

## DISTRITO SANIT.ESP.INDÍGENA - TOCANTINS

**Estudo Técnico Preliminar 5/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 25066.001381/2025-77

**2. Descrição da necessidade****2.1 Objeto**

2.1.1 Trata-se de contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de hospedagem, alimentação (almoço/jantar) e lanche, para atender as demandas dos pacientes indígenas e acompanhantes no município de Sandolândia/TO.

**2.2 Justificativa**

2.2.1 De acordo com o inciso I do artigo 49 do Decreto nº 11.358, de 1º de janeiro de 2023, compete ao Distritos Sanitários Especiais Indígenas *"planejar, coordenar, supervisionar, monitorar, avaliar e executar as atividades do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena do SUS, no âmbito de suas competências, observadas as práticas de saúde e as medicinas tradicionais e a sua integração com as instâncias assistenciais do SUS na região e nos Municípios que compõem cada Distrito Sanitário Especial Indígena"*.

2.2.2 Cabe destacar que o § 3º do artigo 19-G da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências, determina que *"as populações indígenas devem ter acesso garantido ao SUS, em âmbito local, regional e de centros especializados, de acordo com suas necessidades, compreendendo a atenção primária, secundária e terciária à saúde"*.

2.2.3 Os Distritos Sanitários Especiais Indígenas também são norteados pelas seguintes diretrizes da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI):

- a) prestar serviços de apoio com assistência de enfermagem 24h para pacientes indígenas residentes em terras indígenas referenciados na RedeSUS nos municípios de referência;*
- b) acolher os pacientes e acompanhantes indígenas em ambientes adequados às especificidades culturais, levando em consideração os dispositivos regulamentares de ambiência, alimentação e classificação de risco;*
- c) regularizar, orientar e acompanhar o fluxo de atendimento do paciente indígena na RedeSUS, garantindo o vínculo à atenção básica e a integralidade da atenção à saúde;*
- d) realizar a contrarreferência de todos os pacientes indígenas, de modo a favorecer a continuidade do tratamento no seu local de origem; e*
- e) promover atividades socioculturais e educativas visando à promoção da saúde dos pacientes e acompanhantes, bem como a educação continuada dos seus quadros técnicos.*

2.2.4 Em atendimento às normas vigentes, os Distritos Sanitários Especiais Indígenas - DSEI são responsáveis pelo deslocamentos e assistência (repouso, alimentação, acompanhamento na RedeSUS por profissional de equipe multidisciplinar de saúde) quando se faz necessário atendimento à saúde fora das aldeias.

2.2.5 Nesses casos, nos municípios onde não há Casa de Apoio à Saúde Indígena (CASAI) pacientes e acompanhantes são acomodados em hotéis/pousadas com serviço de alimentação, contratados pelos DSEI, para estadia durante o período necessário para o atendimento do paciente na RedeSUS.

2.2.6 A hospedagem e alimentação fornecida são supervisionadas pelos profissionais da equipe multidisciplinar em saúde indígena (EMSI), a fim de assegurar condições básicas necessárias para a estadia segura e alimentação saudável, de forma a garantir respeito às especificidades culturais e às restrições alimentares de acordo com cada paciente.

2.2.7 Nesse sentido, o contrato é essencial para garantir aos povos indígenas, assistência aos serviços voltados para proteção, promoção e recuperação da saúde. A execução dos serviços a serem contratados pelo Distrito Sanitário Especial Indígena Tocantins (DSEI/TO) atenderá as necessidades de hospedagem, alimentação (almoço/jantar e lanche) aos pacientes e acompanhantes indígenas que precisam de tratamento de saúde nas unidades de referência no município de Sandolândia/TO.

2.2.8 O serviço de hospedagem com alimentação é continuado e sua interrupção compromete as atividades fins do DSEI/TO, afetando diretamente o direito à assistência à saúde das populações indígenas no Tocantins.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SELOG/TO	ERNANI SOUSA GOMES

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Deverão ser observadas as seguintes condições para atendimento da demanda:

4.1.1 Serão prestados serviços continuados de hospedagem com refeições (almoço/jantar) e lanche de segunda a domingo no município de Sandolândia/TO.

4.1.2 A distribuição das refeições deverá ser realizada por funcionários devidamente treinados para o serviço.

4.1.3 Deverão ser observados pela empresa contratada, recursos humanos adequados e qualificados para o serviço solicitado, cumprindo as leis da saúde do trabalhador e demais normas dos órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e outras).

4.1.4 A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão de obra necessários à completa execução dos serviços contratados.

4.1.5 Caberá à empresa contratada responsabilizar-se por danos à saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a Portaria SVS - MS Nº 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para o consumo.

4.1.6 Considerando as peculiaridades do objeto e também os princípios da racionalidade e da economicidade, a empresa vencedora do presente certame deverá seguir as normas e recomendações da Secretaria de Saúde (Vigilância Sanitária) e atender também as normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimento e Prestação de Serviços (documento exigido pela Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004/ANVISA), de acordo com a Portaria Nº 1.428/93 do Ministério da Saúde.

