

## APÊNDICE ANEXO I

### 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:	1836/2024
Estudo Preliminar nº:	08/2024
Secretaria:	Secretaria Municipal de Saúde
Setor / Órgão:	Hospital Municipal Raul Sertão; Subsecretaria de Vigilância em Saúde/Setor de Promoção; Subsecretaria de Vigilância em Saúde/Vigilância Ambiental; Centro de Referência em Saúde do Trabalhador-Ser I; Hemocentro Regional de Nova Friburgo; Subsecretaria de Atenção Básica; Programa Melhor em Casa; Estratégia de Saúde da Família; Subsecretaria de Atenção Básica/Imunização; Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro;
Objetivo:	Os estudos preliminares aqui resumidos têm por objeto o subsídio básico para a elaboração do Termo de Referência (TR) para aquisição de LANCHES E QUENTINHAS, para atender as necessidades da Rede Municipal de Saúde, pelo período de 01 (um) ano.
Equipe de Planejamento:	Gestor: Higor de Barros Pinto, mat: 063.344
	De acordo: Gabriel Costa Wenderroschy, mat: 063.454
2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES	
Até o presente momento não foi regulamentado pelo Município o plano anual de contratação, porém, cabe destacar que o objeto a ser contratado é solicitado de forma corriqueira e anual por esta Secretaria Municipal de Saúde.	
3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:	
<p>A Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo realiza anualmente licitações para abastecimento das unidades de saúde que compõem sua estrutura, com a devida previsão dos itens nelas utilizados.</p> <p>O quantitativo acima descrito atenderá à demanda dos Requiridores em campanhas, eventos, reuniões, sessões e demais eventos organizados pelas Unidades e Dispositivos de Saúde, conforme justificativas apresentadas aos autos em seus respectivos documentos requisitórios.</p> <p>O cálculo utilizado para a definição do quantitativo foi baseado no número de profissionais/participantes envolvidos nos eventos / planilhas de histórico de consumo, conforme informações narradas pelas Unidades Requiridores nos documentos inseridos aos autos.</p>	

Para o Hospital Municipal Raul Sertão: A presente contratação de lanches para remoção de pacientes do HMRS é necessária para garantir segurança alimentar e nutricional dos servidores responsáveis por essas viagens realizadas diariamente para diversos locais.

Hemocentro Regional: A presente contratação de lanches para o Hemocentro Regional de Nova Friburgo é de extrema necessidade para o regular funcionamento da Unidade tendo em vista que de acordo com a Portaria Nº 158 de 2016, que define o regulamento técnico de procedimentos hematerápicos, é aconselhável fornecer lanches para o cidadão voluntário para garantir a integridade física do doador.

Art. 47. Será fornecido ao doador a possibilidade de hidratação oral antes da doação e os doadores que se apresentarem em jejum prolongado receberão um lanche antes da doação.

Art. 74 §2º. É aconselhável a oferta de lanche e doador.

Para o Centro de Referência em Saúde do Trabalhador: Lanches para a equipe do Cerest Se 1 realizar ação de regionalização nos municípios da área de abrangência.

Quentinhas para a equipe do Cerest Se 1 realizar ação de Saúde do trabalhador no Município sede.

Subsecretaria de Atenção Básica: Contratação de empresa especializada no fornecimento de kit lanches que serão servidos em seminários, palestras, cursos, capacitações, reuniões das áreas técnicas, Saúde do Idoso, Saúde da Mulher, Saúde da Criança, Adolescente e Amamentação, Programa de Saúde da Escola, Doenças e Agravos Não Transmissíveis, pertinentes a Subsecretaria de Atenção Básica.

Programa Melhor em Casa: Contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches que serão servidos em seminários, palestras, cursos, capacitações, reuniões da equipe programa melhor em casa.

Estratégia de Saúde da Família: Contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches para atender as necessidades de 20 Unidades que compõem a Estratégia de Saúde da Família do Município que serão servidos em seminários, palestras, cursos, capacitações, reuniões e outros eventos para atender 20 (vinte) equipes. Atualmente a ESF possui em torno de 270 (duzentos e setenta) profissionais.

Subsecretaria de Atenção Básica/Imunização: Contratação de empresa especializada no fornecimento de kit lanches e quentinhas. O quantitativo atenderá a demanda de vacinação das várias campanhas de multivacinação, vacinação extramuro, itinerantes, eventos e reuniões.

