

DISTRITO SANIT.ESP.INDIGENA MEDIO SOLIMOEES AM

Estudo Técnico Preliminar 7/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 25039000160202517

2. Descrição da necessidade

2.1 A Constituição Federal e as Leis Orgânicas de Saúde (Lei nº 8.080/1990 e Lei nº 9.836/1999) reconhecem as especificidades étnicas e culturais dos povos indígenas. O Decreto nº 7.336/2010 transfere à Secretaria de Saúde Indígena (SESAI) a responsabilidade pela execução das ações de assistência à saúde indígena.

2.2 A Lei nº 8.080/1990 estabelece a alimentação como fator determinante da saúde e prevê ações de alimentação e nutrição integradas às políticas de saúde, visando à promoção, proteção e recuperação da saúde, ao crescimento e desenvolvimento humano e à melhoria da qualidade de vida.

2.3 O DSEI Médio Rio Solimões e Afluentes organiza serviços voltados à atenção básica nas terras indígenas, incluindo vigilância alimentar e nutricional, que monitora o perfil nutricional da população e apoia ações de promoção da alimentação saudável e prevenção de agravos nutricionais.

2.4 Os gêneros alimentícios serão destinados aos indígenas em observação e/ou tratamento no Polo Base Biá, Polo Base Kumarú e nas Casas de Apoio (CAPAIS) de Envira, Jutai, Fonte Boa e Ipixuna, garantindo alimentação durante o acompanhamento pela Equipe Multidisciplinar de Saúde Indígena (EMSI), essencial ao processo de recuperação dos pacientes.

2.5 Alimentação para Casas de Apoio – CAPAIS (Fonte Boa, Jutai, Ipixuna e Envira).

2.6 O DSEI MRSA mantém Casas de Apoio (CAPAIS) em municípios de referência para acolher pacientes encaminhados para tratamentos de média complexidade, gestantes de alto risco e outros casos que não podem retornar às aldeias no mesmo dia devido às dificuldades logísticas.

2.7 Casa de Apoio de Fonte Boa (localizada no Município de Fonte Boa): atende pacientes do Polo Base Kumarú, Polo Base Mucura e Polo Base Bugaio e Biá. Destaca-se que esta Casa de Apoio já recebeu pacientes do DSEI AltoRio Solimões para realização de tratamento neste município. Ainda em Fonte Boa, são ofertados serviços ambulatoriais de média complexidade: fisioterapia, nutrição, fonoaudiologia, psicologia, ginecologia, pediatria, além de exames laboratoriais.

2.8 Casa de Apoio de Jutai: atende pacientes do Polo Base Jutai, com referência para serviços de média complexidade e apoio no tratamento de pacientes que necessitam permanecer no município.

2.9 Casa de Apoio de Ipixuna: atende pacientes do Polo Base Ipixuna. Dispõe do Hospital Maria da Glória (pequeno porte) para urgência e emergência, com referência para alta complexidade, além de serviços de fisioterapia, nutrição, psicologia e exames laboratoriais.

2.10 Casa de Apoio de Envira: atende pacientes do Polo Base Envira. Conta com o Hospital Evaristo Raste da Silva (pequeno porte), que dispõe de serviços de urgência, emergência e referência para alta complexidade, além de fisioterapia, nutrição, psicologia e exames laboratoriais. Os pacientes recebem acompanhamento diário de técnicos de enfermagem.

2.11 As refeições são preparadas por cozinheiras contratadas pelas prefeituras em parceria com o DSEI MRSA.

2.12 Cada casa acolhe até 05 (cinco) pacientes e 05 (cinco) acompanhantes. A aquisição de gêneros alimentícios atende ao cardápio previsto para pacientes em tratamento ou em deslocamento para procedimentos médicos.

2.13 O cardápio, com valor calórico entre 2.500 e 3.000 kcal/dia, é composto por cinco refeições (café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia) e, sempre que possível, adapta-se aos hábitos alimentares dos pacientes.

2.14 Embora não haja nutricionista fixa nas Casas de Apoio, o cardápio é elaborado pela nutricionista da CASAI Tefé, com acompanhamento remoto da DIASI e CASAI Tefé, além de supervisão presencial do NASI durante visitas às áreas indígenas.

