

## DISTRITO SANIT.ESP.INDIGENA KAIAPO MT GROSSO

**Estudo Técnico Preliminar 46/2024****1. Informações Básicas**

Número do processo: 25052.001121/2024-70

**2. Descrição da necessidade**

Contratação de Empresa Especializada em serviços de manipulação e fornecimento de refeições diárias sem mão de obra exclusiva, destinadas as CASAls de Colíder, Peixoto de Azevedo e Juara do DSEI KMT.

Considerando a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, a proteção e a recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.

Considerando a Lei nº 9.836, de 23 de setembro de 1999, que institui o Subsistema de Atenção à Saúde Indígena (SASISUS) e a Portaria nº 254/GM/MS, de 31 de janeiro de 2002, que aprova a Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas.

Considerando que o direito à alimentação adequada é o direito humano inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garantam uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva (ONU, 2002).

Considerando que Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Art. 3º, Lei nº 11.346/2006 – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN).

Considerando a Portaria nº 1.317, de 3 de agosto de 2017, Art. 3:

§2º Entende-se por Casa de Saúde Indígena (CASAI) como estabelecimento responsável pelo apoio, acolhimento e assistência aos indígenas referenciados aos demais serviços do SUS, para realização de ações complementares de atenção básica e de atenção especializada, sendo também destinada a seus acompanhantes, quando necessário.

O DSEI KAIAPÓ DO MATO GROSSO atua junto a uma população de 5.907 indígenas Organizados em 03 (três) Polos Base com o total de 67 aldeias, além de contar com 03(três) Casas de Saúde Indígenas, instaladas em Colíder- MT, Peixoto de Azevedo - MT e Juara - MT.

As Casas de Apoio a Saúde Indígena funcionam como unidades mediadoras e como ponto de apoio ao indígena que é encaminhado para atendimento de Média e Alta complexidade no SUS (Sistema Único de Saúde) criado pela Constituição Federal de 1988 e regulamentado pela Lei nº 8.080/90 "Conjunto de ações e serviços de saúde, prestados por órgãos e instituições públicas, federais, estaduais e municipais da Administração direta e indireta e das funções mantidas pelo Poder Público". Sendo que este primeiro atendimento do indígena é realizado na aldeia pela EMSI (Equipe multidisciplinar) de saúde indígena, no qual inclui consultas, exames e o acompanhamento pós - atendimento até o restabelecimento da saúde, e no momento em que se encontra fora do seu habitat e sob a responsabilidade de técnicos das CASAls, este deve garantir condições de alimentação para o indígena em tratamento bem como dos seus acompanhantes, sempre respeitando as especificidades culturais de cada população.

O DSEI KAIAPÓ DO MATO GROSSO necessita desenvolver uma organização de serviços voltados para um espaço étnico - cultural que contemple um conjunto de atividades técnicas em conformidade com a Legislação Vigente RDC 216, no qual também visa medidas relacionadas e qualificadas de atenção à saúde. Além disso, promover a reordenação da rede de saúde e das práticas sanitárias e desenvolvendo atividades administrativas e gerenciais viáveis à Prestação da Assistência com o Controle Social. A saúde da população indígena exige um modelo complementar e diferenciado de serviços, voltados para a PROTEÇÃO, PROMOÇÃO e RECUPERAÇÃO DA SAÚDE. Sua efetivação se dá por meio de rede de serviços nas terras indígenas. No contraste deste, a possibilidade de participação da agricultura familiar também se faz presente, bem como o respeito a alimentação tradicional indígena.

Considerando que os serviços são essenciais e básicos para o funcionamento das CASAls, por se tratar de pacientes indígenas e seus acompanhantes em trânsito naquelas unidades bem como ao fato da necessidade de se ter cobertura contratual e legal para cobrir a demanda, visando a contratação de empresa para a manipulação e fornecimento de refeições prontas aos pacientes indígenas e seus

respectivos acompanhantes em trânsito nas CASAIs de COLÍDER-MT, PEIXOTO DE AZEVEDO-MT e JUARA-MT. Estes serviços são imprescindíveis a serem prestados na Casa de Apoio à Saúde do Índio - CASAI, com o fim de possibilitar uma alimentação adequada que atenda às necessidades básicas das pessoas lotadas nas Casas de Apoio, sendo essa uma atividade essencial para a recuperação dos enfermos, a alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e proteção da saúde, com a função de promover crescimento, desenvolvimento humano e qualidade de vida.

A alimentação é um fator muito importante no combate à doença, para isso é necessário o consumo de uma variedade de alimentos que fornecem ao seu corpo os nutrientes necessários, colaborando com a melhora da disposição, manutenção do peso, redução dos efeitos colaterais do tratamento e risco de infecção e ajuda na recuperação do tratamento.

A Desnutrição é um dos fatores que colaboram para aumentar a morbimortalidade da população em geral, principalmente dos povos indígenas que vivem em situação de vulnerabilidade.

De acordo com a Organização Mundial da Saúde a desnutrição continua a ser umas das causas de morbidade e mortalidade mais comuns entre crianças de todo o mundo. Aproximadamente 9% das crianças menores de 5 anos de idade sofrem de emagrecimento (peso para altura abaixo de -2DP (<-2DP) dos valores de referência do National Centre for Health Statistics (NCHS)/OMS) e estão em risco de morte ou de grave depreciação do seu crescimento e do seu desenvolvimento psicológico.