Subsecretaria de Vigilância em Saúde/Setor de Promoção de Saúde: No ano de 2022 e 2023 não ocorreu solicitação do fornecimento de lanches, já que a equipe da promoção da saúde foi efetivada em dezembro de 2022, de forma que não houve tempo hábil para os pedidos de 2021 e 2022. Lanches para equipe de promoção e parceiros de trabalho, para realização de ações de promoção a saúde e prevenção de doenças. Dois eventos para comunidade, com uma equipe intersetorial, totalizando 30 profissionais e voluntários envolvidos na ação: 2 Guardas Municipais, 8 estagiários de biomedicina e técnicos de enfermagem, 2 representantes da Secretaria de Esporte, 2 professores voluntários da UFF, 3 equipe CEREST, 4 setor de promoção de saúde, 8 equipe da Estratégia da Família da Região envolvida, tal evento será realizado de forma semestral, totalizando 2 ano de 2024. Evento de capacitação da Coordenação de Tabagismo será realizado: 3 dias do curso com uma equipe de 40 profissionais envolvidos, sendo esses da atenção básica e Vigilância em Saúde. A ação feita pela Coordenação de Prevenção de Violência será com

uma equipe de 5 profissionais parceiros e voluntários de forma semestral no ano de 2024, sendo esses 2 do setor de promoção e 2 voluntários – totaliza 190 kits de lanche pelo período de 12 meses.

Subsecretaria de Vigilância em Saúde/Vigilância Ambiental: Campanha de Vacinação Antirrábica Animal (Dia D) e itinerante na área rural. A campanha tem previsão de ocorrer entre julho e dezembro de 2024.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

A contratada deverá cumprir o objeto do presente estritamente de acordo com o apresentado no Termo de Referência, em específico:

Atender às solicitações nos prazos estipulados.

Aceitar o controle/análise de qualidade dos materiais, realizada pelas Unidades Requisitantes.

Entregar o material nos horários e locais estabelecidos no Termo de Referência.

Substituir os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo.

Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

Cumprir o objeto do presente estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação, em especial as RDC's, Resoluções e Portarias citadas no item 8 deste ETP.

##### *Sustentabilidade:*

*Devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:*

A contratada observará 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.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

Caberá à Contratada fornecer todo o material descartável necessário ao consumo dos alimentos, tais como talheres, guardanapos, copos e/ou canudos descartáveis

A Contratada deverá comprovar, sempre que solicitado, o prazo de validade dos produtos que serão preparados.

Os demais produtos deverão ter o prazo de validade descrito nas embalagens individuais, nos termos da legislação vigente.

As frutas, devidamente higienizadas, deverão ser de boa qualidade, sem lesões, manchas, amassados ou qualquer outro indício de má qualidade ou mal estado de conservação.

**As refeições deverão ser preparadas nas dependências da Contratada.**

Os alimentos deverão ser preparados de acordo com a legislação vigente e a utilização de insumos de primeira qualidade.

Ocorrendo fato novo, decorrente de força maior ou de caso fortuito, fica a critério da Contratante modificar o horário para a entrega dos alimentos, o qual deverá ser comprovadamente informado à Contratada.

**DO TRANSPORTE**

As embalagens utilizadas para o acondicionamento, quanto para o transporte deverão garantir a qualidade dos alimentos, sem alteração de suas características físicas, físico-químicas ou microbiológicas.

Durante o processo de entrega das refeições, os alimentos deverão estar devidamente acondicionados em recipientes climatizados, de forma a garantir a temperatura e conservação dos produtos.



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



PROCESSO Nº: 1.836/2024

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_\_

## 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

### Hemocentro Regional de Nova Friburgo:

Histórico de consumo do ano de 2021

ITEM	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total Utilizado em 12 meses	Média por mês
Lanche Hemocentro	200	205	155	398	405	490	420	450	435	450	510	450	4568	381

Histórico de consumo do ano de 2022

ITEM	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total Utilizado em 12 meses	Média por mês
Lanche Hemocentro	432	415	540	360	460	645	515	525	455	515	440	359	5661	472

Histórico de consume do ano de 2023

ITEM	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total Utilizado em 12 meses	Média por mês
------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----------------------------	---------------



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



PROCESSO Nº: 1.836/2024

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_\_

Lanche Hemocentro	430	530	710	480	620	670	590	690	560	590	560	690	7120	594
-------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	-----