4.1.7 A contratada deverá ter condições de preparar as refeições observando fatores como higienização e qualidade dos insumos, a temperatura dos alimentos a serem fornecidos e os horários de distribuição determinados pela Administração. Deve também facilitar o tempo de distribuição, evitando riscos de contaminação por multiplicação microbiana entre a confecção e distribuição, garantindo a oferta de um alimento seguro para os comensais.

4.2 A medição dos serviços contratados será efetuada no período mínimo de 30 (trinta) dias, considerando os serviços efetivamente executados e atestados pela fiscalização, em conformidade com a ordem de serviço expedida pela contratante.

4.3 O DSEI/TO responsabilizar-se-á pelo pagamento apenas do que for solicitado e/ou autorizado pelo fiscal do contrato ou por servidor autorizado pela Coordenação Distrital.

4.4 Para que ocorra a efetiva fiscalização do futuro contrato, pela natureza do objeto contratado, é indispensável a verificação rotineira da produção e entrega das refeições, observando se as obrigações contratuais estão sendo cumpridas e se a legislação sanitária (em especial a RDC Anvisa nº 216/2004) está sendo respeitada, garantindo assim uma alimentação saudável do ponto de vista nutricional e segura para os pacientes indígenas e seus acompanhantes.

4.5 Não haverá cobranças pelos serviços prestados para crianças menores de 7 anos acompanhadas pelos pais.

4.6 A empresa contratada deverá criar condições de acomodar crianças menores de 7 anos no mesmo quarto dos pais e/ou acompanhantes.

## 5. Levantamento de Mercado

5.1. Considerando que boa parte dos mais de 14 mil indígenas assistidos por este DSEI Tocantins são pessoas hipossuficientes, que não possuem condições financeiras para arcar com o pagamento de diárias de hotéis, tampouco de refeições. E tendo em vista que na maioria dos casos em que os pacientes precisam ser atendidos em Sandolândia/TO há a necessidade de que permaneçam na cidade por mais de um dia, conclui-se que estes serviços são imprescindíveis para que o Distrito consiga garantir a integralidade da atenção à saúde dos indígenas.

5.2. Ainda no que concerne ao levantamento de mercado, é importante informar que foi realizada pesquisa de preços para os três itens da contratação pretendida - hospedagem, refeições (almoço/jantar) e lanche, conforme Relatório (0049933591). Os valores estimados de cada item estão elencados na tabela abaixo:

Item	Descrição do Serviço	Média
1	Hospedagem completa incluindo café da manhã, em quarto simples com ar condicionado, banheiro interno, limpeza diária, água filtrada e copos descartáveis, materiais de higiene pessoal (toalha de banho e rosto, papel higiênico macio dupla face e sabonete), cama com colchão de espuma com densidade mínima de 33 cm, 02 lençóis e travesseiro com fronha	R\$ 135,00
2	Fornecimento de almoço ou jantar, conforme cardápio	R\$ 28,28
3	Fornecimento de lanche, conforme cardápio.	R\$ 13,38

5.6. Na pesquisa de preços, utilizou-se como parâmetros os incisos I e II do artigo 5º da IN nº 5/2021, *in verbis*:

*Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a 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.*

*II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços observado o índice de atualização de preços correspondente;*

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo Federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e hora do acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

§1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

#### 5.7 A metodologia utilizada para obtenção dos **valores estimados (máximos aceitáveis) de cada item foram:**

- Para o item "hospedagem (diária por pessoa)": **mediana**. Optou-se pela média saneada por ser inferior à mediana, e pelo fato de que o valor corresponde à diária a ser paga por cada hóspede. Tendo em vista que a imensa maioria dos pacientes hospeda-se com um acompanhante no quarto, conclui-se que na maioria dos casos há a ocupação de quartos duplos, ou seja, considerado o valor de referência (R\$ 135,00 por pessoa), cada quarto duplo corresponde a R\$ 270,00;
- Para o item "refeição (almoço/jantar)": **média saneada**. Embora a média saneada tenha apresentado um valor inferior, optou-se pela mediana com o intuito de reduzir o risco de o pregão restar deserto ou fracassado;
- Para o item "lanche": **média saneada**. Optou-se pela mediana em atenção ao que estabelece o artigo 5º, inciso I, da IN nº 65 /2021, que prevê a necessidade de ser utilizada a mediana sempre que ela corresponder ao menor dos valores, dentre os métodos estatísticos considerados.

5.8. Diante do exposto acima, a equipe de planejamento entende que os preços referenciais não são inexecutáveis nem excessivamente elevados, e refletem a atual realidade do mercado do município de Sandolândia/TO.