É imperioso destacar ainda que o estado nutricional adequado é um fator importante na prevenção e combate às doenças, colaborando para a redução dos efeitos colaterais do tratamento, diminuindo o risco de infecção e ajudando na recuperação e diminuição do tempo de tratamento.

Com o fim de possibilitar uma alimentação adequada que atenda às necessidades básicas das pessoas lotadas nas CASAIs, sendo essa uma atividade essencial para a recuperação dos enfermos, e o exposto anteriormente, justifica-se a pretensa contratação. A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e proteção da saúde, com a função de promover crescimento, desenvolvimento humano e qualidade de vida. Como resultado final, diminuição com gastos públicos para tratamentos por vezes complexos na preservação da vida de indígenas carentes dessa assistência. A alimentação é um fator muito importante no combate à doença, para isso é necessário o consumo de uma variedade de alimentos que fornecem ao seu corpo os nutrientes necessários, corroborando com a melhora da disposição, manutenção do peso, redução dos efeitos colaterais do tratamento e risco de infecção e ajuda na recuperação do tratamento.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIASI	Antonio Sergio Iori

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O DSEI KAIAPÓ DO MATO GROSSO atua junto a uma população de 5.907 indígenas distribuídas em 67 aldeias, cadastradas pelo SIASI. Na abrangência do DSEI KMT, as Equipes Multidisciplinar de Saúde Indígena (EMSI) realizam atendimentos e acompanhamentos a nível de atenção básica nas Unidades Básicas de Saúde Indígenas localizadas dentro das aldeias, e comumente os pacientes que necessitam de atendimentos para complementariedade, média ou alta complexidade são referenciados para a rede de serviços desses municípios ou em grandes centro.

A Constituição Federal e as Leis Orgânicas da Saúde (8080/90 e 9.836/99) reconhecem as especificidades culturais dos povos indígenas e o Subsistema de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas segue um modelo diferenciado de forma a prestar a atenção integral ao indivíduo.

Em relação às atribuições conferidas ao DSEI/KAIAPÓ DO MATO GROSSO estão, além de sua função principal de proteção, promoção e recuperação da saúde das populações indígenas no nível de atenção básica; a garantia do acesso aos serviços de saúde da rede secundária e terciária do SUS (Lei 9836/99, especialmente, os artigos. 19-C, 19-E, 19-G, §§ 1º e 2º).

Organizados em 03 (três) Polos Base com o total de 67 aldeias, além de contar com 03(três) Casas de Saúde Indígenas, instaladas em Colíder- MT, Peixoto de Azevedo - MT e Juara - MT, as Equipes Multidisciplinar de Saúde Indígena (EMSI) realizam atendimentos e acompanhamentos a nível de atenção básica nas Unidades Básicas de Saúde indígenas localizadas dentro das aldeias Indígenas e nas CASAIs dos referidos municípios, normalmente os pacientes que necessitam de tratamento de alta e média complexidade são referenciados para a rede de serviços destes municípios ou para os grandes centros. O DSEI deve garantir condições de alimentação para os indígenas e acompanhantes, em tratamento referenciados para os grandes centros.

**Pelo menos 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados para a preparação das refeições preparadas pelas empresas contratadas deverão ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações,**

**empreendedores familiares rurais e demais beneficiários, conforme disposto no DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023.**

**RESOLUÇÃOGGPAA Nº 21, DE 29 DE JULHO de 2025** , que dispõe sobre a execução da modalidade Compra Institucional" no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Art. 5º, 6º e Art. 7º:

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 autodeclaração contendo informações da aldeia, terra indígena e município de residência. (...)

## **CAPÍTULO II**

### **DAS OBRIGAÇÕES ÀS EMPRESAS CONTRATADAS**

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

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.

### **Os serviços englobam:**

O pré-preparo, o preparo, a cocção, o acondicionamento, a disponibilização e a distribuição das refeições aos usuários

Fornecimento de embalagens descartáveis sempre que necessário;

### **Quanto à capacitação técnica-profissional comprovar que:**

Possuir, em seu quadro permanente, na data da assinatura do contrato, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419 /2008, por execução de serviços de características semelhantes;

No caso da empresa licitante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Mato Grosso, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato;

Possuir, em seu quadro permanente, na data da assinatura do contrato, todos os profissionais já capacitados para a realização dos serviços;

Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

Os serviços serão realizados nas dependências das CASAIs.

### **Quanto à capacitação técnica-operacional:**

Apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do licitante, relativo à execução de serviços de fornecimento de alimentação, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação.

### **Comprovar, durante a habilitação, sua qualificação técnica através da apresentação dos seguinte documento:**

Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participante, na forma do Art. 18, do Decreto nº 84.444/80.

### **Para contratação dos serviços, a empresa vencedora deverá:**

Fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

Apresentar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA) para os Serviços de Alimentação no local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;

O Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados devem estar disponíveis e em local acessível aos funcionários envolvidos na produção dos alimentos;

#### **Serviços de natureza contínua:**

Os serviços prestados pela presente contratação são de forma contínua pois, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades do órgão, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação de um serviço público (Art. 15º da IN SEGES/MPDG nº 05/2017).