2.15 Descrição do cardápio adotado nas CAPAIS:

Refeição	Horário	Composição
Desjejum	07h00min	Café com leite ou mingau; banana cozida; macaxeira cozida.
Almoço	11h00min	Arroz; feijão; carne (peixe, frango ou carne bovina), alternando entre assado, cozido, grelhado, sopão ou munjica/caldeirada de peixe; quase sempre acompanhado de macaxeira ou banana e farinha amarela (d'água).
Lanche	15h00min	Suco com macaxeira cozida; mingau (sabores variados como arroz ou banana).
Jantar	18h00min	Arroz; feijão; carne (peixe, frango ou carne bovina), alternando entre assado, cozido, grelhado, sopão ou munjica/caldeirada de peixe; quase sempre acompanhado de macaxeira ou banana e farinha amarela (d'água).
Ceia	21h00min	Mingau ou café com leite; macaxeira cozida.

Observação: Procura-se seguir o cardápio prescrito, entretanto, a disponibilidade de alguns gêneros depende da sazonalidade, sendo adaptado conforme a cultura de cada etnia e os itens disponíveis na região.

2.15 Alimentação para Polos Base – Biá e Kumarú

2.15.1 A aquisição de gêneros alimentícios para os Polos Base Biá e Kumarú é necessária para atender pacientes removidos pelas equipes de saúde que precisam permanecer em observação por algumas horas ou dias e que, devido à logística de acesso, não conseguem retornar às aldeias no mesmo dia.

2.15.2 Nessas áreas vivem indígenas das etnias Madija Kulina (recente contato) e Katukina, que muitas vezes resistem à remoção para tratamento na cidade. Quando possível, os atendimentos são realizados no Polo Base, permitindo que os pacientes permaneçam até a estabilização clínica. No Polo Biá, há casos frequentes de crianças com baixo peso, que recebem suplementação nutricional supervisionada para recuperação.

2.15.3 Os Madija Kulina, por serem de recente contato e apresentarem baixa imunidade, são especialmente vulneráveis a doenças comuns, exigindo cuidados específicos. Os pacientes permanecem sob supervisão direta da Equipe Multidisciplinar de Saúde Indígena (EMSI).

2.15.4 Os pacientes recebem acompanhamento diário de profissionais de saúde. As refeições são preparadas por cozinheiras contratadas em parceria com as prefeituras, e o cardápio é elaborado e acompanhado por nutricionistas do NASI e CASAI Tefé.

2.17 O cardápio segue hábitos alimentares tradicionais, adaptado conforme a disponibilidade regional e a sazonalidade dos produtos.

2.18 Os povos de recente contato apresentam vulnerabilidade epidemiológica e nutricional, sendo suscetíveis a doenças comuns e à desnutrição devido à falta de armazenamento e ao acesso irregular a alimentos. A SESAI considera essa condição um estado de alerta que demanda medidas específicas para reduzir riscos de morbidade e mortalidade.

2.19 Em casos que não exigem remoção para centros urbanos, os pacientes permanecem no Polo Base até a conclusão do tratamento, com fornecimento de alimentação adequada e produtos compatíveis com seus hábitos culturais.

2.20 O número de pacientes varia mensalmente, entre 5 (cinco) e 10 (dez) em média, ajustando-se a quantidade de gêneros alimentícios conforme a demanda.

2.21 As quantidades foram estimadas com base nas necessidades identificadas, visando evitar insegurança alimentar e garantir o suporte às ações de saúde.

2.22 Vale Ressaltar que se encontra em andamento o processo nº 25039.000198/2025-81 para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.

2.23 Dessa forma, a garantia da alimentação adequada e contínua aos pacientes indígenas e acompanhantes acolhidos nas unidades de apoio constitui medida essencial para fortalecer o cuidado humanizado, promover o bem-estar dos usuários e assegurar a adesão aos tratamentos de saúde, contribuindo diretamente para a efetividade das ações desenvolvidas pelo Distrito Sanitário Especial Indígena Médio Rio Solimões e Afluentes.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIASI	José Francisco da Silva Filho

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Para atender as necessidades dos pacientes indígenas, o serviço de fornecimento de alimentação deve incluir variedade de alimentos que respeitem e valorizem as tradições culturais e alimentares das comunidades indígenas, contemplando, sempre que possível, ingredientes tradicionais, de modo a promover aceitação cultural e atendimento nutricional adequado.

4.2 Os alimentos fornecidos devem atender aos padrões de segurança alimentar e de qualidade, observando requisitos adequados de armazenamento, manipulação e transporte, conforme regulamentos da **ANVISA** e recomendações constantes dos **Guias Alimentares Nacionais**.