5.9. Por tudo o que foi exposto neste item, conclui-se que a melhor opção para que se atenda ao interesse público é que seja realizado um procedimento licitatório, na modalidade pregão eletrônico, destinado à contratação dos serviços continuados de hospedagem e alimentação para atender os pacientes indígenas e seus acompanhantes que venham à cidade de Formoso do Araguaia para atendimento médico, a exemplo de consultas, realização de exames, procedimentos cirúrgicos, terapias, tratamentos e demais atendimentos.

5.10. Sugere-se como critério de julgamento o menor preço por grupo, reunindo todos os itens - hospedagem e as refeições -, uma vez que dividir o fornecimento desses itens entre duas ou mais empresas poderia gerar uma série de consequências contrárias ao interesse público, a exemplo de: apresentação de propostas menos vantajosas durante o pregão, dificuldades operacionais na gestão e fiscalização dos contratos, risco de uma das empresas não demonstrar interesse em prorrogar o contrato, demandando a realização de um novo procedimento licitatório, o que consumiria mais esforços dos servidores e colaboradores deste DSEI/TO, cuja força de trabalho já está escassa, sobretudo diante da demanda crescente de atividades.

5.11. Sugere-se, ainda, o modo de disputa aberto e fechado.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1 A cidade de Sandolândia/TO não possui uma Casa de Apoio à Saúde Indígena (Casai), que seria uma alternativa à contratação de serviços de hospedagem e alimentação. Ademais, outra solução possível seria o DSEI realizar duas contratações distintas: uma para hospedagem e café da manhã (hotel) e outra exclusivamente para o fornecimento das demais refeições - almoço, jantar e lanche. Todavia, observa-se que haveria uma série de dificuldades na execução e fiscalização desses contratos, cabendo citar:

- necessidade de mais recursos humanos para acompanhar a execução e fiscalizar dois contratos distintos;
- possibilidade de haver divergências entre as duas empresas contratadas, comprometendo a execução dos serviços, sobretudo os de fornecimento da alimentação;
- dificuldades logísticas no fornecimento diário das refeições, o que poderia, inclusive, levar eventualmente ao apodrecimento dos alimentos, provocando danos à saúde dos pacientes e de seus acompanhantes.

Em razão disso, entende-se que a solução mais conveniente para o DSEI Tocantins é a contratação de uma empresa que forneça os serviços de hospedagem e alimentação (café da manhã, almoço, lanche e jantar), que deverão ser executados conforme as condições abaixo discriminadas:

#### **Serviços de hospedagem**

- 6.1.1 Os serviços serão prestados em edificação com instalações para atendimento na cidade de Sandolândia/TO, contendo espaço arejado, limpo e adequado para o descanso, dispondo de mobiliários em qualidade e quantidade suficiente para atender a demanda diária;
- 6.1.2 Vedada a oferta de pernoites em locais sem cama, colchão, lençóis de forro e cobertor, fronhas, travesseiros, toalhas e materiais de higiene pessoais;
- 6.1.3 Os quartos deverão ser devidamente forrados, limpos, arejados e espaçosos, permitindo a acomodação de pelo menos uma pessoa, oferecendo qualidade em sua acomodação, incluindo banheiro interno;
- 6.1.4 Dependendo do caso, será permitido até um acompanhante por paciente. Quando houver necessidade de mais acompanhantes o responsável técnico competente pela autorização deverá justificar a necessidade;
- 6.1.5 As instalações, móveis e equipamentos do hotel devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com as normas da Anvisa;
- 6.1.6 O estabelecimento deverá ter funcionário disponível para a recepção durante 24h por dia;
- 6.1.7 A sinalização exterior deve estar clara e em bom estado de conservação;
- 6.1.8 O sistema de sinalização interno deve permitir fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento;
- 6.1.9 Deve haver área ou local específico para o serviço de recepção;
- 6.1.10 O mobiliário e demais equipamentos utilizados na prestação dos serviços de hospedagem e alimentação devem apresentar boas condições de conservação.
- 6.1.11 A contratada deve disponibilizar EPIs (álcool em gel a 70%, máscaras, luvas descartáveis) para os seus profissionais que atuem diretamente na prestação do serviço de hotelaria (camareira, recepcionista, lavadeiras, serventes de limpeza etc.);
- 6.1.12 O estabelecimento deverá seguir as orientações das autoridades sanitárias e os decretos estadual e municipal relativos ao controle da COVID-19 enquanto persistir a pandemia.

#### **Fornecimento de alimentação**

6.1.13 O fornecimento das refeições deverá ser efetuado de acordo com a demanda diária e com base nas orientações da responsável técnica nutricionista do DSEI/TO. A empresa contratada, seguindo a composição e gramatura de todas as refeições disponibilizadas neste termo, deverá elaborar seu próprio cardápio, que deverá ser avaliado e aprovado pela nutricionista do DSEI/TO.