Hospital Municipal Raul Sertão

LANCHE REMOÇÃO	CONSUMO ANNUAL		
MÊS	2021	2022	2023
JANEIRO	700	692	808
FEVEREIRO	306	592	597
MARÇO	296	805	552
ABRIL	296	803	476
MAIO	402	800	638
JUNHO	420	872	593
JULHO	392	944	736
AGOSTO	672	808	696
SETEMBRO	280	768	703
OUTUBRO	616	624	860
NOVEMBRO	720	650	632
DEZEMBRO	450	482	697
TOTAL	5.550	8.840	7.988

MÉDIA DOS 3 ANOS	7.460
ACRÉSCIMO DE 25%	9.325

Subsecretaria de Vigilância em Saúde

Campanha de Vacinação Antirrábica Animal (Dia D) e itinerante na área rural. A campanha tem previsão de ocorrer entre julho e dezembro de 2024. A itinerante ocorre com 6 agentes em 4 sábados mensais totalizando 24 dias. Assim há necessidade de 432 lanches, uma vez cada agente recebe 3 lanches por dia. Além da vacinação itinerante, ocorre na área urbana o dia D, com previsão de 5 sábados com 50 agentes em cada sábado, totalizando a necessidade de 500 lanches, sendo dois para cada agente (50 agentes x 2 lanches x 5 dias). Total de lanche = 932. Para o Dia D, serão necessárias 250 quentinhas, pois serão 50 Agentes em cada sábado. Histórico de consumo: **2021**- Não houve vacinação antirrábica pelo período de pandemia. **2022**- Foram consumidos 644 lanches e 150 almoços. **2023**- Foram consumidos 688 lanches e 250 almoços para 40 agentes.

Subsecretaria de Atenção Básica

	HISTÓRICO KIT LANCHES			
ANO	2020/2021	2021/2022	2022/2023	PEDIDO
KITS	780	850	920	1.100
SOLICITAÇÃO PARA 2024 COM 20 % DE MARGEM DE SEGURANÇA 92 + 20% (184) = 1.104				
COMPLEMENTO REQ. MATERIAL 001/2024- KIT LANCHES - AB				

Programa Melhor em Casa

	HISTÓRICO KIT LANCHES			
ANO	2020/2021	2021/2022	2022/2023	PEDIDO
KITS	240	220	310	372
SOLICITAÇÃO PARA 2024 COM 20 % DE MARGEM DE SEGURANÇA 310 + 20% (62) = 372				
COMPLEMENTO REQ. MATERIAL 001/2024- LANCHES – MELHOR EM CASA				

Estratégia de Saúde da Família

**ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA – HISTÓRICO DE CONSUMO DE 3 ANOS**

**Complemento requisição N 005/2024 – Aquisição de Kit Lanches**



item	ANO	2020/2021	2021/2022	2022/2023	Margem de Segurança de 20%	PEDIDO
1	<b>KIT LANCHES</b>	180	200	250	50	300

Solicitação para o ano de 2024 com margem de segurança de 20%

Subsecretaria de Atenção Básica/Imunização

**ATENÇÃO BÁSICA/IMUNIZAÇÃO – HISTÓRICO DE CONSUMO DE 3 ANOS**

**Complemento requisição N 002/2024 – Aquisição Lanches e Quentinhas**

item	ANO	2020/2021	2021/2022	2022/2023	Margem de Segurança de 20%	PEDIDO
------	-----	-----------	-----------	-----------	-------------------------------	--------

1	<b>KIT LANCHES</b>	1500	1800	2160	432	2592
2	<b>QUENTINHA</b>	760	920	1105	221	1326

Solicitação para o ano de 2024 com margem de segurança de 20%

**Subsecretaria de Vigilância em Saúde/Vigilância Ambiental:**

A itinerante ocorre com 6 agentes em 4 sábados mensais totalizando 24 dias. Assim, há a necessidade de 432 lanches, uma vez que cada agente recebe 3 lanches por dia. Além da vacinação itinerante, ocorre na área urbana o Dia D, com previsão de 5 sábados com 50 agentes em casa sábado, totalizando a necessidade de 500 lanches, sendo dois pra cada agente (50 agentes x 2 lanches x 5 dias). Total de lanche = 932. Para o dia D, serão necessários 250 quentinhas, pois serão 50 agentes em cada sábado.

Histórico de Consumo: 2021 – Não houve vacinação antirrábica pelo período de pandemia.