4.3 Devem ser consideradas as restrições e necessidades alimentares específicas decorrentes de condições médicas, preferências alimentares individuais e orientações nutricionais dos profissionais de saúde, assegurando dietas compatíveis e seguras para cada paciente, em conformidade com protocolos assistenciais vigentes.

4.4 A contratação deverá assegurar mecanismos de controle, rastreabilidade e transparência, contemplando:

- I.** Elaboração e disponibilização de relatórios técnicos periódicos de avaliação da qualidade dos produtos e serviços;
- II.** Registro formal das entregas, com comprovação documental e conferência quantitativa e qualitativa por servidor designado;
- III.** Disponibilização de instrumentos formais de registro e interlocução para tratamento de ocorrências, reclamações ou não conformidades, subsidiando a adoção de medidas corretivas e de melhoria contínua.

4.5 Requisitos contratuais complementares

- I.** Fornecimento de gêneros alimentícios classificados como **Tipo 1** ou equivalente, atendendo integralmente aos padrões de qualidade exigidos pelas normas vigentes;
- II.** Garantia de prazo de validade mínima de **12 (doze) meses** para itens não perecíveis, a contar da data de entrega;
- III.** Realização de entregas de forma parcelada, de acordo com a demanda das unidades, assegurando abastecimento contínuo, evitando desperdícios e reduzindo custos de armazenagem.

4.6 Requisitos às normas sanitárias e nutricionais:

4.6.1 A contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e nutricional vigente, incluindo as diretrizes da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**, bem como as orientações específicas do Ministério da Saúde aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios.

4.6.2 Os manipuladores de alimentos deverão possuir capacitação específica comprovada, abordando, no mínimo, os **conteúdos programáticos mínimos**:

a) Contaminantes alimentares;

b) Doenças transmitidas por alimentos;

c) Manipulação higiênica dos alimentos;

d) Boas Práticas de Fabricação (BPF).

4.6.3 A capacitação deverá ser comprovada mediante apresentação de certificados ou declarações formais emitidas por instituições ou profissionais habilitados, conforme exigências da legislação sanitária aplicável.

4.6.4 O cardápio e a seleção dos gêneros alimentícios deverão obedecer às recomendações do **Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)** e do **Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos (2021)**, assegurando qualidade nutricional adequada aos pacientes indígenas e seus acompanhantes.

4.6.5 A empresa contratada deverá assegurar que os manipuladores de alimentos utilizem adequadamente os **Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)**, atuem exclusivamente com **produtos dentro do prazo de validade e em conformidade com os padrões de qualidade**, mantenham **uniforme e identificação adequados**, **cumpram normas de higiene pessoal**, **garantam que armazenamento e preparo ocorram conforme a RDC nº 216/2004**, permitam **inspeções sanitárias**, **colaborem com a fiscalização contratual** implementando prontamente medidas corretivas determinadas pela Administração, cumpram integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e de segurança do trabalho, e substituam imediatamente qualquer manipulador que não atenda aos requisitos legais ou técnicos.

4.7 Dos Critérios de Sustentabilidade

4.7.1 Em conformidade ao artigo 5º da Instrução Normativa Nº 01 de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, os bens devem seguir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

I- Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR-15448-1 e 15448-2;

II- Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III- 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; e

IV- que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na **diretiva RoHS Restriction of Certain Hazardous Substances**, tais como **mercúrio (Hg)**, **chumbo (Pb)**, **cromo hexavalente (Cr(VI))**, **cadmio (Cd)**, **bifenil-polibromados (PBBs)**, **éteres difenil-polibromados (PBDEs)**.

§ 1º A comprovação do disposto neste artigo poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

4.6 As embalagens primária e secundária do produto devem ser recicláveis e/ou conter percentual de material reciclado em sua composição em observância à **norma ABNT NBR 13230/2008 Embalagens e acondicionamento plásticos recicláveis - Identificação e simbologia**.

4.6.1 Os produtos de origem animal devem atender a **Lei 1.283/1950**, regulamentada pelo **Decreto 9.013/2017**. Subsídios no Ministério da Agricultura e Agropecuária.

4.6.2 Os produtos de origem vegetal deverão ser provenientes de estabelecimentos registrados e fiscalizados junto ao **Cadastro Geral de Classificação do MAPA**, atendendo às normas de classificação e qualidade definidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), assegurando rastreabilidade e conformidade técnica.