6.1.14 Deverá ser disponibilizado para os comensais um kit de serviço para cada refeição, composto por:

- a) Conjunto de talheres (garfo, faca e colher) de metal limpos e esterilizados, embalados em sacos plásticos transparentes e lacrados.
- b) Palito de dente e guardanapo descartável.
- c) Copos descartáveis para o fornecimento de sucos, leite, café, etc.

6.1.15 O cardápio deverá ter, diariamente, a representatividade dos seguintes grupos nutricionais: carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais, e deve fornecer o mínimo de 2200 kcal por dia para cada paciente/acompanhante, contemplando todas as refeições. A contratada deverá observar, ainda, as seguintes condições:

- frutas, sucos de frutas, verduras, legumes e hortaliças, devem ser sempre diversificados. Todo suco servido deverá ser natural – polpa ou *in natura*;
- as carnes deverão ser variadas, do tipo branca ou vermelha, e duas opções do prato proteico deverão ser oferecidas no almoço e jantar, para escolha do comensal;
- todas as alimentações deverão ser preparadas e servidas em condições higiênico-sanitárias, preparados com gêneros de qualidade, com boa apresentação, sabor agradável e temperaturas adequadas, devendo ser rigorosamente observadas as normas estabelecidas pela RDC Anvisa/MS nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- as saladas deverão ser servidas em recipientes individuais, com tampa;
- os sucos naturais deverão ser preparados sem adição de açúcares, devendo ser disponibilizado à parte açúcar e adoçantes para escolha do cliente.

6.1.16 A alimentação dos acompanhantes indígenas deverá ser dieta livre, de acordo com cardápio do dia, e que satisfaça às necessidades individuais, devendo haver repetição, caso haja reclamação de insatisfação por parte do usuário.

6.1.17 As preparações do cardápio deverão ser cozidas na água, a vapor ou assadas, evitando as frituras e alimentos condimentados e embutidos, dando preferência aos alimentos *in natura* e minimamente processados, seguindo as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, MS (2014).

6.1.18 A contratada deverá oferecer alimentação diferenciada para pacientes e/ou acompanhantes que necessitem de refeições com restrições de nutrientes, em razão do acometimento por patologias como: diabetes, hipertensão, hipercolesterolemia, insuficiência renal e outros, de acordo com orientação por escrito de profissional de saúde médico ou nutricionista.

6.1.19 O serviço de alimentação deverá dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos na produção de alimentos.

6.1.20 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

6.1.21 A diária ou pernoite deverá contemplar o café da manhã, o qual seguirá as especificações previstas neste estudo preliminar e no termo de referência.

#### **Serviço de fornecimento de Desjejum/Café da manhã**

6.1.22 O café da manhã/desjejum deverá ser servido das 6 às 9 horas, nos dias úteis, e das 7 às 9 horas aos sábados, domingos e feriados.

6.1.23 O serviço de fornecimento de café da manhã/desjejum, com o cardápio previamente aprovado pela nutricionista do DSEI/TO, deverá fornecer no mínimo 300 Kcal e conter:

- Bebida Láctea (leite integral ou leite enriquecido com fruta ou leite com chocolate em pó ou suco ou leite com café ou iogurte natural ou mingau ou outros);
- Café ou chá;
- Fruta natural;
- Manteiga;
- Pão (francês ou cuscuz ou beiju ou bolo ou outros).

6.1.24 Deverá ser respeitada a gramatura mínima por produto alimentício conforme quadro:

PRODUTO ALIMENTÍCIO	UNIDADE DE MEDIDA	PORÇÃO
Beijú	kg	50g
Bolo (sabores variados)	kg	80g
Café preparado	L	50ml
Chá	L	300ml
Cuscuz	kg	60g
Frutas	kg	150g
Iogurte natural	L	100ml
Leite de vaca	L	250ml
Manteiga	kg	5g
Mingau	L	250ml
Pão francês	kg	50g
Queijo branco fresco	kg	30g

#### Serviço de Fornecimento de Refeições - Almoço e Jantar

6.1.25 O serviço de fornecimento de almoço e jantar, com o cardápio previamente aprovado pela nutricionista, deverá fornecer no mínimo 700 Kcal por refeição e conter:

- Arroz;
- Carne bovina ou aves ou peixes (oferecer duas opções);
- Feijão ou leguminosas;
- Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas (oferecer duas opções);
- Salada: Folhas ou legumes ou leguminosas (oferecer duas opções);
- Sobremesas: Frutas (variadas);
- Suco de frutas natural (sabores variados).