2022 – Foram consumidos 644 lanches e 150 almoços.

2023 – Foram consumidos 688 lanches e 250 almoços para 40 agentes.

**Subsecretaria de Vigilância em Saúde/Setor de Promoção de Saúde:**

Lanches para equipe de promoção e parceiros de trabalho, para realização de ações de promoção a saúde e prevenção de doenças. Dois eventos para comunidade, com uma equipe intersetorial, totalizando 30 profissionais e voluntários envolvidos na ação: 2 Guardas Municipais, 8 estagiários de biomedicina e técnicos de enfermagem, 2 representantes da Secretaria de Esporte, 2 professores voluntários da UFF, 3 equipe CEREST, 4 setor de promoção de saúde, 8 equipe da Estratégia da Família da Região envolvida, tal evento será



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



PROCESSO Nº: 1.836/2024

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_\_

realizado de forma semestral, totalizando 2 ano de 2024. Evento de capacitação da Coordenação de Tabagismo será realizado: 3 dias do curso com uma equipe de 40 profissionais envolvidos, sendo esses da atenção básica e Vigilância em Saúde. A ação feita pela Coordenação de Prevenção de Violência será com uma equipe de 5 profissionais parceiros e voluntários de forma semestral no ano de 2024, sendo esses 2 do setor de promoção e 2 voluntários – totaliza 190 kits de lanche pelo período de 12 meses.

#### 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Se tratando de um objeto adquirido anualmente, foi analisada a contratação anterior (proc. 2731/2023) feita por esta Secretaria Municipal de Saúde, o qual não foram encontradas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar na necessidade de coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada a preservar a relação custo-benefício.

Além da última contratação, foram analisados processos de contratações semelhantes feitas por outros órgãos/entidades, por meio de consultas a outros pregões/editais, com a finalidade de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem a necessidade da unidade requisitante.

Contratantes	Pregão / Licitação	Valor total estimado da contratação
Prefeitura Municipal da União de Palmares	030/2022	R\$ 529.368,44
Prefeitura Municipal de Vigia do Nazaré	02/2020	R\$ 141.000,00

Obs: Importante destacar que os valores das respectivas contratações analisadas servem apenas como parâmetro e ciência do praticado no mercado, não significando que serão exatamente esses os valores contratados para o presente, tendo em vista que as quantidades e descritivo dos itens estão de acordo com as necessidades específicas desta municipalidade.

Podendo identificar que foram adotadas as mesmas fundamentações legais utilizadas no presente processo.

Links:

<https://www.diariomunicipal-al.com.br/uniao/wp-content/uploads/2022/08/EDITAL-PE-30-2022-REFEICOES-E-LANCHES.pdf>

<https://vigia.pa.gov.br/pregao-eletronico-no-002-2020-srp-registro-de-precos-para-contratacao-de-empresa-especializada-para-o-fornecimento-de-quentinhas-e-lanches-completos/>

Os serviços a contratar a partir desse Estudo são enquadrados como bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de aquisições usuais de mercado. Dessa forma, a contratação deverá ser realizada por Licitação na modalidade Pregão Eletrônico via Registro de Preço, para possibilitar a competitividade aos participantes.

Muito embora o objeto já seja solicitado todos os anos pela administração com os moldes padronizados, entendemos como viável apontar outras possibilidades encontradas no mercado e demonstrar sua impraticabilidade, conforme a seguir:

Possibilidade 1: Contratação de empresa especializada para produção dos lanches e quentinhas nas Unidades Requisitantes e nos locais de eventos.

Possibilidade 2: Aquisição dos Insumos e produção dos lanches e quentinhas através de mão de obra pública.

Solução 1: Inviável devido flexibilidade dos locais e datas em que os eventos poderão ocorrer, exigindo que a empresa transportasse todos os materiais e equipamentos necessários a cada local de evento, ou montasse estruturas físicas para cada um desses locais, aumentando consideravelmente os valores da contratação.

Solução 2: inviável devido a falta de profissionais disponíveis para tal função, sendo necessário a contratação por meios como processo seletivo, concurso, etc.. fato que geraria maiores gastos do que necessário.