4.6.3 Os produtos de origem vegetal deverão ser provenientes de estabelecimentos registrados e fiscalizados junto ao **Cadastro Geral de Classificação do MAPA**, atendendo às normas de classificação e qualidade definidas pelo **Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)**, assegurando rastreabilidade e conformidade técnica.

4.7 Subcontratação

4.7.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. Levantamento de Mercado

5.1 O levantamento de mercado foi realizado mediante consultas a fornecedores locais e regionais, Painel de Preços, Contratações Similares no **Compras.gov.br** e **Atas de Registro de Preços (ARPs)** consultadas na plataforma **ComprasNet**, abrangendo diferentes **UASGs**, além de cotações fornecidas por fornecedores específicos. Os preços foram consolidados em planilha detalhada Mapa de Preço, observando-se a variação por item e aplicando-se a **média saneada** para exclusão de valores atipicamente discrepantes, em conformidade com a **IN SEGES/ME nº 65/2021**.

5.2 Para cada item, constam código **CATMAT**, descrição detalhada, valores unitários das ARPs e preços informados pelos fornecedores, bem como indicadores estatísticos de consistência e dispersão: média, mediana, desvio padrão, limites inferior e superior, coeficiente de variação (**CV%**) e média saneada. A utilização da média saneada como referência reduz o impacto de valores extremos, resultando em estimativa de custos mais precisa e compatível com as condições reais de mercado.

5.3 A metodologia de cálculo considera o consumo per capita de cada item, multiplicado pela frequência diária e pelo período estimado de atendimento, incluindo margens de requisição mínima (**10%**), máxima (**60%**) e margem para alterações (**30%**). Permite ajustes durante a execução contratual, com base em pesquisa de preços atualizada e compatível com o mercado regional, observando fatores como sazonalidade dos gêneros alimentícios, distância entre fornecedores e locais de entrega, custos logísticos em áreas de difícil acesso, e diferenças nas marcas e padrões de qualidade ofertados.

5.4 Este levantamento assegura a obtenção da melhor relação custo-benefício para a Administração Pública, proporcionando estimativas orçamentárias realistas e fundamentadas em dados consistentes de mercado, em conformidade com o **art. 23 da Lei nº 14.133/2021**.

5.5 Foram avaliadas duas soluções para atendimento das CASAI de Fonte Boa, Jutai, Envira e Ipixuna e dos Polos-Base Biá e Kumarú:

a) Aquisição direta de fornecedores locais ou regionais, com produtos in natura e processados entregues nas unidades requisitantes. Vantagens: fortalecimento da economia local, redução do tempo de transporte e agilidade na reposição. Desvantagens: possível variação de preço e qualidade entre lotes.

b) Contratação de empresa fornecedora de cestas ou kits padronizados, com lotes definidos contendo gêneros básicos e perecíveis, entregues centralizadamente. Vantagens: padronização de qualidade e quantidade, menor risco de variação. Desvantagens: menor flexibilidade no cardápio e custos de transporte possivelmente maiores.

5.6 A análise considerou custo unitário e total, prazo e regularidade de entrega, confiabilidade do fornecedor, logística, qualidade e condições de armazenamento, além de contratações similares realizadas por outros DSEIs.

5.7 Concluiu-se que, no contexto do **DSEI/MRSA**, a aquisição direta de fornecedores locais e regionais apresenta a melhor relação custo-benefício, sobretudo por possibilitar entregas fracionadas, reposição emergencial e maior adequação ao ciclo de vida do objeto, em consonância com os princípios da economicidade e da eficiência previstos na Lei nº 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A solução visa atender às Casas de Apoio à Saúde Indígena (CAPAIS) de Fonte Boa, Jutaí, Envira e Ipixuna, bem como aos Polos-Base Biá e Kumarú, garantindo alimentação adequada a pacientes e acompanhantes indígenas durante tratamentos e períodos de observação médica.

6.2 O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e programada, compatível com a capacidade de armazenamento das unidades, visando a redução de perdas e desperdícios, contemplando cardápios balanceados e nutricionalmente adequados elaborados pela equipe de nutrição do Distrito, além de critérios de sustentabilidade e incentivo à economia local.