6.1.26 Deverá ser respeitada a gramatura mínima por produto alimentício conforme quadro:

PRODUTO ALIMENTÍCIO/ PREPARAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	PORÇÃO
Arroz polido (longo, fino, tipo I) cozido	kg	150g
Feijão cozido	kg	120g
<b>CARNES</b>		
Carne (bovina tipo coxão mole)	kg	160g
Carne (bovina tipo coxão duro)	kg	150g
Carne (bovina tipo fígado)	kg	110g
Carne (bovina tipo músculo)	kg	170g
Carne (bovina tipo patinho)	kg	150g
Carne (bovina tipo costela)	kg	280g
Frango em peças (coxas e sobrecoxas)	kg	270g
Frango em peças (peito e filé de peito)	kg	180g
Peixe em postas	kg	180g
Peixe em filé	kg	150g
<b>GUARNIÇÃO</b>		
Abóbora	kg	150g
Batata inglesa	kg	150g
Purês (batata, cenoura, mandioca, cará e outros)	kg	150g
Legumes (variados)	kg	130g
Mandioca	kg	150g
Macarrão	kg	80g
Vegetais folhosos	kg	60g
<b>SALADA</b>		

Acelga	kg	80g
Alface crespa ou lisa	kg	80g
Almeirão	kg	80g
Berinjela	kg	100g
Beterraba	kg	100g
Brócolis	kg	150g
Cenoura	kg	150g
Chuchu	kg	130g
Couve flor	kg	130g
Couve manteiga	kg	120g
Pepino Comum	kg	100g
Pimentão	kg	20g
Repolho Branco	kg	120g
Repolho Roxo	kg	120g
Tomate	kg	70g
Vagem	kg	30g
<b>SOBREMESAS</b>		
Abacaxi	kg	150g
Banana Maçã	kg	100g
Banana Nanica	kg	150g
Banana Prata	kg	100g
Laranja comum	kg	150g
Maçã Nacional	kg	120g
Mamão Formosa	kg	200g
Manga	kg	120g
Manjar	kg	100g
Melancia	kg	300g
Melão	kg	250g
Salada de frutas	kg	150g
Tangerina	kg	100g
Outros		
<b>SUCO NATURAL OU POLPAS DE FRUTAS VARIADAS</b>		
Suco preparado	L	250ml

6.1.27 A farinha amarela regional é primordial, devendo, portanto, ser servida diariamente nas duas grandes refeições (almoço e jantar), devendo ser uma farinha de qualidade.

6.1.28 O serviço de refeições deverá estar disponível de domingo a domingo, inclusive feriados.

6.1.29 O almoço deverá ser servido das 11h às 13h30, podendo haver alteração de horário, a critério do DSEI/TO.

6.1.30 O jantar deverá ser servido das 17h às 19h30, podendo haver alteração de horário, a critério do DSEI/TO.

#### **Serviço de fornecimento de lanches**

6.1.31 O serviço de fornecimento de lanches, mediante cardápio previamente aprovado pela Nutricionista do DSEI/TO deverá fornecer no mínimo 300 kcal e conter:

- Bebida Láctea (leite integral ou leite enriquecido com fruta ou leite com chocolate em pó ou suco ou leite com café ou outros) ou suco natural de frutas ou polpa de frutas;
- Pães variados ou bolo (milho ou mandioca ou integral) ou manguão ou salgados elaborados assados (frango ou carne bovina ou queijo branco fresco), tortas (frango ou carne bovina ou legumes ou queijo branco fresco), sanduíches (frango ou carne bovina ou queijo branco fresco) e outros - não é permitido servir preparações com embutidos, como: salsicha, linguiça, apresuntado, salame, mortadela e outros;
- Manteiga;
- Café;



- Fruta.

6.1.32 Deverá ser respeitada a gramatura mínima por produto alimentício conforme quadro:

PRODUTO ALIMENTÍCIO	UNIDADE DE MEDIDA	PORÇÃO
Bolo (sabores variados)	kg	80g
Café preparado	L	50ml
Cuscuz	kg	60g
Frutas	kg	150g
Leite de vaca	L	250ml
Manteiga	kg	5g
Mangulão	kg	80g
Misto	kg	100g
Mingau	L	250ml
Pão francês	kg	50g
Pão de forma integral	kg	50g
Pão de queijo	kg	150g
Queijo branco fresco	kg	30g
Salgados	kg	80g
Sanduiche	kg	100g
Torta salgada	kg	80g

6.1.33 O serviço de lanche deverá estar disponível de domingo a domingo, inclusive feriados.

6.1.34 O lanche será servido no período da tarde e também no período do desjejum, para pacientes em trânsito (sem hospedagem), para tratamento médico.

#### **Demais condições da execução do contrato**

6.2 Os pacientes podem necessitar realizar refeições fora dos horários estipulados nos itens acima. Nestes casos, a contratante deverá pactuar com a contratada a forma do fornecimento.

6.3 Estima-se que cada hóspede utilizará uma ou duas garrafas d'água de 1,5 litro por diária, além de 1 almoço e 1 jantar. Entretanto, pode ser que o paciente não consuma um ou mais serviços devido aos compromissos externos, horário de chegada e/ou horário de saída.

