

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

1. DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	5731/2023
Estudo Preliminar nº:	007/2024
Secretaria:	Secretaria Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos, Trabalho e Políticas Públicas para a Juventude
Setor / Órgão:	Setor requisitante: Gerência de Proteção Social Especial
Objeto:	Trata-se de estudos preliminares referentes a AQUISIÇÃO de complemento alimentar a base de proteínas para atender as necessidades das Instituições de Acolhimento para Pessoa Idosa de Nova Friburgo, com recursos financeiros oriundos da Portaria MC 369/2020.
Equipe de Planejamento:	Gestor: Ana Elza Silva Junior, Gerente da PSE, matrícula 62.995
	Apoio Técnico Administrativo pela compilação das informações e transcrição: Monara Tavares da Silva Cunha, matrícula 199.511
	Apoio Técnico: Soraya Fonseca Salvaya, Nutricionista
	De acordo: Nicole Ribeiro Lessa Cipriano, mat. 106.737, Secretária Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos Trabalho e Políticas Públicas para a Juventude.
2. INTRODUÇÃO:	
<p>Este Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo analisar e justificar a Aquisição de complemento alimentar a base de proteínas, para atender as necessidades das Instituições de Acolhimento para Pessoa Idosa (ILPI) de Nova Friburgo, a ser realizada por meio de dispensa eletrônica, conforme permitido pelo artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. O processo de dispensa eletrônica visa proporcionar agilidade, transparência e economicidade na contratação, atendendo às necessidades nutricionais dos residentes da ILPI de maneira eficiente e segura. As proteínas são fundamentais na dieta dos idosos, contribuindo para a manutenção da massa muscular, o fortalecimento do sistema imunológico e a recuperação de enfermidades. Uma ingestão adequada de proteínas é crucial para prevenir a sarcopenia, diminuir o risco de quedas e fraturas, e manter as funções cognitivas dos residentes.</p> <p>Este estudo preliminar abordará os seguintes aspectos:</p>	

1. **Necessidades Nutricionais dos Idosos:** Análise das recomendações nutricionais específicas para a população idosa, com ênfase na ingestão proteica adequada.
2. **Fontes de Proteínas:** Identificação e avaliação de diferentes fontes de proteínas, tanto de origem animal quanto vegetal, considerando aspectos nutricionais, segurança alimentar e aceitabilidade pelos residentes.
3. **Mercado Fornecedor:** Pesquisa e análise de fornecedores potenciais, focando na qualidade, confiabilidade, preço e logística, com base na modalidade de dispensa eletrônica.
4. **Análise de Custo-Benefício:** Comparação dos custos das diferentes opções de proteínas e seus benefícios nutricionais e funcionais.
5. **Regulamentação e Normas:** Verificação das normas e regulamentações aplicáveis à aquisição e fornecimento de alimentos para ILPIs, garantindo conformidade com as exigências legais e sanitárias.

Através deste estudo, buscamos garantir que o processo de dispensa eletrônica resulte na seleção de fornecedores que ofereçam produtos de alta qualidade, a preços competitivos, atendendo plenamente às necessidades nutricionais dos residentes da ILPI. Assim, este estudo técnico preliminar servirá como base para a tomada de decisão informada e fundamentada, assegurando que a aquisição de proteínas contribua para a saúde e bem-estar dos idosos atendidos pela instituição.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI) enfrenta o desafio contínuo de garantir uma alimentação adequada e balanceada para seus residentes, uma vez que a nutrição desempenha um papel fundamental na saúde e bem-estar dessa população. A ingestão insuficiente de proteínas é um problema comum entre os idosos, podendo levar à sarcopenia, que é a perda de massa muscular, e outras complicações de saúde, como queda de imunidade, aumento do risco de quedas e fraturas, e declínio das funções cognitivas.

Perspectiva do Interesse Público

Sob a perspectiva do interesse público, a contratação para aquisição de proteínas visa resolver um problema crucial: assegurar que os idosos residentes na ILPI recebam uma nutrição adequada, que atenda às suas necessidades específicas e contribua para sua qualidade de vida. Assegurar uma alimentação rica em proteínas é fundamental para promover a saúde, prevenir doenças e melhorar a recuperação dos residentes. Esta ação está alinhada com os princípios de dignidade, respeito e cuidado que a sociedade deve ter com seus idosos.

