

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Data da Elaboração: 17 de novembro de 2025

ÓRGÃO (S) REQUISITANTE (S): Secretaria Municipal e Saúde

Responsável Pela Solicitação: Janaína Pereira Ferreira

Número do processo administrativo: 211/2025

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e o Hospital Municipal de Xinguara desempenham papel essencial na rede pública de saúde, oferecendo atendimentos de urgência, emergência e internação em regime ininterrupto, 24 horas por dia, sete dias por semana. A natureza contínua desses serviços demanda o fornecimento constante de gêneros alimentícios variados, indispensáveis à elaboração das refeições destinadas a pacientes internados, acompanhantes e servidores plantonistas. Atualmente, verifica-se a insuficiência do estoque de gêneros alimentícios, ocasionada pelo aumento na demanda de atendimentos, pelo consumo diário e pela limitação de contratos anteriores já encerrados ou em fase de término, o que compromete a regularidade do fornecimento e o pleno funcionamento das unidades.

1.2. A ausência de aquisição tempestiva desses produtos pode gerar ruptura no fornecimento de alimentos, resultando em impactos diretos à assistência hospitalar. Tal situação compromete a nutrição adequada de pacientes, fator essencial ao processo de recuperação e reabilitação clínica, podendo ainda afetar o desempenho e o bem-estar dos profissionais de saúde que cumprem longas jornadas de trabalho. Além disso, a inexistência de insumos básicos como cereais, carnes, hortifrutigranjeiros e laticínios inviabiliza a manutenção do cardápio prescrito pela equipe de nutrição, levando à improvisação alimentar e à perda da qualidade nutricional das refeições, contrariando as normas sanitárias e nutricionais vigentes.

1.3. Outro ponto crítico identificado é a necessidade de garantir a continuidade dos serviços públicos essenciais sob responsabilidade do Fundo Municipal de Saúde, evitando situações emergenciais e contratações irregulares por dispensa de licitação motivadas pela falta de planejamento. A inexistência de um processo licitatório regular para a aquisição de gêneros alimentícios impacta não apenas a gestão administrativa, mas também o cumprimento dos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, previstos na Lei nº

14.133/2021. Dessa forma, a contratação proposta busca suprir lacunas identificadas na cadeia de abastecimento alimentar das unidades de saúde, assegurando a estabilidade operacional e a previsibilidade orçamentária.

1.4. Portanto, a necessidade da presente contratação decorre da obrigação de garantir alimentação segura, adequada e regular para todos os usuários e profissionais envolvidos nas atividades assistenciais da UPA e do Hospital Municipal de Xinguara. A medida visa solucionar os problemas de desabastecimento, preservar a qualidade do atendimento prestado e atender às determinações legais de planejamento e eficiência na aplicação dos recursos públicos. Assim, a contratação representa uma ação preventiva e estratégica de interesse público, indispensável à manutenção das condições mínimas de funcionamento e à promoção da saúde coletiva no âmbito municipal.

II. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

2.1. Embora o Município de Xinguara – PA ainda não disponha de um Plano de Contratações Anual (PCA) formalmente instituído, a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados ao atendimento das unidades de saúde municipais foi devidamente identificada e incorporada ao planejamento interno da Secretaria Municipal de Saúde. A demanda decorre da necessidade contínua de garantir alimentação adequada a pacientes, acompanhantes e servidores que atuam na Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e no Hospital Municipal, considerando o funcionamento ininterrupto e a alta demanda assistencial dessas unidades. A ação insere-se no contexto de manutenção das atividades hospitalares e de urgência, buscando assegurar condições básicas de funcionamento e acolhimento aos usuários do sistema público de saúde.

2.2. A iniciativa observa os princípios da legalidade, eficiência, transparência e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021, encontrando-se alinhada ao Plano Plurianual (PPA), à Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e à Lei Orçamentária Anual (LOA) vigentes, o que garante respaldo jurídico e orçamentário à contratação. A previsão de despesa está contemplada em dotação específica da Secretaria Municipal de Saúde, vinculada à manutenção das atividades assistenciais das unidades hospitalares e de pronto atendimento. Tal medida apresenta-se como ação estratégica e essencial à continuidade dos serviços públicos de saúde, evitando desabastecimento, preservando a qualidade do atendimento e assegurando o cumprimento do dever constitucional de prestação de assistência integral e humanizada à população de Xinguara.

III. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação possui natureza continuada, uma vez que visa assegurar o fornecimento regular e ininterrupto de gêneros alimentícios essenciais ao funcionamento das unidades de saúde do município. Por se tratar de insumos de consumo diário, indispensáveis

à manutenção da rotina hospitalar e assistencial, a contratação deverá atender a um período de fornecimento constante, garantindo a disponibilidade dos produtos conforme as demandas das unidades. Assim, o contrato deverá ter vigência inicial de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termos do art. 107, §4º, da Lei nº 14.133/2021, desde que mantido o interesse público e as condições vantajosas para a Administração.

3.2. Considerando o histórico de contratações anteriores para o mesmo fim, esta aquisição mantém a continuidade dos serviços já prestados, evitando desabastecimento e garantindo a transição ordenada entre contratos, sem interrupção na oferta das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e servidores. Tal medida assegura a execução ininterrupta dos serviços assistenciais e a observância dos princípios da eficiência e da continuidade do serviço público, previstos na legislação vigente.