A nova lei de licitações nº 14.133/21 permite que a administração celebre contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, podendo ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes (Artigos 106 e 107).

#### **Critérios e práticas sustentabilidade ambiental:**

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis** e no **Plano Diretor de Logística Sustentável do Ministério da Saúde**:

#### **AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS – Gêneros Alimentícios – Licitação**

Aquisição de gêneros alimentícios por licitação. Desde que cumprido o percentual de 30% do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, para atendimento ao Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, que deve ser cumprido mediante dispensa de licitação, será possível adquirir produtos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006. Ex.: Café, açúcar, frutas, verduras, legumes, etc.

No setor de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados.

**O ALIMENTO PRECISA DE REGISTRO? Consulte o site da Anvisa para verificação técnica se o alimento a ser adquirido precisa de registro ou está dispensado:**

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos>

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos/registro-unico>

#### **EMBALAGENS, consulte:**

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos/embalagens>

**BIBLIOTECA DE ALIMENTOS:** Importante subsídio técnico, com menção às normas da Anvisa, periodicamente atualizado, disponível neste link (atualização até: 07/07/23):

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>

**ATOS NORMATIVOS:** Consulte a página de legislação da Anvisa, na qual é possível busca temática e também baixar uma planilha com a lista de atos normativos (atualizada periodicamente):

<http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao>

**PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:** Os produtos de origem animal devem atender a Lei 1.283/1950, regulamentada pelo Decreto 9.013 /2017. Subsídios no Ministério da Agricultura e Pecuária. Consulte:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/registro-de-estabelecimentos>

**PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL:** Os estabelecimentos que trabalhem no processo de classificação de produtos de origem vegetal devem estar registrados no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Consulte:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/legislacaoPOV>

## **LEGISLAÇÕES:**

- Lei nº 14.628, de 2023 - Institui o Programa de Aquisição de Alimentos e o Programa Cozinha Solidária; Decreto n. 11.476, de 2023 - Regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos.
- Lei n. 11.326, de 2006 - Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.
- Decreto n. 9.064, de 2017 - Dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei n. 11.326, de 2006.
- Lei 9.782/99 (define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Anvisa e dá outras providências).
- Decreto 3029/1999 (aprova o Regulamento da Anvisa).
- RDC 27/2010 ANVISA (Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário).

## **PRINCIPAIS DETERMINAÇÕES:**

A Lei nº 14.628, de 2023 instituiu o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e definiu suas finalidades.

A seu turno, a Lei nº 14.628/2023 (art. 8º) e Decreto 11.476/2023 estabeleceram o percentual mínimo de 30% do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei 11.326, de 2006, pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, pelas empresas públicas e pelas sociedades de economia mista.

Se já foi cumprido o percentual mínimo na modalidade compra institucional, o órgão poderá realizar licitação para adquirir gêneros alimentícios, desde que não seja com a finalidade de atendimento ao PAA, para estes casos, mesmo adotando-se percentual acima do mínimo de 30 por cento, utiliza-se a compra institucional por dispensa de licitação.

Nas licitações destinadas a aquisição de gêneros alimentícios, para agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas, que comprovem os requisitos para qualificação como tal, deve ser dado o mesmo tratamento favorecido, diferenciado e simplificado que é dado para as microempresas, empresas de pequeno porte, nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal (Decreto 8.538/2015).

Na fase de planejamento da contratação, observar se já foi cumprido o percentual mínimo de aquisição em relação ao orçamento previsto para o exercício financeiro (Decreto 11.476/2023), para atendimento ao PAA. Juntar aos autos a comprovação de que foi cumprido o percentual, sendo possível a aquisição de todo tipo de gêneros alimentícios, inclusive os que são oferecidos pela agricultura familiar.

### **Redução da Geração de Resíduos Sólidos:**

Utilizar embalagens que causem o menor impacto ambiental possível;

Utilizar na prestação do serviço copos reutilizáveis (caso necessário utilizar descartáveis, em situações excepcionais);

Reduzir o consumo e geração de material de escritório.

### **Uso Racional da Água:**

Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal.

### **Eficiência Energética:**

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

A contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, com treinamentos periódicos dos funcionários para conscientização sobre educação ambiental;

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52 /2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

#### Da higiene pessoal:

Nas atividades diárias, os funcionários da CONTRATADA deverão:

Usar uniformes completos, limpos e identificados com crachá da empresa;

Fazer a barba diariamente;

Não aplicar maquiagem;

Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

Manter os sapatos e botas limpos;

Manter os uniformes sempre limpos;

Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

A higiene pessoal dos funcionários deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

## 5. Levantamento de Mercado

Segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN):

[...] alimentação adequada e saudável é componente fundamental nos processos de recuperação da saúde e prevenção de novos agravos nos indivíduos hospitalizados. (PNAN/MS, 2013).

Nesta perspectiva é nítido a importância de alimentação adequada, principalmente a pacientes em tratamentos, neste sentido destacamos os pacientes albergados nas CASAIS necessitam de uma alimentação especial e diferenciada a qual respeite a cultura étnica dos costumes e tradicionais indígenas, sem deixar de promover a assistência nutricional adequada para as necessidades dos pacientes que ali se encontra.

