HOSPITAL GERAL DE CURITIBA

Estudo Técnico Preliminar 58/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 64578.011770/2026-73

2. Descrição da necessidade

Constitui objeto desta licitação a aquisição de dietas específicas para os pacientes baixados neste nosocômio (sem glúten, sem lactose, isento de açúcar, líquidos claros e vegetarianos) é fundamental para garantir um cuidado hospitalar seguro, inclusivo e humanizado aos pacientes internados. Esses itens atendem necessidades clínicas específicas e contribuem diretamente para a recuperação e o bem-estar destes pacientes internados no Hospital Geral de Curitiba como melhor recuperação nutricional, inclusão e respeito às escolhas, redução de desperdícios e qualidade e humanização do cuidado. Em síntese, investir na aquisição desses itens é uma medida essencial para qualidade assistencial, segurança do paciente e eficiência hospitalar.

Os bens são considerados “comuns”, pois se enquadram na classificação nos termos do inciso XIII, do art. 6°, da Lei 14.133, de 01 de abril de 2021. Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
NUTRIÇÃO E COPA	MÔNICA FRANCISCA MORAIS LINS - 1º TEN

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A aquisição de material consumo é justificada, pois os mesmos se destinam a suprir as necessidades do Serviço de Nutrição do Hospital Geral de Curitiba, tendo em vista o atendimento do fornecimento aos usuários internados e/ou em observação neste nosocômio atendendo as necessidades clínicas específicas e contribuindo diretamente para a recuperação e o bem-estar destes pacientes internados no Hospital Geral de Curitiba

A aquisição deste material, objeto do pregão, é considerada necessária, uma vez que este serviço é fundamental para o bom funcionamento deste hospital. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

1. Os bens referente a esta contratação deverão ser entregues pelo fornecedores em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes na Nota de Empenho e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia, validade, quando aplicável e recomendações quanto ao armazenamento, se houver;

2. Aspectos e padrões mínimos de qualidade;

3. Originalidade dos produtos;

4. Os materiais ofertados devem ser produzidos por fabricantes compromissados com o meio ambiente, que mantenham programa continuado de sustentabilidade ambiental, e que cumprem a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação.
5. A empresa deverá apresentar declaração de que se responsabilizará, sem nenhum custo para o Hospital Geral de Curitiba e no que couber, pela aplicação dos critérios de sustentabilidade ambiental, conforme a Instrução Normativa SLTI/MPOG n°1, de 19 janeiro de 2010.

6. A contratada deverá entregar o material no prazo de 15 (quinze dias) dias corridos, em remessa única, contados do recebimento da nota de empenho, no setor de Nutrição do Hospital Geral de Curitiba;

7. Os Bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi conforme orientação da Instrução Normativa nº 65/2021, de 07 de julho de 2021, da Secretaria de Gestão, da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, que a pesquisa, de preços foi realizada adotando-se os parâmetros previstos na forma da lei, conforme o que se segue:

Art 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não: I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente.

5.3. Verificando junto a outros órgãos da existência de IRPs (Intenção de Registro de Preços), para o atendimento desta demanda para o Setor de Aprovisionamento, conforme alude o paragrafo único do art 10 do decreto nº 11.462/2023, e através de analise das alternativas possíveis e justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, constatou-se que a realização de um pregão eletrônico promoverá um ganho de produtividade e economia para administração.

Esta aquisição refere-se à prática de produzir com qualidade e agilidade as refeições. Esta abordagem apresenta melhores vantagens para a instituição.

Vantagens:

1. Custos reduzidos e previsíveis:

1.1. Investimento inicial reduzido: Os materiais solicitados vão suprir as necessidades calóricas dos pacientes melhor recuperação nutricional, inclusão e respeito às escolhas, redução de desperdícios e qualidade e humanização do cuidado e aquisição em maior volume reduz custo unitário.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 O prazo de entrega dos bens deverá ser de 15 (quinze dias) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho, no seguinte endereço:

Organização Militar	UASG	Endereço
HOSPITAL GERAL DE CURITIBA	160223	Praça Mal. Alberto Ferreira de Abreu, S/n - Batel, Curitiba - PR, Brasil. CEP: 80420-020 -

6.2 O prazo para entrega dos bens poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da empresa vencedora do pregão de licitação, formulada em até 24 (vinte e quatro) horas antes da data da entrega, e formalmente aceita pela Autoridade Competente da OMS.

6.3 A entrega dos bens será efetuada em razão da emissão de nota de empenho, em conformidade com as necessidades da OMS.

6.4 O recebimento dos bens licitados está condicionado à conferência, avaliações qualitativas e aceitação final, obrigando-se o licitante vencedor a reparar e corrigir os eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura detectadas, na forma prevista no Termo de Referência, na Lei nº 14.133 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