Além disso, a aquisição por meio de dispensa eletrônica, conforme permitido pelo artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, proporciona uma solução ágil, transparente e econômica. Este processo garante a

contratação eficiente de fornecedores, minimizando burocracias e acelerando a entrega dos produtos necessários. Com isso, a ILPI pode responder rapidamente às necessidades alimentares de seus residentes, evitando interrupções no fornecimento de alimentos essenciais.

Justificativa da Necessidade:

A justificativa para a contratação se baseia em vários pontos:

1. **Saúde e Bem-Estar dos Idosos:** A ingestão adequada de proteínas é vital para manter a saúde geral dos idosos, prevenindo doenças e melhorando a recuperação de enfermidades.
2. **Prevenção de Sarcopenia e Outras Complicações:** Proteínas são essenciais para a manutenção da massa muscular e funcionalidade física, prevenindo a sarcopenia e reduzindo o risco de quedas e fraturas.
3. **Eficiência e Economicidade:** A modalidade de dispensa eletrônica garante a aquisição de produtos de qualidade a preços competitivos, otimizando recursos públicos.
4. **Transparência e Agilidade:** O processo de dispensa eletrônica promove a transparência nas contratações e permite uma resposta rápida às necessidades da ILPI, garantindo a continuidade do fornecimento de alimentos.

Portanto, a contratação para aquisição de proteínas através da dispensa eletrônica é uma medida necessária e justificada, com benefícios diretos para a saúde dos residentes da ILPI e vantagens significativas em termos de eficiência e uso responsável dos recursos públicos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Aquisição de complemento alimentar a base de proteínas para atender as necessidades das Instituições de Acolhimento para Pessoa Idosa de Nova Friburgo, conforme condições e exigências abaixo descritas:

RELAÇÃO DE ALIMENTOS À BASE DE PROTEÍNAS

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE
1	447449	Carne bovina in natura Tipo corte: patinho. Apresentação: fatiada em bife. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	469
2	447518	Carne suína in natura :Tipo corte: lombo. Apresentação: peça inteira. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a legislação.	KG	144
3	448897	Peixe in natura: Variedade: merluza. Tipo corte: filé. Apresentação: sem pele. Estado de conservação: congelado(a). Embalagem original contendo a descrição e características do produto. Atendendo a	KG	198



legislação.

A contratação deverá observar, ainda, os seguintes requisitos:

- Da sustentabilidade:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Como descrito no Estudo Técnico Preliminar, a empresa contratada deverá prezar pela promoção do desenvolvimento nacional sustentável, adotar os critérios e práticas de sustentabilidade, em especial os estabelecidos no art. 4º do Decreto Federal nº 7.746/2012, entre outras:

- a) Preferência por alimentos produzidos localmente, reduzindo a necessidade de transporte e o impacto ambiental associado;
- b) Utilização de práticas agrícolas sustentáveis, que minimizem o uso de pesticidas e fertilizantes químicos, promovendo a conservação do solo e da água;
- c) Preferência por alimentos orgânicos ou com certificação de origem sustentável, que garantam a ausência de contaminantes e promovam a saúde do consumidor;
- d) Uso de embalagens sustentáveis, que sejam recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, minimizando o impacto ambiental;
- e) Redução de desperdícios na cadeia produtiva e no processo de distribuição, incentivando a utilização integral dos alimentos;
- f) Promoção da biodiversidade e da preservação de espécies nativas através de práticas agrícolas que respeitem o meio ambiente;
- g) Garantia de que os alimentos não contenham substâncias químicas perigosas, e que a produção respeite as normas de segurança alimentar e ambiental.

Com o propósito de contribuir com a implementação de políticas voltadas à utilização de meios que contribuam para amenizar a agressão ao meio ambiente e garantir sua preservação, e visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nas licitações promovidas pela Administração Pública, a Contratada deve observar os critérios de sustentabilidade elencados nos incisos do art. 5º da Instrução Normativa nº 01/2010 da SLTI/MPDG, quando aplicáveis a alimentos, tais como:

- A) Preferência por alimentos constituídos, no todo ou em parte, por ingredientes de origem sustentável, certificados por entidades reconhecidas;
- B) Garantia de que os alimentos sejam produzidos seguindo boas práticas ambientais, incluindo o uso eficiente de água e energia;
- C) Uso de embalagens sustentáveis para alimentos, minimizando o volume e utilizando materiais recicláveis para garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

- Da indicação de marcas ou modelos:

Segundo a requisição da unidade requisitante, na presente contratação, não será admitida a indicação de marcas, nos termos do artigo 41, inciso I da Lei 14.133/2021.