## 7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

A estimativa de preço da contratação levará em conta os valores da última contratação do objeto, adaptando os valores para as quantidades solicitadas no presente, conforme tabela a seguir:

		Unid	Quant	Valor Unit.	Valor Total
<b>Hospital Municipal Raul Sertã e Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro</b>					
6.1 Lanches extras/ hemocentro/ remoção	Unid.	9.551	R\$ 14,45	R\$ 134.746,25	
<b>Hemocentro Regional de Nova Friburgo</b>					
6.1 Lanches extras/ hemocentro/ remoção	Unid	9.968	R\$ 14,45	R\$ 144.037,60	
<b>Vigilância em Saúde Ambiental</b>					
<b>O KIT LANCHE DEVERÁ CONTER: 1- ÁGUA MINERAL– 1 UNID - sem gás acondicionada em copo de 200 ml descartável; 2- BANANA – 1 UNID - pesando no mínimo 100 gramas, no ponto de maturação adequada para o consumo, não devendo estar danificada por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isenta de pontos amarelados ou apodrecidos, livres de sujidades, parasitas e larvas; Embalada de forma individual e acondicionada de forma adequada. 3- MAÇÃ TIPO NACIONAL – 1 UNID - peso mínimo 100 gramas, embalada individualmente com filme PVC, no ponto de maturação adequado para o consumo, não devendo estar danificado por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades e larvas; Acondicionada de forma adequada. 4- BEBIDA PRONTA – 1 UNID – tipo Nectar de frutas, elaborada a base de água, polpa de frutas e açúcar, acondicionada em embalagem descartável, individual lacrada, constando a identificação do produto, marca, fabricante, lote e validade, sortida nos sabores uva, manga, pêssego, goiaba, laranja, abacaxi ou acerola. Unidade com 200 ml cada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega. 5- PÃO FRANCÊS – 1 UNID - com aproximadamente 50g, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, devendo, ainda, apresentar maciez adequada, com 01 (uma) fatia de presunto, tipo cozido, sem capa de gordura e 01 (uma) fatia de queijo processado UHT, devendo estar acondicionado em embalagem plástica; Validade de 01 (um) dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da Anvisa).</b>		Kit	932	R\$ 12,50	R\$ 11.650,00
<b>O KIT QUENTINHA DEVERÁ CONTER: 1- QUENTINHA (Arroz 150g, carne assada 200g, legume cozido 200g, feijão 100g, farofa 50g) – 700g; 2- MAÇÃ TIPO NACIONAL, peso mínimo 100 gramas, embalada individualmente com filme PVC, no ponto de maturação adequada para o consumo, não devendo estar danificado por lesões que afetem sua aparência e utilização; Isento de pontos apodrecidos, livres de sujidades e larvas; Acondicionada de forma adequada. 3- BEBIDA PRONTA, tipo néctar de frutas, elaborada a base de água, polpa de fruta e açúcar,</b>		Kit	250	R\$ 36,00	R\$ 9.000,00