3.3. Os itens a serem fornecidos deverão atender a padrões mínimos de qualidade, validade e segurança alimentar, em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais regulamentações específicas. Todos os gêneros deverão apresentar validade mínima de 2/3 (dois terços) do prazo total indicado pelo fabricante no momento da entrega, estar devidamente acondicionados e identificados, com registro de procedência, rotulagem clara e integridade física preservada. Essa exigência visa garantir a segurança dos consumidores e a adequada conservação dos alimentos durante o período de armazenamento e uso.

3.4. No tocante à sustentabilidade, deverão ser observados critérios que favoreçam a aquisição de produtos oriundos de fornecedores locais e regionais, sempre que compatíveis com as condições do mercado e a legislação vigente, bem como práticas que reduzam desperdícios e incentivem o uso de embalagens recicláveis ou reutilizáveis. Tais medidas estão alinhadas à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e aos princípios de responsabilidade socioambiental previstos na Lei nº 14.133/2021, contribuindo para a promoção do desenvolvimento sustentável e o fortalecimento da economia local.

3.5. Não há necessidade de treinamento técnico específico para execução do contrato, uma vez que a atividade se restringe ao fornecimento e entrega dos produtos em conformidade com as especificações do Termo de Referência. Todavia, o fornecedor deverá garantir que sua equipe esteja devidamente orientada quanto às boas práticas de transporte, manuseio e descarregamento de alimentos, assegurando o cumprimento das normas sanitárias e o acondicionamento adequado dos produtos até a entrega final.

3.6. As entregas deverão ocorrer de forma parcelada e programada, conforme cronograma e demandas emitidas pela Secretaria Municipal de Saúde, mediante requisição prévia das unidades beneficiárias. O local de entrega será o Almoxarifado Central da Secretaria Municipal

de Saúde, ou diretamente nas dependências da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e do Hospital Municipal de Xinguara – PA. O prazo máximo de entrega para cada requisição deverá ser de até cinco dias úteis, contados da data do pedido formal, de modo a garantir a regularidade do abastecimento e o pleno atendimento das atividades assistenciais durante todo o período de execução contratual. Ressaltando que todo e qualquer dano que ocorrer com o transporte de mercadorias será de responsabilidade total da contratada.

IV. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

4.1. As estimativas de quantidades foram elaboradas com base em levantamento técnico realizado junto à Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e ao Hospital Municipal de Xinguara, considerando o histórico de consumo das unidades de saúde nos últimos exercícios, o número médio de pacientes atendidos, o quantitativo de servidores em regime de plantão e a previsão de crescimento da demanda assistencial. As memórias de cálculo que sustentam tais estimativas foram elaboradas a partir do registro de consumo mensal de gêneros alimentícios, devidamente validadas pelos setores de nutrição e almoxarifado, levando em conta fatores sazonais, rotatividade de estoques e tempo de reposição dos produtos. O planejamento contempla ainda a interdependência com outras contratações vigentes, especialmente aquelas relacionadas ao fornecimento de materiais de copa e cozinha, energia elétrica e serviços de alimentação hospitalar, de modo a possibilitar o aproveitamento de sinergias operacionais e ganhos de economia de escala. Assim, a quantidade estimada busca assegurar a suficiência do fornecimento durante todo o período de vigência contratual, prevenindo desabastecimentos e garantindo a eficiência e continuidade dos serviços de alimentação prestados aos pacientes, acompanhantes e servidores das unidades de saúde do município.

ITEM	QUANT.	UNID.	DISCRIMINAÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR UNIT R\$	VALOR TOTAL R\$
1	200	KG	ABACATE MADURO 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	11,82	2.364,00
2	300	KG	ABACAXI MADURO 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	14,07	4.221,00
3	300	KG	ABOBORA COMUM 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	4,59	1.377,00
4	300	KG	ABOBRINHA VERDE, 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	9,02	2.706,00
5	1500	UN	ACHOCOLATADO EM PÓ, 400 GRAMAS, TODDY OU SIMILAR	15,26	22.890,00

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE EXECUTIVA DO SECRETARIA

6	600	PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ, 800 GRAMAS, TODDY OU SIMILAR	20,30	12.180,00
7	3.000	PCT	AÇÚCAR CRISTAL, 2 KG	10,12	30.360,00
8	500	PCT	AÇÚCAR REFINADO 1KG	7,26	3.630,00
9	300	UN	ADOÇANTE, EMBALAGEM DE 100ML	7,11	2.133,00
10	2000	PCT	ALFACE CRESPA, 1ª QUALIDADE, IN NATURA, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	14,31	28.620,00
11	900	KG	ALHO BRANCO TIPO 1, 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	31,50	28.350,00
12	400	PCT	AMIDO DE MILHO, MAIZENA, 500 GRAMAS OU SIMILAR	11,61	4.644,00
13	2500	PCT	ARROZ BENEFICIADO, 5 KG, TIPO 1, TIO JORGE OU SIMILAR	31,26	78.150,00
14	600	PCT	ARROZ INTEGRAL, 1 KG, TIPO 1	11,40	6.840,00
15	500	PCT	AVEIA EM FLOCOS 450 GRAMAS	7,98	3.990,00
16	400	UN	AZEITONA VERDE, 500 GRAMAS	21,33	8.532,00
17	300	UN	AZEITE DE OLIVA 200 ML	47,17	14.151,00
18	2000	GALÃO	ÁGUA MINERAL DE 20 LITROS, (COM O VASILHAME)	36,94	73.880,00
19	2500	GALÃO	ÁGUA MINERAL DE 20 LITROS, (SEM O VASILHAME)	15,00	37.500,00
20	1500	PCT	ÁGUA MINERAL, 24 X 500 ML	28,33	42.495,00
21	430	PCT	ÁGUA MINERAL, 6 X 1,5 LITRO	42,17	18.133,10
22	1500	UN	ÁGUA MINERAL, COPINHOS DE 200 ML	1,29	1.935,00
23	1500	UN	ÁGUA MINERAL, COPINHOS DE 300 ML	2,00	3.000,00
24	300	KG	BACON	37,91	11.373,00
25	2000	KG	BANANA MAÇÃ MADURA, 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	12,72	25.440,00
26	2000	KG	BANANA PRATA MADURA 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	4,80	9.600,00
27	3000	UN	BANDEJA PEITO DE FRANGO 1KG	28,13	84.390,00
28	480	UNID.	BARRA DE GELO INTEIRA	14,23	6.830,40
29	2000	KG	BATATA DOCE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	5,47	10.940,00
30	300	PCT	BATATA PALHA 500 G	20,99	6.297,00
31	4500	KG	BATATA TIPO INGLESA 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	8,55	38.475,00
32	1500	KG	BETERRABA 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	6,20	9.300,00
33	3000	PCT	BISCOITO ÁGUA E SAL, 400G, CREAM CRACK OU SIMILAR	8,89	26.670,00
34	3000	PCT	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE 400G, MABEL OU SIMILAR	14,20	42.600,00
35	2000	PCT	BISCOITO ÁGUA E SAL INTEGRAL, 400G,		

