



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

- 1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar, tem por objetivo avaliar, assegurar a viabilidade de contratação e embasar o Termo de Referência para a Escolha da proposta mais vantajosa para contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de empresa especializada para prestar serviços de alimentação a pacientes e acompanhantes de Caarapó/MS em tratamento de saúde na cidade de Dourados/MS.
- 1.2. A distância entre os municípios, bem como a complexidade dos tratamentos realizados, exige que os pacientes e seus acompanhantes permaneçam por períodos prolongados fora de sua cidade de origem, gerando a necessidade de suporte logístico estruturado, contemplando: Alimentação compatível com as condições clínicas e nutricionais necessárias ao tratamento. A contratação é, portanto, essencial para: Garantir a continuidade e a integralidade do cuidado em saúde; Evitar a descontinuidade de tratamentos em andamento; Reduzir riscos assistenciais decorrentes de ausência de estrutura de acolhimento e Dar efetividade às políticas públicas de saúde empreendidas pelo Município de Caarapó/MS. Atualmente existe um contrato em execução para este tipo de serviço, porém já se encontra próximo ao seu vencimento e por isso se faz necessária a instalação de um novo processo licitatório visando a continuidade das condições de segurança hoje existentes.
- 1.3. O objeto desta contratação é comum, encontrados facilmente no mercado, sendo que a contratação ocorrerá mediante processo de **LICITAÇÃO** na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** tendo como critério de julgamento o **MENOR PREÇO GLOBAL (ÍTEM ÚNICO)**, conforme art. 28 inciso I e art. 33 inciso I da Lei 14.133/2021.

2. FUNDAMENTOS LEGAIS DA CONTRATAÇÃO

A contratação em pauta sujeita-se à legislação pertinente, conforme a Lei de licitações e contratos administrativos **Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021**, bem como as demais normas gerais que se apliquem.

A presente contratação está devidamente prevista no PCA 2026.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. A contratação será por **LICITAÇÃO** na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** tendo como critério de julgamento o **MENOR PREÇO GLOBAL (ÍTEM ÚNICO)**, conforme art. 28 inciso I e art. 33 inciso I da Lei 14.133/2021;
- 3.2. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, desde que haja previsão no edital e no contrato e seja demonstrada a vantajosidade para a Administração, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021;



- 3.3. A Contratada deverá manter, durante toda execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e legislação em vigor;
- 3.4. A Especificação da Refeição é: REFEIÇÃO COMPLETA, POR SELF-SERVICE – BUFFET LIVRE POR PESSOA, A SER SERVIDA EM AMBIENTE AMPLO E FECHADO, CLIMATIZADO (COM AR CONDICIONADO), OBEDECENDO AS DEVIDAS NORMAS DE HIGIÊNE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, COM OFERECIMENTOS DE CARDÁPIO VARIADO, CONTENDO REFEIÇÃO COMPLETA, POR SELF-SERVICE – BUFFET LIVRE POR PESSOA, A SER SERVIDA EM AMBIENTE AMPLO E FECHADO, CLIMATIZADO (COM AR CONDICIONADO), OBEDECENDO AS DEVIDAS NORMAS DE HIGIÊNE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, COM OFERECIMENTOS DE CARDÁPIO VARIADO, CONTENDO OPÇÕES SUFICIENTES DE PROTEÍNAS, CARBOIDRATOS, LEGUMES, VERDURAS, E SOBREMESA - COM UM DE COPO DE SUCO NATURAL OU UM REFRIGERANTE LATA OU UMA ÁGUA MINERAL
- 3.5. Em todos os casos de prestação de serviços aplicam-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei nº. 8.078 de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor;

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1. A CONTRATADA deverá apresentar na fase de habilitação, os seguintes documentos:

- 4.1.1. **Registro Sanitário:** Comprovação de que a empresa possui registro válido junto à Vigilância Sanitária, atestando que as instalações, processos e práticas de manipulação de alimentos estão em conformidade com as normas sanitárias vigentes.;
- 4.1.2. **Experiência Prévia:** Comprovação de aptidão para desempenho de atividade compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.
- 4.1.3. **Capacidade Operacional:** Declaração da empresa atestando que a empresa possui instalações adequadas e capacidade operacional para preparar e fornecer a quantidade de refeições exigidas no contrato.
- 4.1.4. **Controle e Monitoramento:** Declaração da empresa que possui sistema e procedimentos de controle de qualidade e monitoramento utilizados pela empresa para garantir a conformidade com as normas sanitárias e a satisfação dos clientes e detalhamento dos métodos de controle de temperatura, armazenamento, transporte e distribuição das refeições.
- 4.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, técnica e econômico-financeira serão disciplinadas no edital e no Termo de Referência, observada a proporcionalidade e a compatibilidade com o objeto. Quando cabível, poderá ser exigida licença sanitária válida e atestado(s) de capacidade técnica compatível(eis) em características, quantidades e prazos com o objeto licitado.

