



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Saúde, 09.200.150/0001-13



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual elaborado na Organização para o exercício 2026 e está formalizado no DFD nº 13.



Equipe de Planejamento

Omar Teodoro Curado Fleury



Problema Resumido

A Secretaria de Saúde do município de Barra do Corda necessita fornecer o acesso adequado e regular de carne bovina para atender à demanda nutricional dos pacientes internados e demais usuários das unidades hospitalares do município.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Barra do Corda, através da Secretaria de Saúde, enfrenta um desafio significativo relacionado à segurança alimentar dos pacientes internados e demais usuários das unidades hospitalares. Nesse contexto, a necessidade identificada é o fornecimento de carne bovina de qualidade, que é um componente essencial na dieta da população e crucial para a promoção do bem-estar social.

O acesso à carne bovina adequada e regular é fundamental não apenas para atender às exigências nutricionais da comunidade, mas também para garantir a saúde pública e prevenir doenças relacionadas à alimentação inadequada. A carência desse alimento pode impactar diretamente na qualidade de vida dos cidadãos, especialmente das populações mais vulneráveis, que dependem de assistência social e programas de saúde municipal.

É importante ressaltar que a oferta insuficiente ou irregular de carne bovina pode agravar problemas sociais e de saúde, como a desnutrição e doenças alimentares, afetando principalmente crianças e idosos, que têm uma maior necessidade de alimentação balanceada e nutritiva. Este contexto revela a



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
Fls nº 20
Proposta nº 271

urgência de uma abordagem sistemática para assegurar que os cidadãos tenham acesso garantido a este recurso alimentar vital!

Ademais, essa necessidade vai além da questão nutricional, pois implica também em aspectos socioeconômicos. O fortalecimento da cadeia produtiva da carne bovina no município pode criar oportunidades de emprego e desenvolvimento local, contribuindo assim para o bem-estar geral da população. Portanto, atender a esta demanda se alinha com os princípios do interesse público, uma vez que busca promover a saúde, a dignidade e a qualidade de vida dos munícipes.

Em suma, a descrição da necessidade de acesso adequado e regular à carne bovina em Barra do Corda deve ser considerada uma prioridade estratégica, tanto sob a ótica da saúde pública quanto do desenvolvimento social e econômico, refletindo um compromisso com a melhoria das condições de vida da população.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A elaboração do estudo técnico preliminar para a contratação de fornecimento de carne bovina pela Prefeitura Municipal de Barra do Corda deve considerar requisitos que garantem a qualidade do produto, o atendimento às normas sanitárias e a segurança alimentar da população. Abaixo estão os requisitos essenciais que a solução contratada deve atender:

1. A carne bovina deverá ser proveniente de frigorifício regulamentado e fiscalizado pelos órgãos competentes, assegurando a conformidade com as normas de saúde pública.
2. O fornecimento deverá incluir carne moída de primeira, adequados aos programas de alimentação nutricional da Secretaria de Saúde.
3. Os produtos deverão ser entregues em quantidade suficiente para atender à demanda estimada, considerando uma variação de 10% para mais ou para menos, conforme necessidade.
4. A carne deve apresentar características organolépticas adequadas, sem presença de materiais estranhos ou contaminação, e apresentar coloração, odor e textura típicos das carnes frescas.
5. A durabilidade dos produtos deve ser garantida com prazo mínimo de validade de 90 dias a partir da data de entrega, assegurando a segurança alimentar.
6. As embalagens devem ser apropriadas, garantindo a integridade do produto durante o transporte e a armazenagem, e devem conter informações claras sobre a origem, data de validade e condições de armazenamento.
7. O fornecedor deve apresentar documentos que comprovem a rastreabilidade da carne, desde a origem até a entrega final, permitindo o controle de qualidade ao longo de toda a cadeia produtiva.
8. O atendimento deve ser realizado com periodicidade quinzenal, com possibilidade de ajustes conforme solicitação da Secretaria envolvida.