6.4 Os serviços só serão pagos quando efetivamente utilizados.

6.5 O cardápio deverá ser variado e flexível para atender a necessidade de dietas, caso necessário.

6.6 As refeições fornecidas devem atender aos seguintes critérios:

- Sabor: A dieta pode ter sabor doce, salgado, misto, suave ou moderado, intenso ou excitante. Deve-se evitar altas concentrações de açúcar, sal ou ácidos. Solicitamos a oferta do cardápio hipossódico, ou seja, que os alimentos servidos sejam preparados com reduzida quantidade de sal, não é permitido produtos industrializados (como, por exemplo, os molhos e temperos prontos: shoyo, caldos industrializados, azeitonas, entre outros). Em lugar desses, sugerimos o uso de temperos e molhos naturais no preparo e finalização das refeições como por exemplo: alho, coentro, salsa, manjerição, hortelã, curry, alecrim, limão, azeite, ou outros, visto que estes também conferem sabor e aroma para as preparações.
- Temperatura: A dieta pode ser oferecida a temperatura ambiente, quente, fria ou até mesmo gelada, de acordo com a preparação, observando rigorosamente as normas estabelecidas pela RDC Anvisa/MS nº 216 de 15 de setembro de 2004.

6.7 Sugere-se que sejam oferecidos peixes das espécies: merluza, tilápia, vermelho, pirarucu, piranha, pescada ou outro que seja do hábito alimentar do paciente. No caso das carnes, podem ser utilizados os seguintes cortes: fraldinha, alcatra, paleta, acém, patinho, ou outro que seja do hábito alimentar do paciente.

6.8 Não é permitido alimentos enlatados e/ou embutidos (calabresas, salsichas, salames e etc).

6.9 Profissionais do Distrito Sanitário Especial Indígena - Tocantins poderão fazer visitas periódicas para aplicar pesquisa de satisfação com os pacientes indígenas e utilizá-la para propor adequações à contratada quanto ao fornecimento das refeições.

6.10 A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- os serviços tenham sido prestados regularmente;
- a Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- o valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração, e;
- a contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação;

6.11 A CONTRATADA **não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.**

6.12 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

## **AGRICULTURA FAMILIAR**

6.13. A LEI Nº 14.628, de 20 de julho de 2023, do DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 e da RESOLUÇÃO GGPA Nº 21, DE 29 DE JULHO DE 2025, bem como suas atualizações, no mínimo, trinta por cento dos recursos destinados à aquisição dos gêneros alimentícios utilizados para o preparo das refeições deverão, obrigatoriamente, ser destinados na compra de produtos de agricultores familiares e suas organizações, conforme destaca-se:

6.14. No Art. 4º do DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023:

Art. 4º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta e indireta, no mínimo, trinta por cento deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, por meio da modalidade de compra institucional. § 1º O disposto no caput aplica-se às aquisições ou ao fornecimento de alimentos por empresas contratadas pela administração pública, conforme critérios previstos em edital.(grifo nosso).

6.15. E nos Art. 5º, 6º e Art. 7º da RESOLUÇÃO GGPA Nº 21, DE 29 DE JULHO DE 2025:

Art. 5º No caso de povos indígenas de recente contato e situações excepcionais de dificuldade de acesso à documentação civil, identificadas pela Fundação Nacional dos Povos Indígenas - Funai, será permitida a participação dos fornecedores no âmbito de proposta apresentada por organização fornecedora, sem necessidade de Cadastro de Pessoa Física - CPF do fornecedor individual, desde que apresentada auto declaração contendo informações da aldeia, terra indígena e município de residência.(...)

Art. 6º O disposto nesta Resolução aplica-se às contratações realizadas pela administração pública federal direta e indireta em que houver aquisição ou fornecimento de gêneros alimentícios por meio de contratação de empresas terceirizadas, inclusive no caso da contratação de serviços de fornecimento de refeições preparadas por terceiros.

Art. 7º A obrigação da contratada de adquirir o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos alimentos da agricultura familiar deverá constar do Termo de Referência do processo licitatório, e poderá ser realizada conforme disposição contratual com administração pública federal direta e indireta via:

I - recebimento dos alimentos através da contratação direta realizada pelos órgãos ou entidades compradoras, com realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora;

II - realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora, para seleção de agricultores familiares individuais e/ou de organizações da agricultura familiar, para que firmem contrato com a empresa terceirizada;

III - excepcionalmente, fica dispensada a realização de Chamada Pública, desde que devidamente justificado, pelo credenciamento direto de fornecedores da agricultura familiar pela contratada, seguindo os critérios de

seleção dispostos no art. 18 desta Resolução. Parágrafo único. A comprovação das aquisições deverá ser realizada mediante apresentação de notas fiscais dos fornecedores e relatórios de controle de entregas dos alimentos ao órgão ou entidade compradora. (Grifo nosso)

6.16. Assim, com base na RESOLUÇÃO GGPAА N° 21, DE 29 DE JULHO de 2025, a empresa contratada DEVERÁ comprovar a destinação de no mínimo 30% (trinta por cento) dos alimentos da agricultura familiar.