- Da exigência de amostra:

Não será exigida a apresentação de amostra.

- Da exigência de carta de solidariedade:

Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:



Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Para fundamentar a estimativa das quantidades de proteínas a serem contratadas para atender as necessidades das ILPIs mencionadas, foi realizada uma análise detalhada baseada nas informações fornecidas pelas nutricionistas das instituições, considerando a capacidade atual de acolhimento, a quantidade de refeições diárias, e o orçamento disponível.

1. LAJE – Lar Abrigo Amor a Jesus

- **Capacidade:** 70 idosos (atualmente com 65 acolhidos)
- **Refeições diárias:** 6 refeições
- **Orçamento disponível:** R\$ 25.000,00
- **Proporção do orçamento total:** 11,80%

Cálculo das Necessidades Diárias de Proteínas

Necessidade Média de Proteína por Idoso

Segundo recomendações nutricionais para idosos, a ingestão diária de proteína deve ser aproximadamente 1,2 gramas por quilograma de peso corporal. Assumindo um peso médio de 70 kg por idoso, temos:

Necessidade diária de proteína = 1,2 g/kg x 70 kg = 84 g

Total de Proteínas por Dia

1. LAJE:

65 idosos x 84g = 5460 g/dia

5460 g/dia = 5,46 kg/dia

Documentos de Suporte

- **Informações fornecidas pelas nutricionistas:** Memórias de cálculo baseadas nos dados fornecidos, conforme descrito nas fls. 115-118 para LAJE.
- **Portaria MC 369/2020:** Documento que especifica os recursos financeiros disponíveis para a aquisição.

Conclusão

Com base nos cálculos realizados, a quantidade de proteínas a ser contratada para cada ILPI está plenamente atendida dentro do orçamento disponível de R\$ 25.000,00 para cada Instituição. A contratação irá garantir que os idosos recebam a quantidade necessária de proteínas para manter sua saúde e bem-

estar, alinhada aos princípios de economicidade e eficiência na utilização dos recursos públicos, conforme estabelecido na Lei 14.133/2021.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:

- a) Ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e
- b) Ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

Inicialmente cabe dizer que conforme Decreto 169 de 08 de agosto de 2017, a Pasta responsável pela realização da pesquisa de mercado é a Secretaria Municipal de Infraestrutura e Logística, todavia, em cumprimento as orientações da Controladoria, foi realizada pesquisa no **PNCP (Portal Nacional de Compras Públicas)** com o fito de averiguar contratações similares a presente contratação.

Entretanto, no caso em apreço, **o preço será baseado em pesquisa ou certificação de que a estimativa ocorrerá concomitantemente com a seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com o artigo 72, incisos II e VII e artigo 23 da lei 14.133/21; artigo 7, § 4º, da IN Seges 72/2021, artigo 3º, V e VI do Decreto Municipal nº 1942/2023.**

Urge destacar que o levantamento de mercado é uma etapa crucial para a prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções para a aquisição de proteínas destinadas às Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs). Este processo visa identificar as melhores opções de fornecimento, garantir a qualidade dos produtos e assegurar que os recursos públicos sejam utilizados de maneira eficiente. O levantamento de mercado pode envolver a consideração de contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, bem como a realização de consultas, audiências públicas ou diálogos transparentes com potenciais fornecedores.

Contratações Similares Feitas por Outros Órgãos e Entidades

Para identificar novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração, serão analisadas contratações similares realizadas por outras ILPIs e órgãos públicos que tenham enfrentado desafios semelhantes.

A pesquisa de mercado tem como base verificar quais parâmetros estão sendo cobrados pelo mercado, no âmbito público e/ou privado, com o objetivo de obter a contratação mais vantajosa para a Administração Pública, e ao mesmo tempo, eficaz na sua execução.