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



PROCESSO Nº: 1.836/2024

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_

acondicionada em embalagem descartável individual lacrada, constando a identificação do produto, marca, fabricante, lote e validade. Sortida nos sabores uva, manga, pêssego, goiaba, laranja, abacaxi ou acerola; Unidade com 200 ml cada; validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega.				
Promoção de Saúde				
O KIT LANCHE DEVERÁ CONTER: 1- ÁGUA MINERAL– 1 UNID - sem gás acondicionada em copo de 200 ml descartável; 2- BANANA – 1 UNID - pesando no mínimo 100 gramas, no ponto de maturação adequada para o consumo, não devendo estar danificada por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isenta de pontos amarelados ou apodrecidos, livres de sujidades, parasitas e larvas; Embalada de forma individual e acondicionada de forma adequada. 3- MAÇÃ TIPO NACIONAL – 1 UNID - peso mínimo 100 gramas, embalada individualmente com filme PVC, no ponto de maturação adequado para o consumo, não devendo estar danificado por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades e larvas; Acondicionada de forma adequada. 4- BEBIDA PRONTA – 1 UNID – tipo Nectar de frutas, elaborada a base de água, polpa de frutas e açúcar, acondicionada em embalagem descartável, individual lacrada, constando a identificação do produto, marca, fabricante, lote e validade, sortida nos sabores uva, manga, pêssego, goiaba, laranja, abacaxi ou acerola. Unidade com 200 ml cada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega. 5- PÃO FRANCÊS – 1 UNID - com aproximadamente 50g, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, devendo, ainda, apresentar maciez adequada, com 01 (uma) fatia de presunto, tipo cozido, sem capa de gordura e 01 (uma) fatia de queijo processado UHT, devendo estar acondicionado em embalagem plástica; Validade de 01 (um) dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da Anvisa).	Kit	190	R\$ 12,50	R\$ 2.375,00
Subsecretaria de Atenção Básica				
O KIT LANCHE DEVERÁ CONTER: 1- ÁGUA MINERAL– 1 UNID - sem gás acondicionada em copo de 200 ml descartável; 2- BANANA – 1 UNID - pesando no mínimo 100 gramas, no ponto de maturação adequada para o consumo, não devendo estar danificada por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isenta de pontos amarelados ou apodrecidos, livres de sujidades, parasitas e larvas; Embalada de forma individual e acondicionada de forma adequada. 3- MAÇÃ TIPO NACIONAL – 1 UNID - peso mínimo 100 gramas, embalada individualmente com filme PVC, no ponto de maturação adequado para o consumo, não devendo estar danificado por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades e larvas; Acondicionada de forma adequada. 4- BEBIDA PRONTA – 1 UNID – tipo Nectar de frutas, elaborada a base de água, polpa de frutas e açúcar, acondicionada em embalagem descartável, individual lacrada, constando a identificação do produto, marca, fabricante, lote e validade, sortida nos sabores uva, manga, pêssego, goiaba, laranja, abacaxi ou acerola. Unidade com 200 ml cada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega. 5- PÃO FRANCÊS – 1 UNID - com aproximadamente 50g, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, devendo, ainda, apresentar maciez adequada, com 01 (uma) fatia de presunto, tipo cozido, sem capa de gordura e 01 (uma) fatia de queijo processado UHT, devendo estar acondicionado em embalagem plástica; Validade de 01 (um) dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da Anvisa).	Kit	1.100	R\$ 12,50	R\$ 13.750,00



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



PROCESSO Nº: 1.836/2024

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_\_

Programa Melhor em Casa				
<b>O KIT LANCHE DEVERÁ CONTER: 1- ÁGUA MINERAL– 1 UNID - sem gás acondicionada em copo de 200 ml descartável; 2- BANANA – 1 UNID - pesando no mínimo 100 gramas, no ponto de maturação adequada para o consumo, não devendo estar danificada por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isenta de pontos amarelados ou apodrecidos, livres de sujidades, parasitas e larvas; Embalada de forma individual e acondicionada de forma adequada. 3- MAÇÃ TIPO NACIONAL – 1 UNID - peso mínimo 100 gramas, embalada individualmente com filme PVC, no ponto de maturação adequado para o consumo, não devendo estar danificado por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades e larvas; Acondicionada de forma adequada. 4- BEBIDA PRONTA – 1 UNID – tipo Nectar de frutas, elaborada a base de água, polpa de frutas e açúcar, acondicionada em embalagem descartável, individual lacrada, constando a identificação do produto, marca, fabricante, lote e validade, sortida nos sabores uva, manga, pêssego, goiaba, laranja, abacaxi ou acerola. Unidade com 200 ml cada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega. 5- PÃO FRANCÊS – 1 UNID - com aproximadamente 50g, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, devendo, ainda, apresentar maciez adequada, com 01 (uma) fatia de presunto, tipo cozido, sem capa de gordura e 01 (uma) fatia de queijo processado UHT, devendo estar acondicionado em embalagem plástica; Validade de 01 (um) dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da Anvisa).</b>	Kit	372	R\$ 12,50	R\$ 4.650,00
Estratégia de Saúde da Família				
<b>O KIT LANCHE DEVERÁ CONTER: 1- ÁGUA MINERAL– 1 UNID - sem gás acondicionada em copo de 200 ml descartável; 2- BANANA – 1 UNID - pesando no mínimo 100 gramas, no ponto de maturação adequada para o consumo, não devendo estar danificada por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isenta de pontos amarelados ou apodrecidos, livres de sujidades, parasitas e larvas; Embalada de forma individual e acondicionada de forma adequada. 3- MAÇÃ TIPO NACIONAL – 1 UNID - peso mínimo 100 gramas, embalada individualmente com filme PVC, no ponto de maturação adequado para o consumo, não devendo estar danificado por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades e larvas; Acondicionada de forma adequada. 4- BEBIDA PRONTA – 1 UNID – tipo Nectar de frutas, elaborada a base de água, polpa de frutas e açúcar, acondicionada em embalagem descartável, individual lacrada, constando a identificação do produto, marca, fabricante, lote e validade, sortida nos sabores uva, manga, pêssego, goiaba, laranja, abacaxi ou acerola. Unidade com 200 ml cada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega. 5- PÃO FRANCÊS – 1 UNID - com aproximadamente 50g, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, devendo, ainda, apresentar maciez adequada, com 01 (uma) fatia de presunto, tipo cozido, sem capa de gordura e 01 (uma) fatia de queijo processado UHT, devendo estar acondicionado em embalagem plástica; Validade de 01 (um) dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da Anvisa).</b>	Kit	300	R\$ 12,50	R\$ 3.750,00
Imunização				
<b>O KIT LANCHE DEVERÁ CONTER: 1- ÁGUA MINERAL– 1 UNID - sem gás acondicionada em copo de 200 ml descartável; 2- BANANA – 1 UNID - pesando no mínimo 100 gramas, no ponto de maturação adequada para o consumo, não devendo estar danificada por lesões que afetem</b>	Kit	2.590	R\$ 12,50	R\$ 32.375,00