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE EXECUTIVA DO SECRETARIA

			CREAM CRACK OU SIMILAR	7,18	14.360,00
36	3000	PCT	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EMBALADO EM PACOTE A VÁCUO DE 250G MARATÁ OU SIMILAR	26,65	79.950,00
37	5000	PCT	CAMOMILA PARA CHÁ, DE 20 GRAMAS, PAULISTA OU SIMILAR	6,48	32.400,00
38	2300	PCT	CANELA PARA CHÁ, 1 KG	138,02	317.446,00
39	500	PCT	CANELA EM PÓ – EMBALAGEM 100G	4,30	2.150,00
40	400	CX	CALDO DE CARNE COM 24 X 1 X 21 GR, TABLETES, KNOR OU SIMILAR	23,90	9.560,00
41	400	CX	CALDO DE GALINHA COM 24 X 1 X 21 GR, TABLETES, KNOR OU SIMILAR	24,45	9.780,00
42	3200	KG	CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA	50,73	162.336,00
43	3200	KG	CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA	32,46	103.872,00
44	3000	KG	CARNE BOVINA FRESCA, MOIDA, DE 2ª CATEGORIA	33,35	100.050,00
45	1500	KG	CARNE SUÍNA SEM OSSO	37,98	56.970,00
46	1500	KG	CARNE SUINA COM OSSO	25,57	38.355,00
47	2500	KG	CARNE TIPO COSTELA BOVINA	24,75	61.875,00
48	2000	KG	CARNE TIPO FÍGADO	33,58	67.160,00
49	2000	KG	CEBOLA DE CABEÇA 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	8,86	17.720,00
50	3000	KG	CENOURA MADURA 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	6,69	20.720,00
51	2500	PCT	CHEIRO VERDE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	8,78	21.950,00
52	350	PCT	CHOCOLATE GRANULADO 400 G	12,56	4.396,00
53	2500	KG	CHUCHU 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	8,68	21.700,00
54	450	PCT	COCO RALADO, 100 GR	4,35	1.957,50
55	180	PCT	CORANTE DE AÇAFRÃO 1KG SINHA OU SIMILAR	24,84	4.471,20
56	180	PCT	CORANTE DE URUCUM, 1 KG, SINHA OU EQUIVALENTE	23,31	4.195,80
57	2500	PCT	COUVE, 1ª QUALIDADE, IN NATURA, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	14,07	35.175,00
58	10000	KG.	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA	21,18	211.800,00
59	3000	KG.	COXINHA DA ASA DE FRANCO CONGELADA	24,89	74.670,00
60	180	PCT	CRAVO DA ÍNDIA PARA CHÁ, 1 KG	156,19	28.114,20
61	1000	UND	CREME DE LEITE, NESTLÉ, 300 GR OU SIMILAR	9,84	9.840,00
62	200	PCT	ERVA DOCE PARA CHÁ, 1 KG	40,55	8.110,00
63	1.500	UN	EXTRATO DE TOMATE, 270 G	6,71	10.065,00
64	500	UN	EXTRATO DE TOMATE, 850 GR	16,79	8.395,00
65	600	PCT	FARINHA DE MANDIOCA, TIPO 1, DE 1KL DELÍCIA OU SIMILAR	15,96	9.576,00
66	600	PCT	FARINHA DE MILHO 500G	8,08	4.848,00
67			FARINHA DE TRIGO, 1 KG, EMEGÉ OU SIMILAR	9,18	