Nesse sentido, urge consignar nestes estudos preliminares a pesquisa de preços praticados e registrados



de contratações similares, com o mesmo objeto, praticados no âmbito de órgãos e entidades da Administração Pública, conforme quadro demonstrativo abaixo:

ORGÃO	OBJETO	VALOR ESTIMADO	MODALIDADE
Local: São Bento do Una/PE Órgão: FMAS DE SAO BENTO DO UNA Unidade compradora: 001 - FMAS	CARNE BOVINA – ESPECIFICAÇÃO: sem osso, tipo patinho congelada. De 1ª qualidade, carne limpa e sem gordura e similares, sem ossos, com cheiro e cor própria, sem aparência estranha – em embalagens de sacos de polietileno transparente. Prazo de validade não inferior a 12 meses da data da entrega.	R\$ 39,37	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I Tipo: Edital nº 03/2024 Id contratação PNCP: 12609678000155-1-000003/2024 Fonte: ECustomize Consultoria em Software S.A
Local: Colatina/ES Órgão: MUNICIPIO DE COLATINA Unidade compradora: 01 - Comprador Prefeitura Municipal de Colatina	CARNE BOVINA PATINHO CONGELADO Alimento com registro no ministério da agricultura sif/dipoa com selo de inspeção, rótulo da indústria em embalagem primária individual integra em polietileno, contendo número de registro, nome, marca, peso líquido, lote, validade. corte de carne em iscas/tiras com peso líquido de 1kg, proveniente de animais sadios abatidos em estabelecimento inspecionado. isento de sebo, gorduras, nervos, perfurações, coágulos, queimaduras por congelamento e ausência de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 31,06	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I Tipo: Edital nº 4/2024 Id contratação PNCP: 27165729000174-1-000039/2024 Fonte: ECustomize Consultoria em Software S.A
Local: Jacareacanga/PA Órgão: MUNICIPIO DE JACAREACANGA Unidade compradora: 1 - Compras Prefeitura	CARNE BOVINA (PATINHO) IN NATURA FRESCA - KG	R\$ 50,55	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

SECRETARIA DE
ASSISTÊNCIA SOCIAL
DIREITOS HUMANOS,
TRABALHO E POLÍTICAS
PÚBLICAS PARA A JUVENTUDE

PROC. Nº: 5731/2023

RUB.: _____ FLS.: _____

			Tipo: Edital nº PE/2024.013 – PMJ- SRP/2024 Id contratação PNCP: 10221745000134- 1-000047/2024 Fonte: ECustomize Consultoria em Software S.A
Local: Colatina/ES Órgão: MUNICIPIO DE COLATINA Unidade compradora: 01 - Comprador Prefeitura Municipal de Colatina	CARNE SUINA PERNIL SEM PELE SEM OSSO CORTADO EM CUBOS Sem gordura aparente. Sadio, congelado, apresentando cor e odor característico. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância, contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	R\$ 17,47	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I Tipo: Edital nº 4/2024 Id contratação PNCP: 27165729000174-1- 000039/2024 Fonte: ECustomize Consultoria em Software S.A
Local: Ernestina/RS Órgão: MUNICIPIO DE ERNESTINA Unidade compradora: 1 - PREF. MUN. DE ERNESTINA	CARNE SUINA SEM OSSO CORTADA EM CUBOS - Congelada, sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em	R\$ 18,89	Modalidade da contratação: Pregão - Presencial Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I Tipo: Edital nº 1/2024 Id contrataçãoPNCP: 92406180000124-1- 000034/2024 Fonte: digifred sistemas de informação Ltda