6.3 *As entregas serão realizadas na sede do DSEI MRSA, localizada na Rua Monteiro de Souza, nº 287, Centro, Tefé-AM, CEP 69.550-045, com logística compatível para garantir pontualidade e regularidade, considerando as condições geográficas e de acesso da região.*

6.4 Os produtos deverão apresentar rotulagem em língua portuguesa, com informações claras e legíveis quanto à composição, validade, identificação do fabricante e demais dados exigidos pela legislação sanitária vigente, em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor (**Lei nº 8.078 /1990**), a **RDC nº 259/2002 da ANVISA** e demais normas aplicáveis, assegurando rastreabilidade e segurança alimentar.

6.5 A fiscalização será realizada pela área requisitante, que verificará a conformidade dos produtos com o Termo de Referência, emitirá termo de recebimento e exigirá a substituição de itens divergentes em até 5 (cinco) dias, às custas da contratada. O prazo de entrega é de até 30 dias após o recebimento da Nota de Empenho.

6.6 *A contratação será realizada por meio de pregão eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP), conforme art. 17 e art. 82 da Lei nº 14.133/2021 e regulamentação do Decreto nº 11.462/2023, incisos I e II.*

6.7 Esta modalidade justifica-se pela natureza regular e previsível da demanda, pela possibilidade de entregas parceladas, pela eficiência na gestão de recursos públicos e pelo atendimento contínuo das necessidades nutricionais dos usuários, evitando desabastecimentos e desperdícios.

6.8 A solução garante regularidade no abastecimento, eficiência, economicidade, cuidado humanizado, segurança alimentar e cumprimento dos princípios da administração pública, em conformidade com a **IN SEGES/ME nº 65/2021**.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As quantidades de alimentos necessárias foram calculadas com base em um levantamento minucioso da quantidade de refeições servidas diariamente, tanto para pacientes quanto para acompanhantes que frequentam as unidades, conduzido de forma precisa e detalhada por meio de planilhas per capita, registros de refeições e levantamentos de remoção, elaborados pela equipe técnica de nutrição. Cada item consumido foi cuidadosamente registrado e analisado para garantir que as quantidades estimadas atendam às necessidades nutricionais dos pacientes, assegurando que os recursos alimentares sejam distribuídos de maneira eficiente e equitativa, promovendo a saúde e o bem-estar de todos os indígenas atendidos pelo distrito Sanitário Especial Indígena Médio Rio Solimões e Afluentes.

Item	CATMAT	Descrição	Unidade	Embalagem	Quantidade	Requisição Mínima 10%	Valor Unitário	Valor Total
01	458904	ARROZ BENEFICIADO Tipo: Agulhinha / Branco, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: tipo 1. unidade de fornecimento: Embalagem 1 kg.	kg	1 kg	3.000	300	R\$ 5,99	R\$ 17.970,00
02	447583	CARNE DE AVE IN NATURA Tipo animal: Frango, Tipo corte: Com miúdos, Apresentação: Inteiro, Estado de conservação: Congelado Processamento: com pele, com osso. Unidade de fornecimento: Quilograma.	kg	1 kg	11.250	1.125	R\$ 17,43	R\$ 196.087,50
03	447583	IDEM AO ITEM 2 –COTA RESERVADA PARA ME /EPP EM 25%	kg	1 kg	3.750	375	R\$ 17,43	R\$ 65.362,50
04	464553	FEIJÃO CARIOCA Tipo: Tipo 1. Unidade de fornecimento: Embalagem 1 kg	kg	1 kg	1.000	100	R\$ 9,34	R\$ 9.340,00
05	459637	LEITE EM PÓ Origem: De vaca, Teor de gordura: Integral, Solubilidade: Instantâneo. Unidade de fornecimento: Embalagem de 400 g.	Embalagem	400g	3.000	300	R\$ 17,66	R\$ 52.980,00
06	463692	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL Espécie vegetal: Soja, Tipo: Puro, Qualidade: Tipo 1. Unidade de fornecimento: Embalagem de 900 ml.	Embalagem	900 ml	800	80	R\$ 10,50	R\$ 8.400,00
07	463989	AÇÚCAR Tipo: Cristal, Prazo de validade mínima: 12 meses.Unidade de fornecimento: Embalagem e 1 kg.	kg	1 kg	1.000	100	R\$ 5,14	R\$ 5.140,00
08	216911	SAL Tipo: Refinado, Aplicação: Alimentícia, Teor máximo de sódio: 96%, Aditivos: Iodo /Prussiato amarelo de sódio / Sílica de alumínio, Acidez: 7,50. Unidade de fornecimento: Embalagemde 1 kg.	kg	1 kg	400	40	R\$ 1,88	R\$ 752,00
09	606524	CAFÉ Apresentação: Torrado e moído, Tipo: Único, Torrefação: Pontode torra clara. Unidade de fornecimento: Pacote de 250 g.	Pacote	250g	1.000	100	R\$ 17,75	R\$ 17.750,00
10	279262	MILHO Tipo: Grão, Aplicação: Mungunzá(Canjica). Unidade defornecimento: Pacote de 500 g.	Pacote	500	1.000	100	R\$ 5,00	R\$ 5.000,00