Desta forma foi realizada pesquisa de mercado, para avaliação das atividades que mercado oferece no setor de alimentação e realizada análise técnica levando em consideração, custos, fiscalização e maior retorno a Administração, conforme demonstra quadro abaixo:

MODALIDADE	DEFINIÇÃO	VANTAGENS	DESVANTEGENS	ANÁLISE
Vale-refeição e alimentação	Geralmente concedidos em tickets ou cartões magnéticos, correspondem a valores oferecidos a título de benefício monetário, disponibilizados exclusivamente para a compra de refeições ou alimentos em restaurantes e supermercados credenciados	Praticidade	Falta de fiscalização faz com que o serviço muitas vezes acabe sendo ineficaz, já que os créditos cedidos podem ser gastos em qualquer tipo de estabelecimento credenciado e com qualquer tipo de produto	A solução de mercado não atende as demandas das CASAIS, visto que os pacientes e acompanhantes necessitam de alimentação adequada, conforme necessidades de saúde. Utilizar tal serviço poderia comprometer ainda mais a saúde dos mesmos.
Refeições prontas	Nesse tipo de serviço de alimentação, as refeições são feitas pelo fornecedor e entregues em embalagens de alumínio (os conhecidos marmitex).	Praticidade	Também pode ser complicado: os cardápios podem não estar adequados às necessidades de todos os pacientes	A solução de mercado não atende as demandas das CASAIS, visto que os pacientes e acompanhantes necessitam de alimentação adequada, conforme necessidades específicas de saúde. Utilizar tal serviço poderia comprometer ainda mais a saúde dos mesmos.

Restaurante com autogestão	Nessa solução, o próprio o órgão oferece restaurante dentro de seu espaço físico, sendo ele autogerido — desde a escolha dos alimentos até a contratação de colaboradores para prepará-los.	Maior Gestão de Controle	Tal estratégia requer amplo planejamento, grande estrutura e altos custos com manutenção, aumento de custos com mão de obra e insumos, equipamentos etc.	A solução de mercado não atende as demandas das CASAIS, visto que requer maior estrutura física, além de recursos materiais e humanos, que fogem ao escopo de ação do DSEI /KMT comprometendo a saúde e a Administração.
Contratação de Empresa especializada na prestação de serviço de manipulação, preparo e fornecimento de alimentação	As refeições são de inteira responsabilidade de uma empresa contratada especialmente para o fornecimento de alimentação. Basta apenas que o contratante especifique adequadamente suas necessidades e preferências e aprove o cardápio.	Garantia de qualidade e segurança — toda a administração da alimentação fica por conta de terceiros especializados na área, garantindo a satisfação dos usuários.	Não foram encontrados desvantagens para a solução pretendida	A solução de mercado que melhor ATENDE as demandas das CASAIS, bem como da Administração, em virtude da empresa contratada de seguir o Termo de Referência e demais instrumentos, aos quais irão orientar a Contratada na execução do serviço.

## 6. Descrição da solução como um todo

### DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

O serviço a ser contratado enquadra-se na classificação de serviços comuns, nos termos da Lei nº 10.520 de 2002, que institui o pregão, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.

Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

### FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

Na perspectiva de assegurar alimentação aos pacientes e acompanhantes indígenas que utilizam as Casas de Apoio à Saúde do Índio - as CASAIS de Colíder, Peixoto de Azevedo e Juara do DSEI KMT ao fim do que se propõem essas Unidades, os serviços deverão possuir as seguintes características e funcionalidades.

Fornecimento de alimentação diária, contemplando:

Desjejum, Almoço, Lanche, Jantar, Ceia, Kit lanche; Fórmulas Lácteas e suplementos alimentar (quando necessitar).

Os serviços deverão ser prestados no âmbito das CASAI's de Colíder-MT, Peixoto de Azevedo-MT e Juara-MT, com o objetivo de assegurar a supervisão da não contaminação das dietas enterais e disponibilidade e acesso à alimentação fora dos horários padronizados das refeições principais dos pacientes especiais e menores de 1 ano, a fim de que haja gestão de todas as etapas que envolve o processo de produção e atendimento aos usuários;

Garantia da qualidade dos serviços com disponibilidade de pessoal qualificado voltado à eficácia e eficiência dos recursos empregados;

Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 - Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos;

Portaria MS nº 326/1997 - Dispõe sobre o regulamento das condições higiênico - sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor /industrializadas de alimentos;

Resolução - RDC/ANVISA nº 12 - Determina o padrão microbiológico para alimentos;

Resolução - RDC/ANVISA nº 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitário para Manipulação de Alimentos;

Resolução - RDC/ANVISA nº 275/2002 - Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadas de alimentos;

Portaria MS nº 1.469/2000 - Determina o padrão microbiológico da água;

Cumprimento rigoroso das legislações pertinentes ao fornecimento de alimentação por meio de prestação de serviços, em especial as Boas Práticas de Fabricação RDC 216/2004 ANVISA;

Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas no Termo de Referência.