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

SECRETARIA DE
ASSISTÊNCIA SOCIAL
DIREITOS HUMANOS,
TRABALHO E POLÍTICAS
PÚBLICAS PARA A JUVENTUDE

PROC. Nº: 5731/2023

RUB.: _____ FLS.: _____

	veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento		
Local: Guaporé/RS Órgão: PMIO DE GUAPORE Unidade compradora: 0000 – PREF. MUNICIPAL	CARNE SUÍNA, LOMBO, PROCESSADA	R\$ 28,00	Modalidade da contratação: Dispensa Amparo legal: Lei 11.947/2009, Art. 14, 1º Tipo: Edital de Chamamento Público nº PNAE 3/2024 Id contratação PNCP: 87862397000109-1-000882/2024 Fonte: LicitaCon - TCE-RS
Local: Paripiranga/BA Órgão: MUNICIPIO DE PARIPIRANGA Unidade compradora: 1	PEIXE: PEIXE- IN NATURA, filé de merluza, tamanho grande, sem escamas, pele ou espinhas, embalagem tipo exportação, fornecido a granel, congelados a -18ºC pelo processo de frio rápido em túnel de congelamento, com perda máxima de peso no degelode 6%.	R\$ 35,45	Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I Tipo: Edital nº 017/2024 Id contratação PNCP: 14215826000182-1-000087/2024 Fonte: Instituto Municipal de Administração Pública - IMAP
Local: São Bento do Una/PE Órgão: FMAS DE SAO BENTO DO UNA Unidade compradora: 001 - FMAS	FILE DE PEIXE - ESPECIFICAÇÃO: filé de peixe de 1ª qualidade (tilápia, merluza ou linguado) congelado, embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento, embalagem contendo 1 kg.	R\$ 34,67	Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I Tipo: Edital nº 03/2024 Id contratação PNCP: 12609678000155-1-000003/2024 Fonte: ECustomize Consultoria em Software S.A
Local: Fundão/ES	Peixe Merluza File de primeira qualidade, limpo, sem couro ou	R\$ 50,55	Modalidade da contratação: Pregão -



Órgão: MUNICIPIO DE FUNDAO	escamas, sem espinha, fatiados em files de 120g em media, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolepticas), inspecionadas pelo Ministerio da Agricultura. Embalagem de 1 kg. Data de validade de no minimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante		Eletrônico Amparo legal: Lei 14.133/2021, Art. 28, I Tipo: Edital nº 028/2024 Id contratação PNCP: 27165182000107-1-000100/2024 Fonte: BLL Compras
-----------------------------------	---	--	--

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

Cumprir informar que o preço será baseado em pesquisa ou certificação de que a estimativa ocorrerá concomitantemente com a seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com o artigo 72, incisos II e VII e artigo 23 da lei 14.133/21; artigo 7, § 4ª, da IN Seges 72/2021, artigo 3º, V e VI do Decreto Municipal nº 1942/2023.

A apuração de preço nas dispensas eletrônicas é um processo crítico para garantir que a administração pública obtenha a proposta mais vantajosa para a aquisição de bens e serviços, como a compra de proteínas para Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs). Este processo deve ser conduzido de acordo com as normas estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, a Instrução Normativa Seges nº 72/2021, o que será observado quando da seleção da proposta mais vantajosa quando da dispensa eletrônica.

Com base na pesquisa realizada no PNCP e na última contratação desta Pasta conforme Atas e registros nºS 164/2024, 165/2024, bem como no preço atualmente pratica pela OSC Laje, documentos apensados neste ETP, foi apurada a seguinte média de valores / valores estimados SEGUNDO A MÉDIA DOS DOIS PARÂMETROS:

ITENS	MÉDIA PREÇO PNCP	PREÇOS ATAS ULTIMAS CONTRATAÇÕES DESTA PASTA	PREÇO LAJE	PREÇO INTERNET	MÉDIA DOS PARÂMETROS
ITEM 1 - CARNE BOVINA IN NATURA:	R\$ 40,32	R\$ 25,79	R\$ 30,00	-	R\$ 32,03

ITEM 2 - CARNE SUÍNA IN NATURA :	R\$ 21,45	R\$ 16,99	R\$ 15,90	-	R\$ 18,11	
ITEM 3 - PEIXE IN NATURA :	R\$ 40,22	R\$ 44,33	R\$ 26,00	-	R\$ 36,85	

VALOR TOTAL ESTIMADO CONFORME TABELA ABAIXO:

ITENS	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO TOTAL ESTIMADO
ITEM 1 - CARNE BOVINA IN NATURA:	KG	469	469 X R\$ 32,03 =R\$ 15.022,07
ITEM 2 - CARNE SUÍNA IN NATURA :	KG	144	144 x R\$ 18,11= R\$ 2.607,84
ITEM 3 - PEIXE IN NATURA :	KG	198	198 x R\$ 36,85= R\$ 7.296,30
			VALOR TOTAL ESTIMADO R\$ 24.926,21