Comensais por Item Alimentício

Item	Descrição	Jutaí	Fonte Boa	Biá	Kumarú	Ipixuna	Envira	Contra-Referência	Total	Observação
01	Milho grão (mungunzá)	10	12	8	14	6	6	9	65	Consumido por todos
02	Sal refinado	10	12	8	14	6	5	0	55	Uso geral na preparação
03	Arroz	10	12	8	14	6	10	14	74	Alimento base diário
04	Feijão tipo 1	5	6	4	6	4	4	0	29	Servido em menor escala
05	Leite em pó integral	8	9	7	10	8	8	0	50	Servido apenas no café da manhã
06	Frango inteiro com miúdos	8	12	7	12	7	10	0	56	Utilizado nas principais refeições
07	Café torrado moído	5	6	4	6	5	6	0	32	Oferecido apenas no desjejum
08	Açúcar cristal	5	6	4	6	5	4	5	35	Para bebidas e doces
09	Óleo vegetal	10	12	8	14	6	10	60	120	Uso coletivo nas cozinhas

A variação observada entre os polos decorre de fatores como:

- Perfil nutricional e horários de oferta (como leite e café servidos apenas no café da manhã);
- Tipo de preparo e itens de uso coletivo (óleo, sal, açúcar);
- Rotatividade e sazonalidade de pacientes/acompanhantes, que impactam diretamente na demanda de cada unidade.

Essa análise demonstra que os quantitativos estão tecnicamente dimensionados de forma proporcional à realidade de consumo de cada

polo, garantindo a coerência entre a memória de cálculo, o perfil dos comensais e os parâmetros definidos no parecer técnico.

7.2 A variação entre os polos decorre de fatores como o perfil nutricional dos pacientes, os diferentes horários de atendimento, o uso de itens de consumo coletivo e a sazonalidade da demanda.

7.3 O levantamento foi elaborado pela equipe de nutrição, com base em planilhas per capita, registros de remoções e frequência alimentar, permitindo identificar com precisão as necessidades de cada unidade.

7.4 A metodologia adotada considera a porção média per capita multiplicada pela frequência de consumo diária e semanal, pelo número de comensais e pelas quatro semanas que compõem o mês, projetando o quantitativo anual com a aplicação de uma margem de segurança. Essa abordagem assegura uma distribuição eficiente dos gêneros alimentícios, evitando desperdícios e garantindo cobertura nutricional adequada e compatível com a realidade de consumo das unidades atendidas.

Planilha Justificativa do Quantitativo de Frango Inteiro com Miúdos		
Parâmetro	Valor	Observação
Número de comensais	56	Média consolidada dos polos
Consumo per capita	300 g (0,3 kg)	Base diária individual
Frequência diária	3 vezes/dia	Café, almoço e jantar
Dias por semana	7	Atendimento contínuo
Semanas por mês	3	Períodos de internação/rodízio
Meses por ano	12	Cobertura anual integral
Total mensal	1.058,4 kg	Cálculo: 56 x 0,3 kg x 3 x 7 x 3
Total anual	12.700,8 kg	Total mensal x 12 meses
Margem de segurança (20%)	2.540,16 kg	Para variações de demanda
Total com margem	15.240,96 kg	Consumo anual + margem
Quantidade solicitada	15.000 kg	Valor arredondado e adequado
Assim, a quantidade solicitada de 15.000 kg está compatível com a estimativa real de consumo, incluindo margem de segurança.		
Comensais por Polo e Variação de Consumo		
Estabelecimento	Nº de Comensais	Observação
Polo Base de Jutai	10	Atendidos 3x ao dia
Polo Base de Fonte Boa	12	Atendidos 3x ao dia

Polo Base de Biá	8	Refeições apenas no almoço
Polo Base de Kumarú	14	Atendimento em todos os turnos
Polo Base de Ipixuna	6	Apenas durante internação
Polo Base de Envira	6	Atendimento contínuo
Total Geral	56	

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 378.782,00

8.1 O valor estimado da contratação é de R\$ 378.782,00 (Trezentos e Setenta e Oito Mil, Setecentos Oitenta e Dois Reais), conforme metodologia do art. 9º da IN nº 65/2021, utilizando o menor valor entre média, mediana e média saneada.