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



PROCESSO Nº: 1.836/2024

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_

<p>sua aparência e consumo; Isenta de pontos amarelados ou apodrecidos, livres de sujidades, parasitas e larvas; Embalada de forma individual e acondicionada de forma adequada. 3- MAÇÃ TIPO NACIONAL – 1 UNID - peso mínimo 100 gramas, embalada individualmente com filme PVC, no ponto de maturação adequado para o consumo, não devendo estar danificado por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades e larvas; Acondicionada de forma adequada. 4- BEBIDA PRONTA – 1 UNID – tipo Nectar de frutas, elaborada a base de água, polpa de frutas e açúcar, acondicionada em embalagem descartável, individual lacrada, constando a identificação do produto, marca, fabricante, lote e validade, sortida nos sabores uva, manga, pêssgo, goiaba, laranja, abacaxi ou acerola. Unidade com 200 ml cada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega. 5- PÃO FRANCÊS – 1 UNID - com aproximadamente 50g, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, devendo, ainda, apresentar maciez adequada, com 01 (uma) fatia de presunto, tipo cozido, sem capa de gordura e 01 (uma) fatia de queijo processado UHT, devendo estar acondicionado em embalagem plástica; Validade de 01 (um) dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da Anvisa).</p>			
<p>O KIT QUENTINHA DEVERÁ CONTER: 1- QUENTINHA (Arroz 150g, carne assada 200g, legume cozido 200g, feijão 100g, farofa 50g) – 700g; 2- MAÇÃ TIPO NACIONAL, peso mínimo 100 gramas, embalada individualmente com filme PVC, no ponto de maturação adequada para o consumo, não devendo estar danificado por lesões que afetem sua aparência e utilização; Isento de pontos apodrecidos, livres de sujidades e larvas; Acondicionada de forma adequada. 3- BEBIDA PRONTA, tipo néctar de frutas, elaborada a base de água, polpa de fruta e açúcar, acondicionada em embalagem descartável individual lacrada, constando a identificação do produto, marca, fabricante, lote e validade. Sortida nos sabores uva, manga, pêssgo, goiaba, laranja, abacaxi ou acerola; Unidade com 200 ml cada; validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega.</p>			
Kit	1.320	R\$ 36,00	R\$ 47.520,00
Cerest			
<p>O KIT LANCHE DEVERÁ CONTER: 1- ÁGUA MINERAL– 1 UNID - sem gás acondicionada em copo de 200 ml descartável; 2- BANANA – 1 UNID - pesando no mínimo 100 gramas, no ponto de maturação adequada para o consumo, não devendo estar danificada por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isenta de pontos amarelados ou apodrecidos, livres de sujidades, parasitas e larvas; Embalada de forma individual e acondicionada de forma adequada. 3- MAÇÃ TIPO NACIONAL – 1 UNID - peso mínimo 100 gramas, embalada individualmente com filme PVC, no ponto de maturação adequado para o consumo, não devendo estar danificado por lesões que afetem sua aparência e consumo; Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades e larvas; Acondicionada de forma adequada. 4- BEBIDA PRONTA – 1 UNID – tipo Nectar de frutas, elaborada a base de água, polpa de frutas e açúcar, acondicionada em embalagem descartável, individual lacrada, constando a identificação do produto, marca, fabricante, lote e validade, sortida nos sabores uva, manga, pêssgo, goiaba, laranja, abacaxi ou acerola. Unidade com 200 ml cada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega. 5- PÃO FRANCÊS – 1 UNID - com aproximadamente 50g, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, devendo, ainda, apresentar maciez adequada, com 01 (uma) fatia de presunto, tipo cozido, sem capa de gordura e 01 (uma) fatia de queijo processado UHT, devendo estar acondicionado em</p>			
Kit	108	R\$ 12,50	R\$ 1.350,00