Atendimento ao cardápio estabelecido pelas especificidades nutricionais e comportamentais dos usuários indígenas;

Disponibilidade de todos as condições perante a execução do objeto voltadas a agilidade, economicidade e resolutividade na prestação do serviço, relativas a pessoal (nutricionista, auxiliares de cozinha e de limpeza e cozinheira) os equipamentos, materiais, insumos, utensílios, eletrodomésticos, equipamento de proteção individual etc.

Aptidão frente a regularidade fiscal, econômica/contábil, trabalhista, idoneidade e social;

Disponibilidade de capital de giro, capaz de assegurar qualquer imprevisto;

## **INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

O paciente indígena em tratamento de saúde em localidade diferente da sua comunidade necessita de alimentação e alojamento na CASAI, assim como seu acompanhante, nos casos de paciente menor de idade, gestante, idoso, deficiente ou com dificuldade de locomoção e paciente psiquiátrico, em tratamento de natureza contínua.

Os serviços deverão ser prestados nas instalações das CASAI's de Colíder-MT, Peixoto de Azevedo-MT e Juara-MT;

A prestadora deverá executar os serviços utilizando-se dos materiais, equipamentos, móveis, ferramentas e utensílios necessários à perfeita execução contratuais, conforme disposto no Termo de Referência.

## **DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

As refeições deverão ser servidas em pratos de plástico resistente, os copos descartáveis, talheres descartáveis e os guardanapos deverão ser disponibilizados pela contratada.

As refeições separadas para pacientes que chegarão após o horário do almoço, deverão ser armazenadas na estufa em marmitex de isopor.

Em casos especiais, devem ser observadas as prescrições alimentares para os pacientes.

A alimentação dos acompanhantes indígenas – no caso de hospedagem, deverá ser com dieta livre, de acordo com as recomendações nutricionais, e em quantidade que satisfaça as necessidades individuais.

**As refeições fornecidas devem atender aos seguintes critérios:**

**Sabor:** A dieta pode ter sabor doce, salgado, misto, intenso, suave ou moderado. 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, **e quanto aos temperos industrializados como por exemplo, os molhos e temperos prontos (shoyo, caldos industrializados, azeitonas, entre outros) não poderão ser ofertados e sua utilização não será admitida nem em quantidades reduzidas.** 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-216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA/MS.



**Consistência:** A dieta pode ter consistência normal, branda, pastosa, semilíquida e líquida, em ordem progressiva da mais consistente e mais completa à menos consistente e mais restrita.

As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA, previamente aprovado pelos nutricionistas das CASAs;

O cardápio deverá ser enviado à CONTRATANTE mensalmente, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente;

O cardápio deverá ser enviado à CONTRATANTE mensalmente, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente;

As refeições deverão ser programadas de forma que o modo de preparo não se repita dentro de um período de 07 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, em comum acordo entre as partes;

Preparações indicadas: Saladas cruas ou cozidas; carnes cozidas, assadas ou grelhadas; vegetais crus ou cozidos em água, vapor, forno ou refogados; arroz; macarrão; feijões; suflês; sopas (todos os tipos); frutas (cruas, assadas, purês).

Para o almoço ou jantar, deverão constar de 02 (dois) tipos de prato proteico, sendo as opções carne bovina de 1ª e 2ª (sem osso de 150gr ou com osso 250gr – peso considerando a carne preparada e pronta para consumo) ou suína ou peixe ou frango, com predominância da oferta de carnes brancas (peixe ou frango). Deverá ainda ser ofertado suco apenas da fruta ou de polpa de fruta.

Sugerimos que sejam oferecidos peixes das espécies: Dourado, pescada branca, pescada amarela, matrinhã, robalo, etc, deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade. (Respeitar os hábitos culturais de cada etnia). No caso das carnes, podem ser utilizados os seguintes cortes: fraldinha, alcatra, paleta, acém, patinho, ou outro que seja do hábito alimentar do paciente.

**Não poderá ser ofertado alimentos enlatados e/ou embutidos (calabresas, salsichas, salames e etc), linguiça, bacon e torresmo nas refeições.**

Poderão ser solicitadas adequações no cardápio caso o paciente indígena possua alguma necessidade que requeira dieta especial.

As dietas especiais serão solicitadas para os pacientes com restrições alimentares como, por exemplo: dietas hipoglicídica (para diabéticos), hipolipídica, laxante, hipercalórica, obstipante, hipercalórica, hiperproteica ou para pacientes com insuficiência renal, ou em casos de necessidade de modificação da consistência da refeição.

As sugestões de cardápio para estes casos constam no anexo deste Estudo Técnico Preliminar (ETP). Entretanto, nestes casos, por tratarem-se de casos especiais e específicos, o cardápio a ser fornecido deverá ser pactuado previamente entre a contratante e a contratada.

Considerando que existem pacientes que ficam alojados na CASA por períodos longos, devido a tratamentos mais complexos, considera-se fundamental variar o cardápio ofertado. Nestes casos, a contratante fará as sugestões de variação dentro do que está contemplado na sugestão de cardápio anexa à este ETP.

Os Profissionais do Distrito Sanitário Especial Indígena Kaiapó do Mato Grosso 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.