**5. DAS ESTIMATIVAS E QUANTIDADES**

A quantidade estimada a ser contratada foi estimada levando em consideração as demandas e necessidades das Secretarias Municipais e Fundos Municipais de Saúde e de Assistência Social do Município de Caarapó-MS, estando de acordo com a tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	REFEIÇÃO COMPLETA, POR SELF-SERVICE – BUFFET LIVRE POR PESSOA, A SER SERVIDA EM AMBIENTE AMPLO E FECHADO, CLIMATIZADO (COM AR CONDICIONADO), OBEDECENDO AS DEVIDAS NORMAS DE HIGIÊNE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, COM OFERECIMENTOS DE CARDÁPIO VARIADO, CONTENDO OPÇÕES SUFICIENTES DE PROTEÍNAS, CARBOIDRATOS, LEGUMES, VERDURAS, E SOBREMESA – COM UM DE COPO DE SUCO NATURAL OU UM REFRIGERANTE LATA OU UMA ÁGUA MINERAL	4.000 (UNID/TOTAL)	R\$ 39,04	R\$ 156.160,00
TOTAL			R\$ 156.160,00	

6. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. Por tratar-se de contratação de serviços de fornecimento de refeições, a contratação de empresas que trabalham com fornecimento de alimentação como restaurantes e hotéis para hospedagens, ou até mesmo, hotéis com restaurante, são os mais indicados. Foram identificadas 02 (duas) modelagens possíveis para solucionar a demanda:

- Aquisição direta dos itens e preparação da alimentação.
- Contratação de uma empresa para o fornecimento das refeições.

Após análise, a opção escolhida foi a segunda, baseada em benefícios na oferta do serviço pronto, incluindo utensílios e logística de atendimento e fornecimento no local.

Em termos de esforço e tempo, a contratação de uma empresa elimina a necessidade de gerenciar todo o processo de aquisição e preparação dos alimentos internamente, reduzindo a carga administrativa e permitindo que a equipe de saúde se concentre em suas atividades principais, deixando a empresa contratada, responsável por garantir que as refeições sejam preparadas e entregues de acordo com os padrões estabelecidos, assegurando a uniformidade e a qualidade dos alimentos fornecidos aos pacientes.

Ao optar pela contratação de uma empresa, a gestão dos recursos públicos se torna mais eficiente, evitando a necessidade de investimentos adicionais em infraestrutura e mão de obra especializada, além claro, a expertise no preparo e na logística de atendimento e fornecimento no local das refeições com a qualidade necessária.

**7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

ESTIMA-SE que o valor total da contratação para o período de 12 (doze) meses perfaz a importância de **R\$ 156.160,00 (Cento e cinquenta e seis mil, cento e sessenta reais)**.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 8.1.** A contratação visa atender às demandas da Secretaria Municipal de Saúde, objetivando a prestação de serviços de fornecimento de refeições no município de Dourados/MS, destinadas aos pacientes e acompanhantes em tratamento de hemodiálise, garantindo suporte adequado durante o período de permanência fora do domicílio.
- 8.2.** A solução consiste na contratação de empresa especializada (restaurante) apta a fornecer refeições prontas, em ambiente adequado, observando padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar, conforme exigências da vigilância sanitária.
- 8.3.** A operacionalização do fornecimento das refeições deverá considerar a variação diária da demanda, em razão do fluxo de pacientes em tratamento de saúde, não havendo consumo fixo previamente determinado.
- 8.4.** A Secretaria Municipal de Saúde realizará a autorização prévia do fornecimento, mediante encaminhamento de relação nominal dos pacientes e acompanhantes aptos a receber as refeições, podendo haver ajustes conforme a necessidade diária do serviço.
- 8.5.** O fornecimento ocorrerá sob demanda, sendo vedado o pagamento por estimativa, devendo a contratada manter controle dos atendimentos realizados, possibilitando a conferência entre as refeições autorizadas, efetivamente fornecidas e posteriormente faturadas.
- 8.6.** A contratada será responsável integralmente pela execução do objeto, nas quantidades efetivamente demandadas e nos padrões estabelecidos, respondendo pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente.
- 8.7.** A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto, bem como quanto à qualidade das refeições fornecidas, devendo realizar, às suas expensas, as devidas correções quando necessário.
- 8.8.** No preço contratado deverão estar incluídos todos os tributos, custos e despesas diretas e indiretas, não sendo admitidos pleitos de acréscimos posteriores decorrentes de omissões ou interpretações equivocadas.
- 8.9.** A contratada deverá atender prontamente todas as solicitações da Administração, comunicar quaisquer anormalidades e manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas.

9. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Embora a Lei nº 14.133/2021, em seu art. 40, inciso V, alínea “b” e §2º, estabeleça que o planejamento das contratações deve observar o princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, no presente caso verifica-se que o



parcelamento do objeto não se mostra adequado.

A contratação de empresa para fornecimento de refeições demanda padronização na qualidade, no preparo, no acondicionamento e na logística de entrega, fatores que poderiam ser comprometidos com a divisão do objeto entre múltiplos fornecedores.

Além disso, o parcelamento implicaria:

- risco de descontinuidade no fornecimento;
- dificuldade de coordenação entre diferentes contratados;
- aumento dos custos administrativos de gestão e fiscalização;
- possível perda de economia de escala;
- prejuízo à uniformidade do serviço prestado.

Destaca-se, ainda, que a execução por um único fornecedor favorece maior controle sanitário, padronização do cardápio e eficiência operacional.

Dessa forma, a contratação será realizada de forma integral, por se mostrar a alternativa mais eficiente e vantajosa para a Administração, atendendo ao interesse público, tem em vista, ainda que, a contratação possui apenas 01 (um) item.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se contratar empresa para fornecimento de refeições no município de Dourados, para assistir os pacientes que realizam procedimentos de hemodiálise, suprimindo essa demanda da secretaria de saúde.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS DO CONTRATO

Não será necessária nenhuma providência prévia além das já elencadas neste Termo de Referência.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não serão necessárias contratações correlatas ou interdependentes.

13. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

Dada a natureza do objeto que se pretende contratar, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores quanto à sua atividade.

14. MAPA DE RISCO

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DE RISCOS

PROBABILIDADE	IMPACTO
Baixa (1): Inesperado	Baixo (1): Mínimo, não afeta o resultado final
Média (2): Pode ocorrer em algumas circunstâncias	Médio (2): Moderado, prejudica o resultado, mas pode ser contornado
Alta (3): Provável de ocorrer	Alto (3): Compromete o resultado



PONTUAÇÃO: Probabilidade X Impacto

NÍVEL DE RISCO	PONTUAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO
Baixo	1 a 2	Observar: Monitoramento simples
Médio	3 a 4	Atuar: Requer planos de ação e monitoramento
Alto	6 a 9	Crítico: Exige atenção máxima e medidas de mitigação imediata

FASE I – PLANEJAMENTO

RISCO (EVENTO)	PROB.	IMP.	NÍVEL	AÇÕES DE MITIGAÇÃO/CONTROLE	RESPONSÁVEL
Estimativa inadequada da quantidade de refeições.	2	3	6 (Alto)	Utilizar histórico de atendimentos e média de consumo, considerando variação da demanda	Secretaria Municipal de Saúde
Pesquisa de preços incompatível com o mercado local	2	3	6 (Alto)	Realizar pesquisa com fornecedores locais e validar valores obtidos	Setor de Compras

FASE II – SELEÇÃO DO FORNECEDOR

RISCO (EVENTO)	PROB.	IMP.	NÍVEL	AÇÕES DE MITIGAÇÃO/CONTROLE	RESPONSÁVEL
Participação de empresa sem capacidade operacional	2	3	6 (Alto)	Exigir atestados compatíveis e verificar regularidade sanitária	Agente de Contratação
Proposta com preço inexecutável	2	3	6 (Alto)	Realizar análise de exequibilidade da proposta apresentada	Comissão de Licitação

FASE III – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

RISCO (EVENTO)	PROB.	IMP.	NÍVEL	AÇÕES DE MITIGAÇÃO/CONTROLE	RESPONSÁVEL
Interrupção no fornecimento das refeições	2	3	6 (Alto)	Verificar capacidade operacional da contratada e prever penalidades contratuais	Fiscal do Contrato
Divergência entre refeições fornecidas e faturadas	2	3	6 (Alto)	Realizar controle diário e conferência pelo fiscal do contrato	Fiscal do Contrato
Fornecimento em desacordo com normas sanitárias	2	3	6 (Alto)	Exigir alvará sanitário e realizar fiscalização periódica	Fiscal do Contrato
Falha no controle da execução (autorização e consumo)	2	3	6 (Alto)	Utilizar relação nominal e registros de fornecimento para conferência	Fiscal do Contrato



15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante do exposto, entendemos ser VIÁVEL a contratação da solução apurada por este estudo técnico preliminar, por atender às necessidades da Administração Pública, os princípios da lei de licitação pública e o interesse público, e por estar adequada ao mercado, sendo que as condições e exigências previstas para o objeto não restringem a participação de licitantes na licitação.

Caarapó/MS, 04 de março de 2026.

BEATRIZ DA SILVA ROMEIRO BIAGI
Secretária Municipal de Saúde
Portaria 005/2025