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE EXECUTIVA DO SECRETARIA

	600	PCT			5.508,00
68	2.500	PCT	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1, 1 KG OU SIMILAR	9,81	24.525,00
69	400	UN	FERMENTO PARA BOLO, 100 GRAMAS, PÓ ROYAL E EQUIVALENTE	5,46	2.184,00
70	400	UN	FERMENTO PARA PÃO, TABLETE 10 GRAMAS	4,65	1.860,00
71	300	KG	FILÉ DE PEIXE	52,93	15.879,00
72	1200	PCT	FLOCÃO DE ARROZ DE 500 GRAMAS, SINHA OU SIMILAR	4,37	5.244,00
73	2500	PCT	FLOCÃO DE MILHO DE 500 GRAMAS, SINHA OU SIMILAR	6,12	15.300,00
74	10.000	KG	FRANGO CONGELADO SEM TEMPERO	33,11	331.100,00
75	300	PCT	FUBÁ DE MILHO DE 500 G, SINHA OU SIMILAR	6,71	2.013,00
76	460	UN	GELATINA DIET 30GR	2,35	1.081,00
77	500	PCT	GELATINA SABORES VARIADOS 30 GR	3,42	1.710,00
78	600	KG	GENGIBRE PARA CHÁ, 1 KG, PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	20,97	12.582,00
79	1500	KG	INHAME 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	11,92	17.880,00
80	1900	KG	LARANJA MADURA 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	7,20	13.680,00
81	1000	UND	LEITE CONDENSADO, NESTLÉ, 395 GR OU SIMILAR	7,54	7.540,00
82	200	UND	LEITE DE COCO 200ML	4,94	988,00
83	400	UND	LEITE EM PÓ, 400 GR, NINHO OU SIMILAR	23,95	9.580,00
84	900	KG	LIMÃO TIPO TAITI 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	4,49	4.041,00
85	1300	KG	LINGUIÇA CALABRESA	30,79	40.027,00
86	2800	KG	MAÇÃ BRASILEIRA 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	12,67	35.476,00
87	1000	PCT	MACARRÃO ESPAGUETE, 500 GR, EMEGÊ OU SIMILAR	8,81	8.810,00
88	1000	PCT	MACARRÃO PICADO PARA SOPA, 500GR, EMEGÊ OU SIMILAR	6,40	6.400,00
89	600	PCT	MACARRÃO TIPO LASANHA 200G, EMEGE OU SIMILAR	9,85	5.910,00
90	1000	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, 500 GR, EMEGÊ OU SIMILAR	6,93	6.930,00
91	500	UN	MAIONESE, 980 GR, QUERO OU SIMILAR	24,01	12.005,00
92	1000	KG	MAMÃO PAPAYA MADURO, 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	10,81	10.810,00
93	1500	KG	MANDIOCA TIPO MACAXEIRA EM CASCA, CAIXA COM 10 KG, 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	10,08	15.120,00

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE EXECUTIVA DO SECRETARIA

94	1600	UN	MARGARINA VEGETAL DE 1 KG, DELICIA OU SIMILAR	20,65	33.040,00
95	1600	UN	MARGARINA VEGETAL DE 500 GR, DELICIA OU SIMILAR	11,38	18.208,00
96	700	KG	MELANCIA MADURA 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	12,69	8.883,00
97	450	KG	MELÃO MADURO 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	12,44	5.598,00
98	350	KG	MEXERICA 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	8,87	3.104,50
99	500	UN	MILHO PARA CANJICA, 500 GR, SINHA OU SIMILAR	8,21	4.105,00
100	500	UN	MILHO PARA PIPOCA, 500 GR, SINHA OU SIMILAR	6,78	3.390,00
101	900	UN	MILHO VERDE, 280 GR, QUERO OU SIMILAR	6,12	5.508,00
102	200	PCT.	MISTURA PARA BOLO 450 GR.	7,27	1.454,00
103	1100	KG	MORTADELA	22,18	24.398,00
104	300	UND	MUCILON 400 GR	23,40	7.020,00
105	1000	KG	MUSSARELA	63,10	63.100,00
106	3.000	LITRO	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ML SINHA OU EQUIVALENTE	12,32	36.960,00
107	80	PCT	ÓREGANO 100 GR	5,28	422,40
108	1500	DUZIA	OVOS DE GALINHA DE GRANJA	14,80	22.200,00
109	200	UNID.	PACOTE DE GELO EM CUBOS	14,86	2.972,00
110	200	UNID.	PACOTE DE GELO TRITURADO	11,76	2.352,00
111	200	UN	PALMITO 500G CICA OU SIMILAR	28,02	5.604,00
112	2000	KG	PEITO DE FRANGO SEM TEMPERO	31,65	63.300,00
113	130	KG.	PEIXE CONGELADO	37,07	4.819,10
114	800	KG	PEPINO VERDE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	10,32	8.256,00
115	180	PCT	PIMENTA DE CHEIRO, 100 GR 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	10,31	1.855,80
116	200	PCT	PIMENTA DO REINO, 100 GR	8,80	1.760,00
117	700	KG	PIMENTÃO VERDE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	12,63	8.841,00
118	500	UN	POLPA DE FRUTA 100GR SABORES DIVERSOS	4,97	2.485,00
119	3000	KG	POLPA DE FRUTA NATURAL 1 KG, SABORES DIVERSOS	18,01	54.030,00
120	200	PCT	POLVILHO AZEDO, 1KG, DO ZÉ	13,95	2.790,00
121	350	PCT	POLVILHO DOCE, 1KG, DO ZÉ	11,11	3.888,50
122	1200	KG	PRESUNTO	41,08	49.296,00
123	150	KG	QUEIJO PEDAÇO	34,57	5.185,50
124	200	KG	QUEIJO RALADO	26,71	5.342,00
125	1200	UN	REFRIGERANTE SABOR COLA 2 LITROS, COCA-COLA OU SIMILAR	15,20	18.240,00
126			REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 2 LITROS, GUARANÁ ANTARTICA OU SIMILAR	11,78	