**ESPECIFICAÇÕES QUANTO À ALIMENTAÇÃO INFANTIL**

Crianças menores de seis meses amamentadas exclusivamente ao seio deverão manter a mesma rotina de amamentação. A mãe NÃO deverá de forma alguma ser desencorajada a interromper a amamentação ao seio, salvo em casos de doenças que impeçam essa prática mediante avaliação médica;

Crianças que receberam ou ainda recebem leite materno devem iniciar a alimentação complementar a partir dos seis meses de idade, baseado no “Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos” (MS, 2019);

Crianças com intolerâncias alimentares deverão receber fórmulas infantis especiais para a patologia apresentada com indicação médica e /ou nutricional. Modificar a consistência da dieta conforme idade e indicação do profissional Nutricionista da empresa contratada.

**A partir dos 2(dois) anos de idade a criança poderá consumir a mesma alimentação dos adultos em menores porções, por isso serão contabilizadas como refeição infantil até o limite de 10 anos de idade, será cobrado 50% do valor das refeições para esse público infantil.**

As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

Refeição	Horário
Café da Manhã	07:00 às 08:00
Almoço	11:00 às 12:30

Lanche da tarde	14:00 às 15:00
Jantar	17:00 às 18:00
Ceia	18:30 às 19:30

Não serão admitidos atrasos nos horários de fornecimento das refeições, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

Havendo necessidade, as refeições poderão ser servidas antecipadamente ou posteriormente ao horário estipulado, a depender da necessidade dos usuários da CASAI, mediante solicitação prévia com pelo menos 12h de antecedência à CONTRATADA.

Os ambientes onde serão prestados os serviços contratados deverão estar livres de lixo, animais, insetos e roedores.

Além das quantidades de refeições estabelecidas, a empresa contratada deverá coletar e armazenar uma amostra de cada tipo de preparação fornecida por refeição, que será mantida sob refrigeração, por 72h, para eventuais análises laboratoriais, como contra prova na ocorrência de surtos. Ocorrendo infecção/intoxicação alimentar causada ao comensal, as mesmas deverão ser enviadas para análise laboratorial microbiológica, sendo os custos pagos pela CONTRATADA. Se comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais;

Não será permitido, em hipótese alguma, o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para utilização das refeições subsequentes;

As refeições deverão ser processadas de acordo com os regulamentos da Vigilância Sanitária, com utilização de equipamentos higiênicos adequados, tais como uniforme, Equipamento De Proteção Individual - EPI, e os demais necessários de acordo com a pertinência do objeto;

#### **Do preparo dos alimentos:**

A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do aquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários;

Proteger os alimentos e as preparações, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, plásticos filmes ou papéis impermeáveis, sendo que não devem ser reutilizados;

Todos os alimentos devem ser devidamente lavados e higienizados;

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das técnicas recomendadas e obedecendo às regras de vigilância sanitária, de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA e sob supervisão direta de nutricionista da CONTRATADA;

Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 05°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição;

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico sanitária dos alimentos;

Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius). Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição. Sendo que os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde;

A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade; Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;

Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme plástico atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;

A água para diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral;

É de responsabilidade da CONTRATADA a correta destinação das sobras de alimentos, dos resíduos e de embalagens, de acordo com a Política Nacional dos Resíduos Sólidos nº 12.305/2010.

**Do armazenamento:**

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em armários fechados;

O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

**7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

O cálculo da demanda foi realizado com base nas planilhas de distribuição de alimentação diária de pacientes nas CASAIs no período de agosto de 2023 a julho de 2024, conforme anexo SEI: (0046468913), e no processo SEI 25000.147590/2021-05, Contrato 101 (0023598651).

Considerando o último contrato do DSEI KAIAPÓ MATO GROSSO SEI (0023598651), e com base na planilha de distribuição de alimentação de 30/09/2025 a 31/08/2025, descrita no Parecer Técnico nº 675/2025-COGIES/CGCSI/DGESI/SESAI/MS (0050985562), ao número de refeições diárias da CASAI Colíder (46 paciente + 30% = 59,8) e da CASAI Juara (15 paciente + 30% = 19,5), foi adicionado uma margem de segurança de 30% (trinta por cento), e o da CASAI Peixoto de Azevedo (76 pacientes + 20% = 91,2) uma margem de 20% (vinte por cento) com base na análise feita e descrita no parecer citado acima onde, a solicitação referente ao Sétimo Termo Aditivo – Minuta (0050869278) do Contrato nº 101/2021 (0023598651), verificou-se que a execução atual apresenta as seguintes médias: CASAI Colíder, 69,55% (45 hospedagens/dia); CASAI Juara, 56,15% (14 hospedagens/dia); e CASAI Peixoto de Azevedo, 125,69% (75 hospedagens/dia).

Dessa forma, constatou-se que a solicitação encontra-se **superestimada** para as CASAIs de Colíder e Juara, e **subestimada** para a CASAI de Peixoto de Azevedo. Assim, **recomenda-se a revisão dos quantitativos**, de modo a adequá-los à demanda real observada, considerando a média de consumo dos últimos doze meses, acrescida de uma margem de segurança.

Com o intuito de assegurar uma alimentação digna e balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas com estimativa diária, segue abaixo quadro estimado referente a 12(doze) meses nas CASAI's adstritas ao DSEI/KAIAPÓ MATO GROSSO, sendo 54.720 (cinquenta e quatro mil setecentos e vinte refeições) - quantitativo estimado de refeições, conforme tabela abaixo seguindo pela capacidade de suas respectivas lotações.