Foi realizada a estimativa considerando o valor orçamentário disponível para a realização desta despesa, porém, urge mais uma vez destacar que no caso em apreço, **o preço será baseado em pesquisa ou certificação de que a estimativa ocorrerá concomitantemente com a seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com o artigo 72, incisos II e VII e artigo 23 da lei 14.133/21; artigo 7, § 4ª, da IN Seges 72/2021, artigo 3º, V e VI do Decreto Municipal nº 1942/2023.**

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A dispensa eletrônica para aquisição de proteínas destinada às Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs) em cumprimento ao artigo 18, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, trata-se de um mecanismo legal que visa atender com eficiência e rapidez as necessidades alimentares dessas instituições, garantindo que os idosos recebam a nutrição adequada sem as barreiras burocráticas de um processo licitatório tradicional.

Contexto Legal

- **Artigo 18, Inciso VII da Lei nº 14.133/2021:** Este artigo especifica que a contratação direta (dispensa de licitação) é permitida quando o valor dos bens ou serviços não ultrapassa os limites estabelecidos para cada modalidade de licitação, e os preços são compatíveis com os praticados no mercado. No caso das ILPIs, a necessidade de adquirir proteínas pode ser considerada essencial, justificando a adoção desse procedimento simplificado.

Objetivos e Importância

Agilidade no Atendimento: A dispensa eletrônica permite que as ILPIs adquiram proteínas de forma rápida, essencial para garantir que as necessidades nutricionais dos idosos sejam atendidas sem interrupções. A alimentação adequada é crucial para a saúde e o bem-estar dos residentes, e qualquer atraso pode comprometer esses aspectos.

Eficiência e Economia: O processo de dispensa eletrônica reduz custos administrativos e tempo, uma vez que elimina etapas burocráticas complexas, como a realização de licitação completa. Isso é especialmente relevante em contextos onde a demanda é contínua e previsível, como a alimentação diária em ILPIs.

Processo de Aquisição

Identificação da Necessidade: A instituição identifica a necessidade de aquisição de proteínas, considerando a quantidade e a qualidade necessárias para atender ao público idoso.

Justificação de Preços: É realizada uma pesquisa de mercado para garantir que os preços ofertados sejam compatíveis com os praticados no mercado, em conformidade com o artigo 18, inciso VII da Lei nº 14.133/2021.

Realização da Dispensa Eletrônica: Utilizando uma plataforma eletrônica, a instituição pode solicitar propostas e selecionar a melhor oferta. Esse processo é realizado de forma transparente, permitindo uma seleção justa e adequada das propostas.

Registro e Fiscalização: Todos os atos do processo devem ser registrados e fundamentados para garantir a transparência e possibilitar a fiscalização pelos órgãos de controle.

Soluções em Cumprimento ao Artigo 18, Inciso VII

Integração com Sistemas de Compras Públicas: As plataformas eletrônicas que gerenciam as dispensas devem ser integradas aos sistemas de compras públicas, garantindo que todas as etapas do processo sejam monitoradas e registradas.

Capacitação dos Gestores: Para a correta aplicação da dispensa eletrônica, é necessário que os gestores das ILPIs sejam capacitados a utilizar as plataformas digitais e a compreender os requisitos legais.

Transparência e Controle Social: Apesar da dispensa de licitação, é fundamental manter a transparência e permitir o controle social, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficiente e ética.

Em resumo, a dispensa eletrônica para a aquisição de proteínas, em cumprimento ao artigo 18, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, é uma solução prática e eficiente para as ILPIs, assegurando que os idosos recebam alimentação de qualidade de maneira ágil e dentro dos parâmetros legais.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Em conformidade com o artigo 40, inciso V, alínea b, em conjunto com o artigo 47, inciso II, e com base no princípio do parcelamento, a contratação será realizada por item, uma vez que se entende ser tecnicamente viável e economicamente vantajoso para a administração, sem causar prejuízos ao conjunto do objeto. Isso ocorre porque o fracionamento do objeto, quando possível, assegura a isonomia e amplia a competitividade do certame, princípios fundamentais do Micro Sistema das Licitações e Contratações. Nesse sentido, a Súmula 247 do TCU estabelece que é obrigatória a adjudicação por item, e não por preço global, nos editais de licitações para obras, serviços, compras e alienações cujo objeto seja divisível, desde que isso não prejudique o conjunto ou complexo, nem comprometa a economia de escala. Isso visa permitir a ampla participação de licitantes que, mesmo não tendo capacidade para executar ou fornecer a totalidade do objeto, possam fazê-lo em relação a itens ou unidades autônomas, ajustando as exigências de habilitação a essa divisibilidade.