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE EXECUTIVA DO SECRETARIA

	500	UN			5.890,00
127	1200	UN	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 2 LITROS, COCA-COLA OU SIMILAR	11,39	13.668,00
128	300	UN	REFRIGERANTE SABOR UVA 2 LITROS, COCA-COLA OU SIMILAR	12,18	3.654,00
129	160	UN	REFRIGERANTE SABORES DIVERSOS, ARMAZENADOS EM GARRAFAS DE 1LT	9,09	1.454,40
130	2500	KG	REPOLHO BRANCO 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	9,77	24.425,00
131	300	UN	REQUEIJÃO CREMOSO – POTE 200G	10,50	3.150,00
132	500	PCT	RÚCULA 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	18,68	9.340,00
133	850	PCT	SAL REFINADO, 1KG, CISNE OU SIMILAR	3,63	3.085,50
134	150	KG	SALAME DE FRANGO	50,37	7.555,50
135	400	KG	SALSICHA SADIA OU EQUIVALENTE	17,86	7.144,00
136	200	LATAS	SARDINHA EM CONSERVA, 125 GR	9,95	1.990,00
137	500	UN	SUCO ADOÇADO, 1 KG, SABORELLI OU SIMILAR	14,48	7.240,00
138	60	UN	SUCO ADOÇADO, 45 GRAMAS, TANG OU SIMILAR	1,02	61,20
139	500	UN	SUCO EMBALADO EM CAIXA DE 1 LITRO SABORES VARIADOS	11,45	5.725,00
140	500	UN	SUCO DE GARRAFA 500ML	13,20	6.600,00
141	120	PCT	TEMPERO SAZON 12X1 OU SIMILAR	9,95	1.194,00
142	200	POTE	TEMPERO COMPLETO DE 1 KG, ARISCO OU SIMILAR	16,10	3.220,00
143	3800	KG	TOMATE GRANDE VERMELHO MADURO 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	14,55	55.290,00
144	200	KG	VAGEM 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES	17,88	3.576,00
145	500	UN	VINAGRE DE ALCOOL, 750 ML, CASTELO OU SIMILAR	6,19	3.095,00
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 3.517.262,60

V. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar as soluções viáveis e economicamente vantajosas para atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das demandas alimentares da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e do Hospital Municipal de Xinguara – PA. O estudo considerou as especificações técnicas e operacionais exigidas pelo setor de nutrição e almoxarifado, bem como a necessidade de fornecimento contínuo e a garantia da qualidade dos produtos ofertados, de modo a assegurar a adequada alimentação de pacientes, acompanhantes e servidores, durante o funcionamento ininterrupto das unidades de saúde municipais.

5.2. Para subsidiar a análise das alternativas, foram pesquisadas fontes oficiais de referência de preços, como o Painel de Preços do Governo Federal, ata de registro de preços de outros entes públicos de mesma natureza, além de cotações diretas junto a fornecedores locais e regionais que atuam no ramo de gêneros alimentícios. As informações coletadas permitiram aferir valores médios de mercado, condições de fornecimento, prazos de entrega, capacidade técnica das empresas e aspectos logísticos, possibilitando uma comparação realista entre diferentes modalidades contratuais e estratégias de aquisição.

Solução 1 – Aquisição de gêneros alimentícios diversos por Pregão Eletrônico

Justificativa técnica e econômica: adoção do **Pregão Eletrônico** como modalidade de licitação mostra-se a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e operacional para a aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados ao atendimento das necessidades alimentares da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e do Hospital Municipal de Xinguara – PA. Essa modalidade permite ampla competitividade entre fornecedores, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, em conformidade com os princípios da economicidade, transparência e eficiência previstos na Lei nº 14.133/2021. O Pregão Eletrônico assegura a celeridade processual e a redução de custos administrativos, por meio da tramitação digital, garantindo igualdade de condições entre os participantes e ampliando o acesso de empresas locais e regionais ao certame. Além disso, viabiliza a contratação direta e imediata do fornecedor vencedor, evitando atrasos na reposição dos estoques e prevenindo riscos de desabastecimento que possam comprometer a execução dos serviços assistenciais nas unidades de saúde. Trata-se, portanto, de uma solução técnica consolidada, juridicamente segura e economicamente eficiente, plenamente compatível com a natureza continuada e essencial do objeto, assegurando o atendimento ininterrupto das demandas alimentares e o uso racional dos recursos públicos municipais.

Solução 2 – Contratação de empresa para prestação de serviço visando o fornecimento contínuo de alimentação pronta – por Pregão Eletrônico

Justificativa técnica e econômica: Esta alternativa consiste na contratação de empresa especializada para preparar e fornecer refeições prontas (café da manhã, almoço, jantar e lanches) destinadas aos pacientes, acompanhantes e servidores das unidades de saúde. Embora garanta praticidade e simplifique a logística interna, a opção apresenta custo global mais elevado, pois inclui insumos, mão de obra, estrutura física, transporte e encargos indiretos. Além disso, reduz a autonomia da Administração na gestão dos cardápios e na seleção de produtos, podendo gerar dependência contratual e menor controle sobre a qualidade nutricional e o padrão sanitário dos alimentos servidos. Do ponto de vista econômico, o modelo implica maior impacto orçamentário e menor flexibilidade operacional, especialmente diante da oscilação da demanda e do funcionamento contínuo das unidades hospitalares.