CASAIs DSEI KMT	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL DE REFEIÇÕES
COLÍDER	60	1.800	21.600
JUARA	20	600	7.200
PEIXOTO DE AZEVEDO	72	2.160	25.920
TOTAL DE REFEIÇÕES ESTIMADAS POR ANO			54.720

CASAIs DSEI KMT	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA DE KIT LANCHES	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL DE KIT LANCHES	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL DE KIT LANCHES
COLÍDER	20	600	7.200
JUARA	5	150	1.800
PEIXOTO DE AZEVEDO	15	450	5.400
TOTAL DE KIT LANCHES POR ANO			14.400

As informações elencadas nos quadros acima, foram extraídas dos relatórios de fornecimento de alimentação emitidos diariamente pelas CASAI'S e prestadoras de serviços atualmente contratadas.

Trata-se de serviço comum, onde a licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

### 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.098.348,80

Valor Global: **R\$ 5.098.348,80 ( cinco milhões noventa e oito mil trezentos e quarenta e oito reais e oitenta centavos)**

GRUPO	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
1  CASAI COLÍDER	1	3697	CAFÉ DA MANHÃ	UNIDADE	21.600	R\$ 13,29	R\$ 287.064,00
	2	3697	ALMOÇO	UNIDADE	21.600	R\$ 24,43	R\$ 527.688,00
	3	3697	LANCHE DA TARDE	UNIDADE	21.600	R\$ 13,37	R\$ 288.792,00
	4	3697	KIT LANCHE PARA VIAGEM	UNIDADE	7.200	R\$ 13,42	R\$ 96.624,00
	5	3697	JANTAR	UNIDADE	21.600	R\$ 25,25	R\$ 545.400,00
	6	3697	CEIA	UNIDADE	21.600	R\$ 13,30	R\$ 287.280,00
TOTAL							R\$ 2.032.848,00
GRUPO	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
2  CASAI JUARA	1	3697	CAFÉ DA MANHÃ	UNIDADE	7.200	R\$ 13,29	R\$ 95.688,00
	2	3697	ALMOÇO	UNIDADE	7.200	R\$ 24,43	R\$ 175.896,00
	3	3697	LANCHE DA TARDE	UNIDADE	7.200	R\$ 13,37	R\$ 96.264,00
	4	3697	KIT LANCHE PARA VIAGEM	UNIDADE	1.800	R\$ 13,42	R\$ 24.156,00
	5	3697	JANTAR	UNIDADE	7.200	R\$ 25,25	R\$ 181.800,00
	6	3697	CEIA	UNIDADE	7.200	R\$ 13,30	R\$ 95.760,00
TOTAL							R\$ 669.564,00
GRUPO	ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
3  CASAI PEIXOTO DE AZEVEDO	1	3697	CAFÉ DA MANHÃ	UNIDADE	25.920	R\$ 13,29	R\$ 344.476,80
	2	3697	ALMOÇO	UNIDADE	25.920	R\$ 24,43	R\$ 633.225,60
	3	3697	LANCHE DA TARDE	UNIDADE	25.920	R\$ 13,37	R\$ 346.550,40
	4	3697	KIT LANCHE PARA VIAGEM	UNIDADE	5.400	R\$ 13,42	R\$ 72.468,00
	5	3697	JANTAR	UNIDADE	25.920	R\$ 25,25	R\$ 654.480,00
	6	3697	CEIA	UNIDADE	25.920	R\$ 13,30	R\$ 344.736,00
TOTAL							R\$ 2.395.936,80
VALOR GLOBAL ESTIMADO							R\$ 5.098.348,80

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

A presente solução, comporta o atendimento de 03 Casas de Apoio à Saúde Indígena, situadas nos municípios de Colíder, Peixoto de Azevedo e Juara, todas no Estado de Mato Grosso. Para tanto, esta Equipe de Planejamento definiu que cada unidade de atendimento, estará referenciada por um grupo específico.

Desta forma, conforme Termo de Referência, a competição será distribuída em 03 Grupos, compostos pelos itens pertinentes ao objeto que se pretende contratar.

O agrupamento se justifica pela operacionalização dos serviços, os quais são continuados e de fluxo diário, que exige um segmento organizado para atender a alimentação de pacientes indígenas e acompanhantes, com a menor incidência de falhas e/ou atrasos no fornecimento das refeições. Por isso, deve-se evitar a distribuição de itens sortidos na licitação para uma mesma localidade, evitando-se itens desertos no certame, e mais importante, a inviabilidade de duas empresas, ou mais, operando sistematicamente dentro do mesmo ambiente de cozinha.