Além disso, é relevante mencionar o Acórdão nº 75.681/2022 do Plenário do TCE/RJ, que afirma que a definição sobre a divisibilidade do objeto por lotes ou itens na licitação é uma questão que se insere no âmbito da discricionariedade administrativa, cabendo ao gestor público, durante a fase de planejamento, avaliar qual método melhor atende ao interesse público.

10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Com base no inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, o demonstrativo dos resultados pretendidos visa expor, de forma detalhada, os benefícios esperados em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis para a aquisição de proteínas destinadas às Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs).

1. Economicidade

Objetivo: Garantir que a aquisição das proteínas seja realizada de forma economicamente eficiente, maximizando o uso dos recursos financeiros públicos, sem comprometer a qualidade do produto adquirido.

Metodologia:

- **Pesquisa de Mercado:** Realizar uma pesquisa detalhada para identificar fornecedores que ofereçam proteínas de qualidade a preços competitivos. Essa pesquisa deve considerar a variação de preços no mercado, permitindo a escolha da melhor proposta em termos de custo-benefício.
- **Processo de Dispensa Eletrônica:** Optar por um processo de dispensa eletrônica, quando aplicável, para acelerar a aquisição e garantir preços mais favoráveis através da concorrência entre fornecedores.
- **Economia de Escala:** Quando possível, a compra de proteínas deve ser feita em volume suficiente para obter descontos significativos, aproveitando a economia de escala sem comprometer a qualidade.

Resultado Esperado:

- Redução de custos na aquisição das proteínas, sem perda de qualidade, permitindo a utilização dos recursos financeiros economizados em outras áreas prioritárias das ILPIs.
- Contratação de fornecedores que ofereçam o melhor custo-benefício, garantindo a sustentabilidade financeira das ILPIs a longo prazo.

2. Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos

Objetivo: Otimizar a utilização dos recursos humanos disponíveis, garantindo que o processo de aquisição das proteínas seja realizado de forma eficiente e com menor demanda de tempo e esforço dos profissionais envolvidos.

Metodologia:

- **Capacitação dos Funcionários:** Treinamento dos funcionários envolvidos no processo de aquisição, especialmente no uso de plataformas digitais para a realização de dispensas eletrônicas e gestão de contratos.
- **Automatização de Processos:** Implementação de sistemas automatizados para gerenciar as etapas do processo de compra, desde a solicitação até a finalização do contrato, reduzindo a necessidade de intervenção manual e minimizando erros.

- **Centralização das Compras:** Sempre que possível, centralizar o processo de aquisição para evitar duplicidade de esforços entre diferentes setores da ILPI, permitindo que os profissionais se concentrem em suas funções principais.

Resultado Esperado:

- Redução da carga de trabalho dos funcionários, permitindo que se concentrem em atividades essenciais para o funcionamento das ILPIs.
- Aumento da eficiência no processo de aquisição, com menor tempo gasto em atividades administrativas e burocráticas.

3. Melhor Aproveitamento dos Recursos Materiais

Objetivo: Assegurar que os recursos materiais disponíveis nas ILPIs sejam utilizados de forma eficiente e sustentável, garantindo que as proteínas adquiridas sejam armazenadas e utilizadas adequadamente.

Metodologia:

- **Gestão de Estoques:** Implementação de um sistema de gestão de estoques para monitorar o consumo de proteínas e evitar desperdícios, garantindo que as compras sejam realizadas de acordo com a demanda real.
- **Armazenamento Adequado:** Garantir que as instalações de armazenamento sejam adequadas para conservar as proteínas em condições ideais, evitando perdas por deterioração.
- **Planejamento de Consumo:** Realizar um planejamento de consumo detalhado, ajustando as quantidades adquiridas às necessidades reais dos residentes das ILPIs, evitando compras excessivas ou insuficientes.