6.16.1. A comprovação das aquisições deverá ser realizada mediante apresentação de notas fiscais dos fornecedores e relatórios de controle de entregas dos alimentos ao órgão ou entidade compradora.

(...)

CAPÍTULO I

DA AQUISIÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 2º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos compradores, no mínimo 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos da agricultura familiar e de suas organizações.

Parágrafo único. Os órgãos e as entidades compradoras somente poderão deixar de observar o percentual previsto no caput deste artigo em uma das seguintes hipóteses:

- I - não atendimento das especificações demandadas;
- II - insuficiência de fornecedores da agricultura familiar, preferencialmente, mediante emissão de declaração emitida pelo órgão oficial de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER ou secretaria municipal ou estadual de agricultura ou órgãos afins;
- III - necessidade de aquisições esporádicas ou emergenciais que inviabilizem as aquisições dos produtos diretamente dos fornecedores da agricultura familiar, devidamente justificadas.

(...)

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Demonstrativo utilizado entre agosto/2024 a agosto 2025 (últimos 12 meses)

Descrição	ago/24	set/24	out/24	nov/24	dez/24	soma
Hospedagem	50	48	35	45	25	203
Fornecimento de almoço ou jantar	98	113	65	85	56	417

Fornecimento de lanche	50	48	35	44	25	202
------------------------	----	----	----	----	----	-----

Descrição	jan/25	fev/25	mar/25	abr/25	mai/25	jun/25	jul/25	ago/25	soma
Hospedagem	51	52	40	74	75	79	30	45	446
Fornecimento de almoço ou jantar	87	96	84	149	125	125	79	85	830
Fornecimento de lanche	52	31	36	67	64	70	37	42	399

7.2 E considerando que esse crescimento do contingente populacional tende a se manter nos próximos anos, sugere-se que, para a nova contratação, seja aplicado um acréscimo de 25% em média sobre o quantitativo utilizado durante o período de 12 (doze) meses considerado, conforme detalhado na tabela acima.

**Estimado da Contratação**

Sandolândia/TO			
GRUPO	ITEM	SERVIÇOS	QUANTIDADE
1	1	HOSPEDAGEM	812
	2	REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)	1.560
	3	LANCHES	750

**8. Estimativa do Valor da Contratação**

Valor (R\$): 163.771,80

8.1 A estimativa do valor da contratação foi definida a partir da estimativa das quantidades a serem contratadas e da pesquisa de preços elaborada no sistema Pesquisa de Preços do sítio compras.gov.br, seguindo orientações do artigo 23, da Lei 14.133/2021 e Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.

Estimativa do valor da contratação para Sandolândia/TO

	ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD	PREÇO REFERENCIAL UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO
Sandolândia /TO	1	Hospedagem completa incluindo café da manhã, em quarto simples com ar condicionado, banheiro interno, limpeza diárias, água filtrada e copos descartáveis, materiais de higiene pessoal (toalha de banho e rosto, papel higiênico macio dupla face e sabonete), cama com colchão de espuma com densidade mínima de D33, 02 lençóis e travesseiro com fronha.	Diária	812	R\$ 135,00	R\$ 109.620,00
	2	Fornecimento de almoço e/ou jantar, conforme cardápio	Refeição	1.560	R\$ 28,28	R\$ 44.116,80
	3	Fornecimento de lanche, conforme cardápio	Lanche	750	R\$ 13,38	R\$ 10.035,00
	TOTAL					R\$ 163.771,80

8.2 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 163.771,80 (Cento e sessenta e três mil setecentos e setenta e um reais e oitenta centavos)**.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Apesar de o objeto licitado ser divisível, o parcelamento dos itens não seria a alternativa mais adequada para a solução da contratação em tela.

9.2 Os contratos de hospedagem com alimentação para atender os pacientes indígenas e seus acompanhantes exigem um trabalho de fiscalização minucioso, com vistas a evitar a queda na qualidade dos serviços oferecidos pela empresa contratada. Realizar o parcelamento da contratação poderia dificultar esse trabalho de monitoramento dos serviços, sobretudo em razão do número reduzido de servidores deste Distrito Sanitário.

9.3 Também em razão das especificidades culturais da população indígena, o modelo de execução dos serviços que inclui o fornecimento de hospedagem com todas as alimentações inclusas tem sido o mais adotado pelos Distritos Sanitários Especiais Indígenas, inclusive como medida para aumentar o número de fornecedores interessados em participar do procedimento licitatório, aumentando, assim, a competitividade da licitação.

9.4 No modelo atual, pacientes e acompanhantes, em deslocamento, realizam as refeições no mesmo local da hospedagem, não sendo vantajoso para o contratado do serviço de hospedagem receber e disponibilizar espaço para alimentação advinda de outro fornecedor para os hóspedes. Por outro lado, não é factível fazer o deslocamento desses indígenas a cada refeição a ser realizada.

