Hospital de Pequeno Porte;

- Observância da eficácia e da economicidade com relação à aplicação dos recursos públicos destinados à contratação, conforme estipulado no Art. 11 da Lei 14.133 evitando sobre preço ou superfaturamento e assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para a administração.
- Implementação de um processo transparente e íntegro de contratação, possibilitando o acompanhamento e controle por parte dos órgãos competentes e da sociedade, conforme princípios estabelecidos nos Arts. 5º e 7º da Lei 14.133.

X - Providências a serem adotadas

A presente contratação requer por parte da administração o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e receber os produtos solicitados, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

XI - Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Esta equipe de planejamento declara a **VIABILIDADE** da contratação, mostrando-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária.

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Esta equipe de planejamento declara a **VIABILIDADE** da contratação, mostrando-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária.

Piquet Carneiro/CE, 20 de janeiro de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

assinado eletronicamente
JOÃO ALCANTARA COSTA
MEMBRO

assinado eletronicamente
ROCILEIDE RODRIGUES MACIEL VIEIRA
MEMBRO

assinado eletronicamente
FABIANA VIEIRA DE SOUSA
PRESIDENTE