embalagem plástica; Validade de 01 (um) dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da Anvisa).				
O KIT QUENTINHA DEVERÁ CONTER: 1- QUENTINHA (Arroz 150g, carne assada 200g, legume cozido 200g, feijão 100g, farofa 50g) – 700g; 2- MAÇÃ TIPO NACIONAL, peso mínimo 100 gramas, embalada individualmente com filme PVC, no ponto de maturação adequada para o consumo, não devendo estar danificado por lesões que afetem sua aparência e utilização; Isento de pontos apodrecidos, livres de sujidades e larvas; Acondicionada de forma adequada. 3- BEBIDA PRONTA, tipo néctar de frutas, elaborada a base de água, polpa de fruta e açúcar, acondicionada em embalagem descartável individual lacrada, constando a identificação do produto, marca, fabricante, lote e validade. Sortida nos sabores uva, manga, pêssego, goiaba, laranja, abacaxi ou acerola; Unidade com 200 ml cada; validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega.	Kit	16	R\$ 36,00	R\$ 576,00
Valor total:			R\$ 405.779,85	
<b>8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:</b>				
<p>Aquisição de lanches e quentinhas, para atender as necessidades da Rede Municipal de Saúde pelo período de 01 (um) ano, através da realização de certame licitatório, a fim de determinar o fornecimento do material pelo menor preço unitário com a adoção do Sistema de Registro de Preços, de forma mais econômica possível à administração.</p> <p>A presente aquisição será através do Sistema de Registro de Preço de acordo com as hipóteses previstas no Decreto Federal n 11462/2023, Art. 3º.</p>				
<b>9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:</b>				
<p>Mediante nossa análise, apontamos para o parcelamento do objeto, uma vez que detectamos que os itens a serem fornecidos podem estar sob responsabilidade de mais de um contratado, vislumbrando a realização de uma única licitação e adjudicação, dado o entendimento pela administração de viabilidade técnica e econômica no parcelamento do tipo menor preço por item para o objeto.</p>				
<b>10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:</b>				
<p>O material solicitado pretende como resultado atender a demanda das Unidades requisitantes conforme destacado no item 02 deste Estudo Técnico Preliminar, facultados como imprescindíveis por se tratar de alimentos a serem empregados em viagens, reuniões e eventos. Isto posto, os benefícios diretos e indiretos relacionam-se essencialmente com a salvaguarda da integridade física dos profissionais da área de saúde.</p>				
<b>11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:</b>				
<p>Cabendo ressaltar que as Unidades Requisitantes já possuem toda a estrutura mínima necessária para viabilizar a contratação, como profissionais capacitados para a correta fiscalização e os equipamentos/estruturas necessárias, considerando que se trata de um objeto ao qual sempre foi solicitado pela administração.</p>				
<b>12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:</b>				
<p>Não existem, no momento da elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, contratações correlatadas/interdependentes que poderão influenciar de alguma forma no prosseguimento do presente feito.</p>				
<b>13. IMPACTOS AMBIENTAIS:</b>				



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



PROCESSO Nº: 1.836/2024

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_

Devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

A contratada observará 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.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

#### **14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:**

**Considerando a essencialidade do insumo para o devido funcionamento das Unidades Requisitantes.**

**Considerando todos os apontamentos já mencionados anteriormente neste estudo preliminar.**

**Conclui-se que a pretendida contratação é viável e imprescindível, devendo prosseguir nos moldes de Pregão Eletrônico, com fundamentação legal na lei 14.133/2021, com o critério de julgamento do tipo menor preço unitário, adotando o Sistema de Registro de Preços pelo período de 01 (um) ano**

#### **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.

<b>Gestor:</b>		<b>De acordo:</b>
<hr/> <b>Higor de Barros Pinto</b> Gestão de Processos, Contratos e Convênios Matr.: 063.344		<hr/> <b>Gabriel Costa Wenderroschy</b> Secretário Municipal de Saúde Matr.: 063.454

Nova Friburgo/RJ, 02 de fevereiro de 2024