9.5 Ademais, em reunião na Consultoria Jurídica da União no Estado do Tocantins - CJU/TO, cujo registro de reunião de trabalho encontra-se acostado nos autos (SEI nº 0037446962), o advogado da União mencionou o Acórdão nº 1.214/2013 - Plenário do TCU, *in verbis*:

*9.1.16 deve ser evitado o parcelamento de serviços não especializados, a exemplo de limpeza, copeiragem, garçom, sendo objeto de parcelamento os serviços em que reste comprovado que as empresas atuam no mercado de forma segmentada por especialização, a exemplo de manutenção predial, ar condicionado, telefonia, serviços de engenharia em geral, áudio e vídeo, informática;*

9.6 Neste caso concreto, a contratação de todos os itens (hospedagem, café, almoço, lanche e jantar) junto a um mesmo fornecedor garante a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos e, portanto, uma maior vantagem na contratação.

9.7 Diante do exposto, optou-se por realizar a licitação por meio da modalidade pregão, forma eletrônica, tipo menor preço, reunindo os itens a serem contratados em um grupo, composto por 3 itens - hospedagem, refeições (jantar/almoço) e lanches.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

10.1 Não há contratações que guardem relação/afinidade com o objeto da compra pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

11.1 O Plano Distrital de Saúde Indígena (PDSI) é um instrumento eficaz para desenvolver e aprimorar o planejamento de ações a partir de uma análise situacional da saúde e saneamento nas aldeias, alinhadas ao Plano Estratégico da Secretaria Especial de Saúde Indígena (SESAI), no âmbito central, e à previsão orçamentária para os anos de execução deste documento, garantindo a viabilidade e razoabilidade para a execução das ações planejadas de acordo com as prioridades estratégicas elencadas.

11.2 Este plano apresenta as intenções, objetivos e metas a serem alcançadas no período de quatro anos com clareza, assegurando a elaboração de uma ferramenta de gestão eficaz que determina uma atenção especial à sua avaliação e monitoramento contínuos pela SESAI Central, Distritos Sanitários Especiais Indígenas (DSEI) e pelos Conselhos Distritais de Saúde Indígena (CONDISI). Este acompanhamento permite elencar novas prioridades para ações, admitindo o planejamento de intervenções anualmente, considerando as especificidades de cada DSEI.

11.3 Da mesma forma, este instrumento servirá para acompanhar a execução do orçamento destinado ao DSEI/Tocantins, oferecendo subsídios para sustentar discussões no âmbito da saúde indígena, além de proporcionar ao CONDISI/Tocantins a condição de avaliador do impacto das ações na saúde da população indígena assistida.

11.4 Os itens em análise fazem parte do Plano de Contratações Anual de 2025, inseridos no sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC. Documentos de Formalização de Demanda nº 61/2025.

11.5 A contratação do serviço encontra-se alinhada com os objetivos estratégicos do DSEI/TO, com o compromisso de manter os serviços administrativos com a qualidade e estabilidade almejada, apoiando os diversos processos de trabalhos.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

12.1 São benefícios a serem alcançados com a contratação:

I - melhora na qualidade e redução de custos no fornecimento dos serviços de hospedagem, refeições (almoço/jantar) e lanches para os pacientes indígenas e seus acompanhantes.

II - qualidade no atendimento aos pacientes indígenas e seus acompanhantes, fornecendo hospedagem e refeições balanceadas, elaboradas com higiene e com atenção às normas da Anvisa, respeitando as especificidades culturais da população indígena.

III - eficiência e especialização das atividades finalísticas.

IV - melhoria contínua no fornecimento de refeições, de forma a suprir as necessidades alimentares de acordo com as restrições médicas e nutricionais dos pacientes.

## **13. Providências a serem Adotadas**

13.1 Considerando que a contratação é recorrente, não será necessária capacitação específica aos fiscais e gestores de contratos. Entretanto, a gestão deve garantir que a equipe de fiscalização mantenha-se suficiente e atualizada quanto às legislações que regem a matéria.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A empresa contratada deverá obedecer aos critérios de sustentabilidade, com base na Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, e no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, quando couber:

- I – use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- II – adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- III – observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- IV – forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN /MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- VII – respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
- VIII – preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando todo o exposto, há de se reconhecer que a contratação pretendida é perfeitamente viável, pois nada mais será do que a substituição do Contrato nº 01/2021, destinado ao fornecimentos de hospedagem, alimentação (almoço/jantar) e lanche no município de Sandolândia/TO, cuja dinâmica já se faz presente no mercado. Justifica-se pela necessidade e pela forma de proposta da prestação do serviço. Assim, concluímos viável a contratações.

## 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](#).

**ROSIRAN LIMA DE OLIVEIRA**

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 04/02/2026 às 10:02:39.

**JENILSA ALVES CIRQUEIRA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 04/02/2026 às 10:08:59.*

**HARATUMA WARASI MAURERRI JAVAE**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 05/02/2026 às 08:00:55.*