Trata-se de “contratação de empresa especializada na prestação de serviço de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação diárias sem mão de obra exclusiva destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas das Casas de Saúde Indígena (CASAs) de Colíder, de Peixoto de Azevedo e Juara, em atenção à demanda de pacientes do Distrito Sanitário Indígena Kaiapó do Mato Grosso.”.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existe contratações correlatas e/ou interdependentes do objeto licitatório.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A pretendida contratação está vinculada à política pública instituída pela Secretaria Especial de Saúde Indígena - SESAI, que tem por missão promover a saúde da população mediante a integração e a construção de parcerias com os órgãos federais, as unidades da Federação, os municípios, a iniciativa privada e a sociedade, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida e para o exercício da cidadania,

A contratação de empresa especializada na prestação de serviço de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação diárias sem mão de obra exclusiva destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas das Casas de Saúde Indígena (CASAs) de Colíder, de Peixoto de Azevedo e Juara, está previsto no Plano de Contratações Anual 2025 do Distrito Sanitário Indígena Kaiapó do Mato Grosso.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A desnutrição é um dos fatores que colaboram para aumentar a morbimortalidade da população em geral, principalmente dos povos indígenas que vivem em situação de vulnerabilidade.

O DSEI KAIAPÓ DO MATO GROSSO atua junto a uma população de 5.907 indígenas Organizados em 03 (três) Polos Base com o total de 67 aldeias, além de contar com 03(três) Casas de Saúde Indígenas, instaladas em Colíder- MT, Peixoto de Azevedo - MT e Juara - MT.

As Casas de Apoio a Saúde Indígena funcionam como unidade mediadora e como ponto de apoio ao indígena que é encaminhado para atendimento de Média e Alta complexidade no SUS (Sistema Único de Saúde) criado pela Constituição Federal de 1988 e regulamentado pela Lei nº 8.080/90 "Conjunto de ações e serviços de saúde, prestados por órgãos e instituições públicas, federais, estaduais e municipais da Administração direta e indireta e das funções mantidas pelo Poder Público". Sendo que este primeiro atendimento do indígena é realizado na aldeia pela EMSI (Equipe multidisciplinar) de saúde indígena, no qual inclui consultas, exames e o acompanhamento pós - atendimento até o restabelecimento da saúde, e no momento em que se encontra fora do seu habitat e sob a responsabilidade de técnicos das CASAs, este deve garantir condições de alimentação para o indígena em tratamento bem como dos seus acompanhantes, sempre respeitando as especificidades culturais de cada população.

Considerando que os serviços são essenciais e básicos para o funcionamento das CASAs, por se tratar de pacientes indígenas e seus acompanhantes em trânsito naquelas unidades bem como ao fato da necessidade de se ter cobertura contratual e legal para cobrir a demanda, visando a contratação de empresa para a manipulação e fornecimento de refeições prontas aos pacientes indígenas e seus

respectivos acompanhantes em trânsito nas CASAs de COLÍDER-MT, PEIXOTO DE AZEVEDO-MT e JUARA-MT. Estes serviços são imprescindíveis a serem prestados na Casa de Apoio à Saúde do Índio - CASAI, com o fim de possibilitar uma alimentação adequada que atenda às necessidades básicas das pessoas lotadas nas Casas de Apoio, sendo essa uma atividade essencial para a recuperação dos enfermos, a alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e proteção da saúde, com a função de promover crescimento, desenvolvimento humano e qualidade de vida.

A Desnutrição é um dos fatores que colaboram para aumentar a morbimortalidade da população em geral, principalmente dos povos indígenas que vivem em situação de vulnerabilidade.

Pretende-se alcançar, com a presente contratação uma alimentação adequada que atenda às necessidades básicas das pessoas lotadas nas CASAs, sendo essa uma atividade essencial para a recuperação dos enfermos, e o exposto anteriormente, justifica-se a pretensa contratação. A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e proteção da saúde, com a função de promover crescimento, desenvolvimento humano e qualidade de vida. Como resultado final, diminuição com gastos públicos para tratamentos por vezes complexos na preservação da vida de indígenas carentes dessa assistência. A alimentação é um fator muito importante no combate à doença, para isso é necessário o consumo de uma variedade de alimentos que fornecem ao seu corpo os nutrientes necessários, corroborando com a melhora da disposição, manutenção do peso, redução dos efeitos colaterais do tratamento e risco de infecção e ajuda na recuperação do tratamento.

### 13. Providências a serem Adotadas

No caso específico desta contratação não há necessidade de adequação do ambiente da Sede Administrativa do DSEI KAIPO MATO GROSSO para contratação de empresa especializada na prestação de serviço de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação diárias destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas das Casas de Saúde Indígena (CASAs) de Colíder, de Peixoto de Azevedo e Juara, em atenção à demanda de pacientes do Distrito Sanitário Indígena Kaiapó do Mato Grosso.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

Os principais impactos observados pelo levantamento para o objeto deste estudo preliminar foram: desperdício de alimentos, contaminação e desperdício de água, geração de resíduos sólidos e emissão de gases poluentes, cujas medidas de redução dos danos e tratamento encontram-se descritas no item 4. Descrição dos Requisitos da Contratação, no subitem **Critérios e práticas sustentabilidade ambiental** deste Estudo Técnico Preliminar.

### 15. Declaração de Viabilidade

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

#### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição é viável e indispensável para o bom funcionamento das CASAs do DSEI/KMT.

### 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](#).

**SALIM SOARES DA SILVA**

Equipe de apoio

**ELBE JOSE DIAS**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 12/02/2026 às 09:28:57.*

Despacho: Encaminho ao Sr. Coordenador para aprovação do ETP.

**PAIMU MUAPEP TRUMAI TXUCARRAMAE**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 12/02/2026 às 11:05:25.*