8.2 Justificativa da Modalidade de Contratação

8.2.1 A modalidade escolhida é o **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)**, com fundamento no art. 82 da Lei nº 14.133/2021 e no art. 2º do Decreto nº 11.462/2023, em consonância com o art. 7º da IN SEGES/ME nº 65/2021, por possibilitar a contratação futura conforme a demanda, promovendo economicidade, eficiência e gestão racional dos recursos públicos.

8.3 Critério de Julgamento

8.3.1 Adota-se o critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme previsto no art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de objeto comum e divisível, assegurando maior competitividade e vantajosidade para Administração Pública, alinhado ao art. 14, §1º, inciso I, da IN SEGES/ME nº 65/2021, que recomenda a escolha do critério mais adequado ao atendimento da necessidade administrativa.

8.4 Modo de disputa

8.4.1 Será adotado o **MODO DE DISPUTA ABERTO**, conforme art. 56, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, que prevê essa modalidade para objetos de natureza comum, permitindo que os licitantes apresentem lances sucessivos e garantindo maior competitividade e economicidade ao certame, em alinhamento com o disposto no art. 14 da IN SEGES/ME nº 65/2021.9.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O parcelamento da solução consiste na divisão do fornecimento de gêneros alimentícios em entregas fracionadas, conforme a necessidade das unidades requisitantes. Esta abordagem se mostra necessária devido às seguintes razões:

9.1.1 Logística e condições regionais: O DSEI/MRSA atende áreas de difícil acesso no Amazonas, com longas distâncias entre fornecedores e unidades requisitantes. Entregas centralizadas em grandes volumes poderiam gerar atrasos, custos elevados e desperdício de produtos perecíveis.

9.2. Flexibilidade no abastecimento: Parcelar a solução permite reposição emergencial rápida, evitando falta de gêneros alimentícios nas CASAI e Polos-Base, garantindo o atendimento contínuo a pacientes e acompanhantes.

9.3. Gestão eficiente de estoque: Entregas fracionadas possibilitam controle mais preciso das quantidades recebidas e consumidas, evitando excessos, desperdícios e garantindo melhor adequação ao consumo real.

9.4. Custo-benefício: O parcelamento viabiliza o aproveitamento de fornecedores locais e regionais, favorecendo a economia da região, reduzindo custos de transporte e assegurando regularidade nas entregas.

9.5. Atendimento à legislação: A estratégia está em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência e planejamento estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, art. 11 e art. 23.

9.6 Em razão dos fatores acima, o parcelamento do fornecimento é justificado como a opção mais viável, eficiente e econômica para atender às demandas do DSEI/MRSA.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Verificou-se que não há, no âmbito do DSEI/MRSA, contratos vigentes que atendam integralmente ao objeto pretendido.

10.2 Contudo, existem contratações anteriores e Atas de Registro de Preços utilizadas para aquisição de gêneros alimentícios com finalidades semelhantes, as quais serviram de referência comparativa para aferição da adequação dos preços levantados.

10.3 A presente contratação não apresenta dependência operacional de outros contratos para sua execução, sendo autônoma em relação ao fornecimento e distribuição dos produtos. Entretanto, mantém inter-relação estratégica com os serviços de atenção à saúde indígena, especialmente na manutenção do funcionamento das CAPAIS e no apoio logístico aos Polos-Base, o que reforça seu caráter essencial e contínuo para a política pública de saúde indígena na região.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O serviço está registrado no **PCA 2024-2025** por meio do número do Documento de **Formalização da Demanda: 87/2024**, compatível com o Plano Anual de Contratações e diretrizes da SESAI/MS.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das CASAI de Fonte Boa, Jutaí, Envira e Ipixuna, bem como dos Polos-Base Biá e Kumarú, trará benefícios diretos e indiretos à população indígena assistida pelo DSEI/MRSA. Entre os principais resultados esperados, destacam-se:

a) Garantia de alimentação adequada e contínua aos pacientes e acompanhantes, assegurando condições dignas de acolhimento durante os tratamentos de saúde;

b) Atendimento às necessidades nutricionais e culturais da população indígena, respeitando hábitos alimentares tradicionais e contribuindo para a recuperação clínica;