Esses requisitos visam assegurar a seleção da proposta mais vantajosa, promovendo não apenas a concorrência justa entre os fornecedores, mas garantindo a entrega de produtos de qualidade que atendam às necessidades da população de Barra do Corda.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções disponíveis para fornecimento de carne bovina à população:

1. **Compra Direta de Fornecedores Locais**

Vantagens:

- Custo reduzido com transporte, devido à proximidade dos fornecedores.
- Fortalecimento da economia local, beneficiando pequenos produtores.
- Possibilidade de melhoria na qualidade, pois a carne pode ser entregue fresca.
- Flexibilidade nas negociações e maior adaptação às necessidades do município.

Desvantagens:

- Limitação na capacidade de fornecimento em caso de alta demanda.
- Dificuldade em garantir padrões de qualidade e segurança alimentar uniformes entre pequenos fornecedores.

- Dependência de um número menor de fornecedores.

2. **Parceria com Cooperativas de Produtores**

Vantagens:

- Maior oferta de produtos devido à consolidação dos recursos de diversos produtores.
- Acesso a certificações que garantem a qualidade e a rastreabilidade da carne.
- Possibilidade de preços mais competitivos devido à compra em volume.
- Impacto positivo na comunidade ao apoiar cooperativas locais.

Desvantagens:

- Necessidade de um contrato formal que pode prolongar o prazo de implementação.
- Potencial variabilidade na qualidade da carne dependendo dos parceiros cooperativos.
- Desafios administrativos e logísticos com a coordenação entre múltiplos fornecedores.

3. **Contratação de Empresas Especializadas em Distribuição de Alimentos**

Vantagens:

- Fornecimento em larga escala, garantindo uma oferta contínua e regular.
- Garantia de cumprimento de normas de vigilância sanitária e qualidade.
- Capacidade de adaptação a diferentes volumes de demanda.
- Suporte técnico e logístico proporcionado pela empresa contratada.

Desvantagens:

- Custos mais elevados devido à margem das empresas intermediárias.
- Menor flexibilidade em renegociações contratuais.
- Dependência de prazos estabelecidos no contrato, podendo limitar a agilidade em situações emergenciais.

4. **Implementação de Programa Municipal de Produção Local**

Vantagens:

- Sustentabilidade ao incluir a produção de carne bovina diretamente pelo município.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



- Controle total sobre a qualidade do produto e os métodos de produção.
- Criação de empregos e incentivo à agropecuária local.
- Potencial para promover práticas agrícolas sustentáveis.
- Desvantagens:
- Alto custo inicial para o desenvolvimento da infraestrutura necessária.
- Tempo elevado para implementação e obtenção de resultados.
- Necessidade de capacitação técnica dos envolvidos na produção.

5. ****Importação de Carne de Grande Escala****

- Vantagens:
- Altíssima disponibilidade e variedade de produtos.
- Capacidade de atender a demanda em situações excepcionais.
- Possibilidade de preços mais baixos em grandes volumes devido à economia de escala.
- Desvantagens:
- Risco de perda de qualidade durante o transporte.
- Questões relacionadas à aceitação do produto por parte da população local (preferência por carne local).
- Dependência de fatores externos como variações cambiais e regulamentações comerciais internacionais.

Análise comparativa das soluções:

- Compra Direta de Fornecedores Locais oferece baixo custo e fortalece a economia local, mas tem limitações em garantir qualidade e capacidade de fornecimento.
- Parcerias com Cooperativas podem fornecer uma melhor qualidade e variabilidade, no entanto, a complexidade administrativa pode ser um obstáculo.
- Contratações de empresas especializadas garantem qualidade, mas com custos elevados e menor flexibilidade.
- A Produção Local é sustentável, mas requer investimentos altos e tempo para implementação.
- Importação oferece alta disponibilidade, mas pode impactar a aceitação e a qualidade do produto.