5.3. Após análise comparativa das alternativas apresentadas, verificou-se que a **Solução 1 –** Aquisição de gêneros alimentícios diversos por meio de Pregão Eletrônico é a que melhor atende ao interesse público. Essa solução concilia viabilidade técnica, eficiência operacional, economicidade e segurança jurídica, garantindo o abastecimento contínuo das unidades de saúde, a qualidade e a regularidade dos produtos fornecidos, além de assegurar transparência no processo licitatório e racionalização dos gastos públicos. O uso do Pregão Eletrônico possibilita ampla competitividade entre fornecedores e reduz custos administrativos, resultando em contratações mais vantajosas e céleres. Dessa forma, recomenda-se sua adoção como a forma mais adequada de contratação para atender de maneira eficiente, segura e sustentável às necessidades alimentares da UPA e do Hospital Municipal de Xinguara – PA, em estrita observância aos princípios da Lei nº 14.133/2021 e ao interesse público.

VI. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. A estimativa do valor da contratação, fixada em R\$ 3.517.262,60, para a aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados ao atendimento das necessidades alimentares da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e do Hospital Municipal de Xinguara – PA, foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada exclusivamente no Banco de Preços, mediante a análise de contratações recentes registradas no próprio sistema, referentes a itens de mesma natureza, especificações técnicas e condições de fornecimento equivalentes. As memórias de cálculo e planilhas de apoio foram construídas a partir da média dos valores obtidos nessas consultas, considerando variações de mercado, abrangência de itens, prazos de entrega e exigências de qualidade compatíveis com o objeto. O valor estimado apurado reflete parâmetros reais de mercado e assegura economicidade, eficiência e vantajosidade à Administração Pública, em estrita observância aos princípios da Lei nº 14.133/2021, garantindo transparência, coerência técnica e adequada previsão orçamentária para o atendimento contínuo das unidades de saúde do município.

VII. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados a suprir as necessidades alimentares da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e do Hospital Municipal de Xinguara – PA, assegurando a oferta regular e adequada de refeições a pacientes, acompanhantes e servidores durante o funcionamento ininterrupto das unidades de saúde. A contratação tem por finalidade garantir o abastecimento contínuo dos estoques de alimentos, indispensáveis à manutenção das rotinas assistenciais e hospitalares, de modo a preservar a qualidade nutricional e sanitária das refeições servidas, conforme as especificações e condições técnicas estabelecidas no Termo de Referência e demais documentos integrantes do processo licitatório.

7.2. A solução abrange o fornecimento parcelado dos produtos, conforme demanda das unidades requisitantes, observando as condições de armazenamento, transporte e entrega previstas pela Secretaria Municipal de Saúde. Os itens a serem adquiridos incluem gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, todos devidamente registrados e embalados conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações correlatas. As entregas deverão ser realizadas diretamente no Almoxarifado Central da Secretaria Municipal de Saúde ou nas unidades de destino, mediante conferência e aceite dos produtos pela equipe responsável, observando rigorosamente os prazos de validade e as boas práticas de manuseio e conservação dos alimentos.

7.3. A execução contratual exigirá que o fornecedor mantenha suporte logístico e operacional adequado, garantindo a integridade dos produtos desde o transporte até a entrega final. Embora o objeto não envolva manutenção de equipamentos ou assistência técnica tradicional, o contratado deverá assegurar responsabilidade sobre a qualidade e substituição de produtos não conformes, além de cumprir as condições de garantia contratual mínima previstas na legislação e nos termos do edital. A Administração, por sua vez, deverá adotar medidas de acompanhamento e fiscalização contínuas, avaliando as implicações decorrentes da contratação, sobretudo no tocante à qualidade dos insumos, pontualidade das entregas e atendimento às exigências de segurança alimentar.

7.3. O contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, desde que mantidas as condições vantajosas à Administração e observadas as disposições do art. 107, §4º, da Lei nº 14.133/2021. A modalidade de licitação adotada será o Pregão Eletrônico, por se tratar de fornecimento contínuo e por demandar flexibilidade na gestão de estoque e nas quantidades a serem adquiridas. A contratação, portanto, representa uma solução técnica e economicamente eficiente, assegurando transparência, controle e economicidade na aplicação dos recursos públicos, em conformidade com os princípios e diretrizes da Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

VIII. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. A presente solução refere-se a objeto de natureza divisível, uma vez que envolve a aquisição de gêneros alimentícios diversos, compostos por produtos de diferentes categorias e especificações, como cereais, hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, enlatados e produtos de mercearia em geral. Assim, em observância ao princípio da competitividade e ao disposto no art. 40, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, o objeto será parcelado em itens distintos, de acordo com a natureza e o grupo de fornecimento dos produtos, de forma a permitir a participação do maior número possível de fornecedores, especialmente microempresas e empresas de pequeno porte, assegurando ampla concorrência e obtenção de propostas economicamente mais vantajosas. O parcelamento possibilita também a otimização da logística de entrega e a

adequação da gestão de estoque às demandas específicas de cada unidade de saúde, sem prejuízo da padronização e do controle de qualidade dos produtos fornecidos.

IX. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENCIDOS

9.1. Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios às unidades de saúde do município, de modo a garantir a adequada alimentação de pacientes, acompanhantes e servidores durante o funcionamento ininterrupto da UPA e do Hospital Municipal de Xinguara – PA. O resultado imediato esperado é a eliminação de riscos de desabastecimento e a manutenção de estoques compatíveis com o consumo real das unidades, preservando a qualidade nutricional e sanitária dos alimentos servidos. A medida contribui diretamente para a melhoria do atendimento hospitalar, assegurando conforto, acolhimento e bem-estar aos usuários do sistema público de saúde, em consonância com os princípios da dignidade da pessoa humana e da eficiência administrativa.