- c)** Promoção da saúde e bem-estar, reduzindo riscos de desnutrição, agravamento de doenças ou complicações durante períodos de internação e observação médica;
- d)** Eficiência na gestão dos recursos públicos, por meio de planejamento baseado em levantamento realista de consumo, evitando desperdícios e garantindo economicidade;
- e)** Fortalecimento da economia local e regional, com incentivo a fornecedores próximos e geração de emprego e renda na região do Médio Solimões;
- f)** Agilidade no abastecimento e reposição emergencial, considerando as condições logísticas do Amazonas e a necessidade de entregas fracionadas e regulares;
- g)** Conformidade com a legislação vigente (Lei nº 14.133/2021), garantindo transparência, eficiência e legalidade no processo de contratação;
- h)** Melhoria da saúde nutricional e maior adesão aos tratamentos, com redução da evasão e abandono de internações;
- i)** Apoio à segurança alimentar, fortalecimento da imunidade, promoção do desenvolvimento infantil e fomento à integração cultural e tradicional, assegurando atendimento humanizado e contínuo.
- j)** Riscos identificados: eventuais atrasos logísticos e variação de preços, mitigados por planejamento adequado e exigência contratual de reposição imediata, garantindo regularidade no fornecimento.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para garantir o atendimento eficaz e contínuo das CASAI de Fonte Boa, Jutai, Envira e Ipixuna, bem como dos Polos-Base Biá e Kumarú, deverão ser adotadas as seguintes providências:

13.2 Planejamento detalhado das quantidades de gêneros alimentícios com base em levantamento per capita e histórico de consumo;

Realização de pesquisa de preços abrangente e atualizada para garantir a melhor relação custo-benefício;

13.3 Definição clara das especificações técnicas e de qualidade dos produtos, incluindo prazo de validade mínimo, transporte adequado e utilização de veículos refrigerados para itens perecíveis;

13.4. Estabelecimento de cronograma de entregas centralizado, evitando entregas individuais em cada CASAI devido à complexidade logística e aos altos custos no Amazonas;

13.5. Inclusão de cláusulas contratuais que prevejam reposição emergencial;

13.6. Monitoramento e fiscalização contínuos da execução contratual;

13.7. Adoção de medidas de mitigação de riscos, como planejamento logístico e acompanhamento de preços;

13.8. Registro e documentação de todas as etapas do processo, assegurando transparência, rastreabilidade e conformidade com a legislação vigente (Lei nº 14.133/2021).

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Durante a execução contratual, a contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade, conforme o art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010, e demais legislações aplicáveis, de modo a minimizar impactos ambientais relacionados à aquisição e utilização dos gêneros alimentícios. Após o consumo dos produtos, a Administração realizará o gerenciamento dos resíduos sólidos, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS).

14.2 As principais medidas a serem adotadas pela contratada incluem:

- a)** Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas;
- b)** Substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por alternativas atóxicas ou de menor toxicidade;
- c)** Utilização de produtos de limpeza que atendam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- d)** Comprovação do descarte correto dos resíduos gerados, por meio de certificados de destinação ambiental adequada;
- e)** Adoção gradual de produtos mais sustentáveis, definindo metas crescentes de aquisição, observando preços, oferta de mercado, razoabilidade e proporcionalidade;
- f)** Redução de desperdícios e destinação correta de resíduos, garantindo conformidade com a PNRS e demais normas ambientais aplicáveis.

14.3 Essas medidas visam assegurar que a execução do contrato ocorra de forma ambientalmente responsável, promovendo o uso racional de insumos, a diminuição de impactos negativos ao meio ambiente e o cumprimento das normas de sustentabilidade estabelecidas.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante de toda análise desenvolvida no presente estudo técnico preliminar, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, forma de fornecimento do objeto, competitividade do mercado, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

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](#).

JOSE FRANCISCO DA SILVA FILHO

Chefe da DIASI



Assinou eletronicamente em 19/08/2025 às 16:30:27.

LAZARO SALES DE ARAUJO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/08/2025 às 16:34:43.

Despacho: Nos termos acima, APROVO estudo técnico preliminar, na qualidade de Coordenadora Distrital, com base no Artigo 14, Inciso II do Decreto nº 10.024/2019.

ERCILIA DA SILVA VIEIRA

Coordenadora Distrital