A escolha da melhor solução deve considerar não apenas os custos, mas também a adequação ao público-alvo, a sustentabilidade econômica e social da região e a garantia de qualidade e segurança alimentar.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha da contratação de empresas especializadas em distribuição de alimentos para a Secretaria de Saúde do município de Barra do Corda é fundamentada em uma série de aspectos técnicos que garantem a eficácia da solução proposta. Primeiramente, essas empresas contam com know-how específico na logística de abastecimento e distribuição de produtos alimentícios, garantindo não apenas a qualidade da carne bovina, mas também o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar. O desempenho dessas empresas é frequentemente avaliado por meio de indicadores de



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Fls nº 13
PROCESSO Nº 11271/2017

qualidade que asseguram que os alimentos entregues atendem aos padrões exigidos. Além disso, a compatibilidade dos processos logísticos e operacionais propostas se alinha perfeitamente com as necessidades do município, permitindo uma integração tranquila às infraestruturas existentes.

No que tange à facilidade de implementação, a experiência prévia dessas empresas no atendimento a contratos semelhantes facilita a rápida adaptação e a minimização dos riscos envolvidos na execução do serviço. A infraestrutura robusta das empresas privadas permite uma maior agilidade na resposta a demandas emergenciais, como necessidade de aumento de fornecimento em momentos críticos ou variações na demanda local. A automação e tecnologia utilizadas nas operações de distribuição, como rastreamento e monitoramento em tempo real, agregam valor ao processo, proporcionando visibilidade e controle sobre a entrega dos produtos e assegurando a continuidade do suprimento adequado.

Os benefícios operacionais dessa escolha são significativos. As empresas especializadas oferecem não apenas a entrega dos produtos, mas também práticas de manutenção e suporte que garantem a integridade do alimento durante o transporte e armazenamento. Isso diminui o risco de desperdício e estragos, aspectos que seriam mais desafiadores se o município realizasse a distribuição internamente. Outro ponto relevante é a escalabilidade das operações: a contratada está preparada para aumentar ou diminuir rapidamente o volume de distribuição conforme as necessidades do município mudarem, sem comprometer a qualidade do serviço prestado.

Sob o aspecto econômico, a seleção de empresas especializadas em distribuição de alimentos proporciona um custo-benefício claramente vantajoso. A análise de mercado demonstra que, ao terceirizar esse serviço, a Prefeitura de Barra do Corda pode se beneficiar de economias em escala, obtendo preços mais competitivos em comparação ao que seria possível através de esforços isolados. Além disso, a expectativa de retorno sobre o investimento se traduz em uma população mais bem alimentada e saudável, refletindo não só na qualidade de vida dos cidadãos, mas também na redução de custos associados a problemas de saúde decorrentes de uma alimentação inadequada.

Por fim, a adequação ao interesse público está intrinsicamente ligada ao fato de que essa solução contribui para a promoção do bem-estar social. A garantia de um acesso regular e seguro à carne bovina para a população é não apenas uma questão de saúde nutricional, mas também um elemento fundamental para a construção de confiança nas ações públicas adotadas pelo governo municipal. Nesse contexto, a contratação de empresas especializadas em distribuição de alimentos emerge como uma estratégia eficaz e necessária para o alcance dos objetivos sociais estabelecidos pela Secretarias de Saúde.

1/2

QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
------	-----------	---------	--------	-----------	-----------



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



1	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA; sem gordura; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, contendo 500g, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas e larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	kg	10.000,00	R\$ 39,00	R\$ 390.000,00
2	CARNE BOVINA 1ª COXÃO MOLE CONGELADA, fresca, resfriada sem osso, não congelada. a carne deve ser limpa, livre de aparas com no máximo de 5% de gordura igualmente distribuída pela peça, apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme elástica, acondicionada e transportada sob refrigeração adequada, embalagem contendo tipo da peça data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto conforme legislação vigente (Ministério Da Saúde - Anvisa, Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento, Serviço De Inspeção Federal, Estadual Ou Municipal - SIF/SIE/SIM)) e informações sobre procedência do mesmo.	kg	2.000,00	R\$ 39,00	R\$ 78.000,00
3	CARNE BOVINA TIPO PATINHO CONGELADA, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas, isenta de odores estranhos, substâncias nocivas, parasitas, sujidades, ossos, cartilagens, nervos excessivos e aponeuroses, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária;	kg	2.000,00	R\$ 39,00	R\$ 78.000,00
4	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO CONGELADA, corte bovino traseiro, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas, isenta de odores estranhos, substâncias nocivas, parasitas, sujidades, ossos, cartilagens, nervos excessivos e aponeuroses, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária.	kg	2.000,00	R\$ 39,00	R\$ 78.000,00
Valor Total				R\$ 624.000,00	