6.5 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 15 (quinze) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos estimados foram definidos com base na demanda do Setor de Nutrição, considerando o número de pacientes/usuários com restrições alimentares relacionadas à intolerância à lactose, doença celíaca e demais necessidades dietéticas específicas, bem como a necessidade de manutenção do abastecimento regular para atendimento contínuo das atividades durante o período de vigência da contratação. Ressalta-se que se trata da primeira aquisição específica desses itens pela Administração, realizada em razão da demanda atualmente identificada pelo setor requisitante, conforme quantitativos abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Quantidade estimada no pregão de 2026
1	Água coco integral, ingredientes: água coco verde integral, características adicionais: embalagem tipo longa vida, c/ 200ml.	4000
2	Açúcar refinado sachê 5g. Caixa com 400 und.	80
3	Azeite espécie Vegetal: De Oliva, Tipo: Puro. Teor Da Acidez: Extravirgem – Menor que 0,8%. Apresentação em sachê. Caixa com 200 und de sachê.	400
4	Barra Nutricional composição: fonte de fibras e zero adição de açúcares e zero glúten, produzida com pelo menos 2 grãos integrais, Descrição Complementar: Sem mel, melado ou xarope na composição, embalagem c/ no mínimo 24 barras de no mínimo 22gr.	300
5	Bebidas Não Alcoólicas Tipo: Isotônico, similar Gatorade Ingredientes: Água, Sódio, Potássio. Forma Apresentação: Líquido. Sabores Claros. Garrafa de 500ml.	600
6	Biscoito Sabor: variado Tipo: Cookies, similar marca Belive. Características Adicionais: Sem Lactose, Sem Glúten. Embalagem de 80g.	1200
7	Biscoito Sabor: variado Tipo: Cookies, similar marca Nutripleno, Características Adicionais: sem açúcar, sem lactose, sem leite, sem ovo, vegano, não testado em animais. Embalagem 30g a/ou 50g.	1200
8	Bolo Alimentício Sabor: Chocolate Tipo: Brownie, similiar marca Repeat. Características Adicionais: Fit zero açúcar, sem glúten, sem lactose Embalagem 60g.	1200

9	Bolo Alimentício Tipo Muffin, similar marca Bauduco. Prazo Validade: Mínimo 6 Meses. Características Adicionais: Embalagem de 40g.	2000
10	Bolo Alimentício Tipo Muffin, similar marca Belivie. Características Adicionais, zero açúcar, zero lactose e zero glúten: Embalagem de 40g.	3000
11	Bolo Alimentício tipo sobremesa láctea, similar marca verde campo. Características adicionais: feita com ingredientes naturais e sem adição de açúcares e adoçantes, Zero lactose e com fonte de proteína. Embalagem de 100g.	600
12	Doce Leite Tipo: Tradicional, similar a marca Protein crunch Característica Adicional: Isento De Açúcar – Diet. Embalagem de 30g a 40g.	1200
13	Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó Sabor: Sem sabor e sabor variados. Origem: Animal Característica Adicional: Isento de Açúcares, para pacientes diabéticos. Embalagem de 1kg.	350
14	Iogurte Natural integral, característica Adicional: somente dois ingredientes leite e fermento. Zero Lactose, similar marca nestlé. Embalagem de 200g a 320g.	500
15	Iogurte Sabor: Sortidos característica Adicional: Zero Lactose, zero açúcar, similar marca batavo. Embalagem de 100g a 200g.	500
16	Leite Em Pó Origem: De Vaca. Teor Gordura: Integral. Solubilidade: Instantâneo Tipo Restrição: Zero Lactose. Embalagem de 1kg	300
17	Leite Soja. Aspecto Físico: Pó, Uso: Oral, aplicação. Ingredientes: extrato de soja. Características Adicionais: Vegano. Embalagem de 1kg.	50
18	Manteiga Tipo: Primeira Qualidade. Característica adicional: sem Sal. Embalagem em blister com 10g.	5000
19	Manteiga Tipo: Primeira Qualidade. Característica adicional: com sal e zero lactose. Embalagem em blister com 10g.	10000

20	Pó Pudim, sabor: variado. Prazo Validade Mínimo: 12 Meses. Característica Adicional: zero açúcar. Embalagem de 1kg.	250
21	Queijo Origem: De Vaca Variedade: Minas Tipo: Fresco. Apresentação: Peça tipo Restrição: Zero Lactose. Embalagem de 500G.	50
22	Sal, tipo: marinho, aplicação: alimentícia, características adicionais: sem refino, apresentação sachê 1gr. Caixa com 2000 unidade.	8
23	Suco em pó, tipo: clores claras para dietas líquidas. Características Adicionais: Sem Açúcar e Sem Glúten. Embalagem de até 25g.	350

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 261.080,16

Valor: 261.080,16 (duzentos e sessenta e um mil oitenta reais e dezesseis centavos)

Os valores da contratação foram estimados com base em pesquisa de preços realizada em concordância com a Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65, de 7 de julho de 2021.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia escalada, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autonômas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratação correlata.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

- ID do PCA: 00394452000103-0-000201/2026
- Data da publicação: 13/05/2025

- ID do item no PCA: 12
- Classe/ Grupo: 8940 - ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS
- Identificador de futura contratação: 160223-11/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O Hospital Geral de Curitiba demonstrará, tanto no processo de pregão de licitação como na execução do contrato, os resultados almejados, como: economicidade, eficácia, eficiência, melhor aproveitamento dos recursos orçamentários disponíveis e atendimento com qualidade para a tropa.

13. Providências a serem Adotadas

O ambiente do Hospital Geral de Curitiba já se encontra perfeitamente adequado para que a contratação tenha efeitos surtidos

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

É viável a aquisição, pelo fato de ser melhor proposta para a administração pública.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Despacho: Aquisição de material de consumo para o Setor de Nutrição e Copa do Hospital Geral de Curitiba.

gov.br Documento assinado digitalmente
MONICA FRANCISCA MORAIS LINS
Data: 09/07/2026 10:28:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

MONICA FRANCISCA MORAIS LINS

Nutricionista

Despacho: Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar, cuja finalidade é subsidiar as informações necessárias à montagem do certame.

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA PAULA PERONE DE ANDRADE
Data: 14/07/2026 13:17:56-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ANA PAULA PERONE DE ANDRADE

Autoridade competente