Resultado Esperado:

- Minimização do desperdício de alimentos, resultando em uma melhor utilização dos recursos materiais disponíveis.
- Otimização do espaço de armazenamento, garantindo que as proteínas sejam conservadas adequadamente e utilizadas dentro do prazo de validade.

4. Melhor Aproveitamento dos Recursos Financeiros

Objetivo: Utilizar os recursos financeiros de forma eficaz, garantindo que as despesas com a aquisição de proteínas sejam compatíveis com o orçamento disponível e com os objetivos das ILPIs.

Metodologia:

- **Orçamento Detalhado:** Elaboração de um orçamento detalhado que preveja todas as despesas relacionadas à aquisição de proteínas, permitindo um controle rigoroso dos gastos.
- **Monitoramento Contínuo:** Implementação de um sistema de monitoramento contínuo dos gastos para garantir que as compras sejam realizadas dentro do orçamento previsto.

- **Avaliação de Desempenho:** Realizar avaliações periódicas para medir a eficiência das aquisições em termos de custo e benefício, ajustando estratégias conforme necessário.

Resultado Esperado:

- Adoção de práticas financeiras responsáveis, com controle rigoroso dos gastos e cumprimento do orçamento.
- Aumento da transparência na gestão dos recursos financeiros, permitindo uma melhor prestação de contas e confiança dos stakeholders.

Conclusão

A fundamentação do demonstrativo dos resultados pretendidos para a aquisição de proteínas para ILPIs, conforme exigido pelo inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, destaca a importância de uma gestão eficiente e transparente dos recursos públicos. Ao focar em economicidade e no melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, busca-se garantir que as ILPIs possam cumprir sua missão de cuidar dos idosos de forma sustentável e eficiente, sempre em conformidade com os princípios legais e éticos que regem a administração pública.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Após a realização da Dispensa Eletrônica, será emitida uma Ordem de Serviço designando servidores responsáveis pelo acompanhamento do recebimento do objeto contratado.

Em conformidade com a nova legislação, é essencial considerar a capacitação dos servidores que atuarão na aquisição e fiscalização da execução do objeto. Essa capacitação deve ser conduzida pelo Fiscal do contrato, sob a supervisão do Gestor, garantindo um controle rigoroso e eficiente. A atuação efetiva dos servidores designados como Fiscais do contrato é fundamental para aprimorar o controle das contratações e assegurar a conformidade com os termos acordados, promovendo a qualidade e a integridade do processo contratual.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Não se aplica na presente contratação.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos

requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento, no entanto, a empresa contratada deverá prezar pela promoção do desenvolvimento nacional sustentável, adotar os critérios e práticas de sustentabilidade, em especial os estabelecidos no art. 4º do Decreto Federal nº 7.746/2012, entre outras:

- a) baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- b) preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- c) maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- d) maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- e) maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- f) uso de inovações que reduzem a pressão sobre recursos naturais;
- g) origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e,
- h) utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

A contratada observará ainda a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação.

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, consoante artigo 7º, inciso XIII da IN SEGES/ME Nº 40, de 22 de maio de 2020, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

A aquisição dos produtos, objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

Desta forma, declaramos a viabilidade da contratação do fornecimento de complemento alimentar a base de proteínas para atender as necessidades das Instituições de Acolhimento para Pessoa Idosa e Pessoas com deficiência de Nova Friburgo, nos termos da Portaria MC 369/2020.

15. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que o mesmo traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº14.133/21.

Gestor:	Responsável Técnico:	Apoio Técnico:
<p>Ana Elza da Silva Júnior Gerente da PSE. Matrícula 62.995</p>	<p>Soraya Fonseca Salvaya Nutricionista Matrícula 115.286</p>	<p>Monara Tavares da Silva Cunha Assessor de Nível Superior de Apoio Administrativo da Secretaria Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos, Trabalho de Políticas Públicas para a Juventude Matrícula 199.511</p>
De acordo:		
<p>Nicole Ribeiro Lessa Cipriano Secretária Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos Trabalho e Políticas Públicas para a Juventude Matrícula 106.737 Nova Friburgo/RJ, 12 de dezembro de 2024.</p>		