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.



Fls. nº 15
Processo nº 471/2019
Secretaria Municipal de Saúde

A justificativa para o parcelamento da contratação destinada ao fornecimento de carne bovina pela Prefeitura Municipal de Barra do Corda baseia-se na necessidade de atender às diversas demandas das Secretarias de Saúde de maneira eficaz e flexível. Ao optar por uma única licitação com adjudicação em lotes ou itens distintos, a administração poderá distribuir a entrega dos alimentos de acordo com a demanda real de cada secretaria, garantindo um fornecimento contínuo e adequado aos beneficiários. Essa abordagem permite que a contratação se adapte rapidamente a eventuais mudanças nas solicitações ou necessidades emergenciais, minimizando o desperdício e os riscos associados à estocagem de grandes quantidades de produto.

Além disso, o parcelamento pode trazer benefícios significativos em termos de competitividade no processo licitatório. Com a divisão em lotes, diversas empresas podem participar do certame, aumentando as chances de propostas vantajosas e, conseqüentemente, proporcionando melhor qualidade e preços mais acessíveis. A diversidade de fornecedores também contribui para a mitigação de riscos, como atrasos ou falhas na entrega, já que múltiplas empresas estarão simultaneamente envolvidas, assegurando que as entregas possam ser realizadas conforme necessário.

Por fim, o parcelamento da contratação atende diretamente ao interesse público ao assegurar que o acesso à carne bovina seja regular, previsível e adaptável às necessidades dos cidadãos de Barra do Corda. Essa estratégia promove a eficiência na execução do contrato, pois facilita o acompanhamento e a gestão do fornecimento, permitindo maior controle sobre a qualidade e a periodicidade das entregas, além de possibilitar ajustes rápidos frente a eventual demanda maior ou variabilidade na oferta. Assim, o parcelamento representa não apenas uma solução operacional, mas também uma contribuição para a segurança alimentar e o bem-estar da população.



RESULTADOS PRETENDIDOS

Economicidade

A contratação de empresas especializadas em distribuição de alimentos visa maximizar o custo-benefício ao garantir a aquisição de carne bovina de qualidade a preços competitivos. A centralização das compras pode resultar em economia de escala, reduzindo o custo unitário dos produtos. Além disso, a redução de desperdícios por meio de um fornecimento regular e planejado contribui para a diminuição de gastos desnecessários.

Otimização de recursos

A solução permite uma melhor alocação dos recursos humanos, liberando a equipe da Secretaria de Saúde para focar em atividades essenciais ao invés de gerenciar diretamente o fornecimento de alimentos. Recursos materiais são otimizados ao assegurar que a carne bovina seja entregue nas quantidades e condições adequadas, evitando perdas por deterioração. Financeiramente, a contratação facilita o controle orçamentário, garantindo que os recursos sejam utilizados de forma eficiente.



Eficiência e eficácia

A melhoria na prestação dos serviços de saúde é alcançada pela garantia de um fornecimento contínuo e de qualidade de carne bovina, essencial para a nutrição dos pacientes. A racionalização dos processos de aquisição e distribuição permite um atendimento mais ágil e eficaz, assegurando que as unidades hospitalares tenham sempre os insumos necessários. O alcance dos objetivos da contratação é medido pela satisfação dos usuários e pela manutenção de padrões nutricionais adequados.