9.2. Do ponto de vista da economicidade e da gestão orçamentária, a contratação permitirá maior controle sobre os custos de aquisição e consumo, por meio da utilização do Pregão Eletrônico, o que garante flexibilidade nas compras, evita desperdícios e possibilita aquisições conforme a necessidade real, sem comprometimento de recursos com estoques excessivos. Essa estratégia resulta em melhor aproveitamento dos recursos financeiros públicos, por permitir a comparação ampla de propostas, a obtenção de preços mais vantajosos e a racionalização dos gastos, assegurando transparência e previsibilidade à execução orçamentária da Secretaria Municipal de Saúde.

9.3. Em relação aos recursos humanos e materiais, a contratação visa otimizar o tempo e a produtividade das equipes envolvidas na gestão e controle de insumos alimentares, reduzindo a carga operacional decorrente de aquisições emergenciais e de processos administrativos repetitivos. A centralização e o planejamento das compras, amparados por contrato formal e planejamento contínuo, possibilitam que os profissionais do setor de nutrição e almoxarifado concentrem esforços em atividades de supervisão técnica, controle de qualidade e acompanhamento nutricional, em vez de tarefas burocráticas de reposição e solicitação de materiais. Essa racionalização promove maior eficiência na rotina hospitalar e melhora o desempenho geral das equipes.

9.4. Por fim, a contratação pretende alcançar resultados sustentáveis e duradouros, pautados na garantia de qualidade, regularidade de fornecimento e eficiência na aplicação dos recursos públicos, consolidando um modelo de gestão que prioriza a prevenção de falhas, o planejamento de demandas e a responsabilidade administrativa. Com a aquisição programada e controlada de gêneros alimentícios, o Fundo Municipal de Saúde assegura não apenas o atendimento das necessidades básicas de alimentação nas unidades de saúde, mas também

o fortalecimento da governança pública, o aprimoramento da logística de suprimentos e a efetivação do princípio da economicidade, em benefício direto da população atendida pelo Sistema Único de Saúde no município de Xinguara.

X - PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

10.1. As providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato são fundamentais para assegurar o adequado planejamento, a correta execução contratual e a efetiva fiscalização do fornecimento. Inicialmente, é indispensável a conclusão e validação de todos os documentos técnicos que embasam a contratação, incluindo o Termo de Referência, as especificações detalhadas dos produtos, o levantamento de mercado, as memórias de cálculo e a estimativa de custos, de forma a evitar inconsistências ou falhas de dimensionamento que possam comprometer a economicidade e a eficiência do processo. Deverá, também, ser verificada a disponibilidade orçamentária e financeira nos instrumentos de planejamento municipal, PPA, LDO e LOA, assegurando a compatibilidade da despesa com as metas fiscais e a observância dos princípios da responsabilidade fiscal e da legalidade administrativa.

10.2. Deverão ser formalizados os atos de designação da equipe de fiscalização e gestão contratual, em conformidade com o art. 117 da Lei nº 14.133/2021, com a escolha de servidores tecnicamente habilitados para acompanhar todas as etapas do processo, desde o registro de preços e emissão das ordens de fornecimento até o recebimento definitivo dos produtos. A Administração deverá promover orientação técnica e capacitação específica aos fiscais designados, com foco nas boas práticas de gestão de contratos de fornecimento de gêneros alimentícios, abordando aspectos como conferência de qualidade, prazos de validade, integridade das embalagens, conformidade sanitária e controle de estoque. Essas medidas visam assegurar a fiscalização efetiva da execução contratual, reduzindo riscos de não conformidade e garantindo que os recursos públicos sejam aplicados de forma eficiente, transparente e conforme as normas vigentes.

10.3. Também deverão ser adotadas medidas preparatórias relativas à logística de entrega e recebimento dos produtos, definindo-se os locais exatos de entrega, Almoxarifado Central da Secretaria Municipal de Saúde, UPA e Hospital Municipal, bem como os responsáveis pela conferência quantitativa e qualitativa dos gêneros alimentícios recebidos. A Administração deve estruturar mecanismos de comunicação direta e contínua entre a contratada, o setor de nutrição e a equipe de fiscalização, de modo a garantir o fluxo de informações, o registro documental das entregas e a rastreabilidade de eventuais ocorrências, como substituições ou trocas de produtos. Por fim, será elaborado um plano de gestão contratual, contemplando o acompanhamento sistemático das entregas, o cumprimento das exigências sanitárias, a regularidade dos prazos e a observância das garantias legais e contratuais. Tais medidas asseguram que a Administração esteja plenamente estruturada para gerir e fiscalizar a

execução do contrato, promovendo eficiência operacional, economicidade, segurança jurídica e regularidade no abastecimento das unidades de saúde municipais.

XI. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

11.1. As contratações correlatadas à presente aquisição referem-se aos serviços e fornecimentos complementares necessários à adequada execução do contrato principal, especialmente aqueles voltados à manutenção das atividades alimentares e assistenciais das unidades de saúde. Entre elas, destacam-se os contratos de fornecimento de materiais de copa e cozinha, utensílios e equipamentos para preparo e armazenamento de alimentos, bem como serviços de limpeza, higienização e dedetização das áreas de preparo e consumo, que asseguram as condições sanitárias exigidas para o manuseio e conservação dos gêneros alimentícios. Tais contratações são interdependentes porque garantem o ambiente e os recursos operacionais necessários à correta utilização dos produtos adquiridos, preservando a integridade e a segurança alimentar dos pacientes e servidores.

11.2. Além disso, a execução do contrato mantém relação direta com outros instrumentos administrativos vigentes no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, como os contratos de fornecimento de gás de cozinha, energia elétrica e coleta de resíduos sólidos, que sustentam o funcionamento da cozinha e das áreas de alimentação das unidades. Essas interdependências operacionais exigem coordenação entre os setores responsáveis e planejamento conjunto para evitar sobreposição de custos, interrupções no serviço e desperdícios de recursos públicos. Dessa forma, o reconhecimento e a gestão integrada dessas contratações correlatas asseguram economicidade, eficiência e continuidade dos serviços públicos de saúde, em conformidade com os princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

XII. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A presente contratação, por envolver o fornecimento e o consumo contínuo de gêneros alimentícios nas unidades de saúde, apresenta impactos ambientais potenciais relacionados ao descarte de resíduos sólidos, embalagens e restos alimentares, bem como à geração de efluentes orgânicos e consumo de recursos naturais durante o preparo e o armazenamento dos produtos. Esses impactos decorrem, principalmente, do volume de embalagens plásticas e metálicas utilizadas no acondicionamento dos alimentos e da destinação inadequada de resíduos provenientes da cozinha hospitalar. Caso não sejam devidamente geridos, tais fatores podem contribuir para o aumento do lixo urbano, proliferação de vetores e contaminação do solo, contrariando as normas ambientais e sanitárias vigentes.

12.2. Para minimizar esses impactos, serão adotadas medidas mitigadoras de caráter preventivo e corretivo, voltadas à gestão sustentável dos resíduos e à redução do desperdício.

Entre as ações previstas, destacam-se: a seleção de fornecedores que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis, o incentivo à logística reversa para o descarte adequado de materiais plásticos, vidros e metais, e a segregação de resíduos orgânicos e inorgânicos nos setores de preparo e consumo dos alimentos, conforme determina a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010). Além disso, as unidades deverão implementar rotinas de controle de estoque e validade, de modo a evitar perdas por vencimento e reduzir o descarte de alimentos, com o apoio de servidores capacitados na aplicação das boas práticas de armazenamento e conservação.

12.3. Como complemento, a Administração adotará ações educativas e operacionais voltadas à conscientização ambiental dos servidores e prestadores de serviço, promovendo o uso racional da água e da energia elétrica nos ambientes de preparo e refrigeração, e incentivando práticas sustentáveis durante todo o ciclo de vida dos produtos adquiridos. A fiscalização do contrato deverá incluir a verificação do cumprimento das medidas ambientais e sanitárias, assegurando que o fornecedor observe as normas de acondicionamento e transporte adequado, evitando danos ambientais e sanitários. Com essas medidas, busca-se garantir que a contratação ocorra de forma ambientalmente responsável, socialmente justa e economicamente eficiente, contribuindo para o fortalecimento da gestão pública sustentável e para a preservação dos recursos naturais no âmbito das políticas de saúde do Município de Xinguara.

XIII DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1. Diante do exposto, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios diversos, por meio da modalidade Pregão Eletrônico, mostra-se plenamente adequada, necessária e vantajosa para atender às demandas alimentares da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e do Hospital Municipal de Xinguara – PA. A solução proposta garante o fornecimento regular e contínuo de alimentos de qualidade, assegurando nutrição adequada a pacientes, acompanhantes e servidores, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade, transparência e sustentabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021. O planejamento da contratação, fundamentado em estimativas reais de consumo e critérios técnicos rigorosos, assegura a otimização dos recursos públicos, a redução de desperdícios e a manutenção da regularidade dos serviços assistenciais. Trata-se, portanto, de uma medida tecnicamente viável, juridicamente adequada e socialmente indispensável, que reforça a capacidade operacional das unidades de saúde e promove a melhoria contínua da qualidade do atendimento à população de Xinguara, em estrito alinhamento ao interesse público e à boa governança administrativa.

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar:

James Machado Soares
Assessor Técnico
Decreto Nº507/2025

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE EXECUTIVA DO SECRETARIA

JAMES MACHADO SOARES
EQUIPE DE PLANEJAMENTO SSX

XIV. ANÁLISE DA AUTORIDADE SUPERIOR

14.1. Aprovo o presente **Estudo Técnico Preliminar**, que versa sobre a **aquisição de gêneros alimentícios diversos**, destinados ao atendimento das necessidades alimentares da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e do Hospital Municipal de Xinguara – PA, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste ETP e no Termo de Referência. A contratação tem por finalidade assegurar a adequada e contínua alimentação de pacientes, acompanhantes e servidores, garantindo a manutenção das atividades assistenciais das unidades de saúde, o cumprimento das normas sanitárias e nutricionais e a preservação da qualidade do atendimento. A medida encontra-se em plena conformidade com os princípios da legalidade, economicidade, eficiência administrativa e interesse público, reafirmando o compromisso da Administração Municipal com a gestão responsável dos recursos públicos e a promoção da saúde e do bem-estar da população de Xinguara – PA.

Ademais, autorizo o prosseguimento dos trâmites administrativos necessários para a efetivação desta contratação.

Atenciosamente,

JANAINA PEREIRA FERREIRA
Secretária Municipal de
Saúde Decreto N° 01/2025