Indicadores ou metas mensuráveis

1. Redução de 10% no custo médio por quilo de carne bovina adquirida, comparado ao período anterior à contratação.
2. Diminuição de 15% no desperdício de carne bovina devido a entregas inadequadas ou fora do prazo.
3. Aumento de 20% na satisfação dos usuários das unidades hospitalares em relação à qualidade das refeições.
4. Garantia de 100% de conformidade nas entregas, em termos de quantidade e qualidade, conforme especificações contratuais.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para viabilizar a contratação de empresas especializadas em distribuição de alimentos, é essencial garantir que as unidades hospitalares possuam infraestrutura adequada para o armazenamento seguro da carne bovina. Isso inclui a instalação de câmaras frigoríficas ou freezers industriais com capacidade suficiente para atender à demanda, além de assegurar que a infraestrutura elétrica suporte o funcionamento contínuo desses equipamentos, evitando sobrecargas e interrupções.

Além disso, é necessário estabelecer um sistema logístico eficiente para o recebimento e distribuição dos alimentos. Isso pode envolver a criação de um cronograma de entregas que minimize o risco de desabastecimento e garanta a frescura dos produtos. A adequação dos acessos logísticos, como docas de recebimento e áreas de carga e descarga, também é crucial para facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

Por fim, é importante capacitar os servidores responsáveis pelo recebimento e armazenamento dos alimentos em práticas de segurança alimentar e manuseio adequado, para garantir a qualidade e segurança dos produtos. Isso pode incluir treinamentos sobre controle de temperatura, higienização e identificação de produtos, assegurando que os padrões de qualidade sejam mantidos em todas as etapas do processo.



UNIDADE: E-ARF
17
Processo nº 231
Ass: Saúde
CPL



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Para garantir o pleno funcionamento da solução escolhida, que é a contratação de empresas especializadas em distribuição de alimentos, existem algumas contratações correlatas necessárias.

Primeiramente, é necessário considerar a contratação de serviços de armazenamento adequado. As unidades hospitalares precisam de instalações com controle de temperatura e condições sanitárias apropriadas para estocar a carne bovina até o momento do consumo. Sem essas condições, a carne pode se deteriorar, comprometendo a segurança alimentar dos pacientes.

Por fim, pode ser necessário contratar serviços de manutenção de equipamentos de refrigeração. Garantir que os refrigeradores e freezers estejam em perfeito funcionamento é crucial para manter a carne em condições ideais de conservação. A falta de manutenção pode resultar em falhas nos equipamentos, prejudicando a qualidade dos alimentos.

Essas contratações são indispensáveis para assegurar que a distribuição de carne bovina ocorra de forma eficiente e segura, atendendo às necessidades nutricionais dos pacientes.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Impactos Ambientais Identificados

Consumo Energético

A operação das empresas de distribuição de alimentos pode aumentar a demanda por energia elétrica, especialmente em armazenamento e transporte refrigerado.

Emissões de Gases de Efeito Estufa

O transporte de carne bovina pode resultar em emissões significativas de CO₂, devido ao uso de veículos movidos a combustíveis fósseis.

Resíduos Sólidos

A embalagem e o manuseio dos produtos podem gerar resíduos sólidos, como plásticos e papelão.

Uso de Água

O processamento e a limpeza das instalações podem aumentar o consumo de água.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Medidas Mitigadoras Propostas

Adotar veículos de transporte com tecnologia de baixo consumo de combustível ou movidos a energias renováveis.

Implementar programas de eficiência energética nas instalações de armazenamento, priorizando equipamentos com selo de eficiência.

Estabelecer parcerias com fornecedores para a utilização de embalagens recicláveis e promover a logística reversa.

Promover o uso racional da água nas operações, com sistemas de reutilização e tratamento de efluentes.

Avaliar a possibilidade de consórcios regionais para otimização da logística e redução de impactos ambientais, considerando a infraestrutura disponível em Barra do Corda.



CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.

Barra do Corda - MA, 20 de Fevereiro de 2026

Omar Teodoro Curado Fleury
Secretario de Saúde
10/2025-GAB