

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 7º, inciso I da IN 40/2020).

A presente contratação tem por objetivo a aquisição de lanches destinados ao café da manhã, lanche da tarde e ceia para os usuários atendidos nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), visando assegurar o fornecimento regular de preparações nutricionalmente adequadas, variadas e compatíveis com as necessidades dos pacientes assistidos.

Atualmente, os lanches ofertados são produzidos a partir de insumos adquiridos pelo Serviço de Nutrição e Dietética, os quais são recebidos, conferidos e separados pelo próprio setor. Posteriormente, esses insumos são encaminhados ao setor de Direção de Gestão de Ambulatorial (DGA), responsável pela distribuição às unidades. Esse fluxo operacional envolve múltiplas etapas de manuseio e transporte, tornando a logística complexa, aumentando o tempo despendido pelos setores envolvidos e elevando o risco de desabastecimento e intercorrências na distribuição.

Além disso, o modelo atualmente adotado limita a diversidade e a qualidade nutricional dos lanches ofertados, restringindo a possibilidade de compor cardápios mais equilibrados e atrativos aos usuários. A monotonia alimentar pode impactar negativamente a aceitação das refeições, especialmente no contexto da atenção em saúde mental, em que a alimentação constitui parte

importante do cuidado integral, favorecendo a adesão ao tratamento, o bem-estar e a permanência dos usuários durante as atividades terapêuticas.

A contratação de empresa especializada para o fornecimento dos lanches possibilitará maior variedade de preparações, padronização da qualidade, atendimento às recomendações nutricionais e simplificação da logística de abastecimento, reduzindo etapas operacionais, racionalizando recursos humanos e materiais e proporcionando maior eficiência na distribuição às unidades.

Dessa forma, a aquisição mostra-se necessária para garantir a continuidade da assistência alimentar aos usuários dos CAPS, promovendo melhoria na qualidade do serviço prestado, maior eficiência administrativa e atendimento aos princípios da economicidade, da eficiência e do interesse público.

2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 7º, inciso II da IN 40/2020).

3 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Consumo da Licitação anterior	CÓD. IPM	QUANT .	UNIDADE DE MEDIDA
01	Lanche pronto composto por: Uma (01) porção de líquido (200 ml): Café com leite, achocolatado, bebida láctea. Uma (01) porção de lanche: sanduíche de peito de frango, atum ou ovo, pizza de sardinha, bolo de chocolate ou cenoura. Uma (01) porção de fruta: Laranja ou mamão ou maçã ou banana ou melão (130 g). Ceia composta por: Uma (01) porção de bebida láctea (200 ml). ou Uma (01) porção de fruta: maçã ou banana (130 g).	NOVO	113995	70.000	Unidade

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso V da IN 40/2020).

SEGUNDA FEIRA E SÁBADO							
Lanche: Café com leite + sanduíche de frango (pão integral, peito de frango sem pele e desfiado, requeijão, alface e cenoura ralada) + 1 laranja							
Alimento	Medida Caseira	Quantidade	Calorias	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídeos (g)	Fibras (g)
Café com leite	1 copo	200 ml	81,2	4,48	6,3	4,2	-
Pão integral	2 fatias	50 g	125	5,5	23	1,1	3
Peito de frango	2 colheres de sopa	60g	97,8	18,9	-	1,92	1
Requeijão	1 colher de café	10g	27,66	1,06	-	2,6	1
Alface	2 folhas	20g	2,2	0,26	0,34	0,04	0,36
Cenoura ralada	2 colheres de sobremesa	24g	8,16	0,31	1,85	0,5	0,77
Laranja	1 unidade	180g	84,6	1,69	21,24	0,22	3,42
Ceia: 1 copo de bebida láctea (200 ml)							
Bebida láctea sabor morango	1 copo	200 ml	107	3,5	18	2,5	0

TERÇA FEIRA							
Lanche: Achocolatado + pizza de sardinha + mamão							
Alimento	Medida Caseira	Quantidade	Calorias	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídeos (g)	Fibras (g)
Achocolatado	1 copo	200 ml	146	6,64	15,9	6,3	0,36
Pizza de sardinha	1 fatia	120 g	187,11	11,43	15,53	7,78	0,36
Mamão	1 fatia pequena	100 g	43	0,6	10,7	0,3	1,8
Ceia: 1 fruta (banana)							

FUNDAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA DE NOVO HAMBURGO

AV. PEDRO ADAMS FILHO, 6520 – OPERÁRIO

NOVO HAMBURGO - RS

CEP: 93315-544 – FONE/FAX: (51) 3272.3272

www.fsnh.net.br

Banana	1 unidade grande	130 g	125	1,5	32	0,4	3,5
--------	------------------	-------	-----	-----	----	-----	-----

QUARTA FEIRA E DOMINGO

Lanche: Café com leite + sanduíche de ovo (ovo + requeijão + alface + tomate) + maçã

Alimento	Medida Caseira	Quantidade	Calorias	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídeos (g)	Fibras (g)
Café com leite	1 copo	200 ml	81,2	4,48	6,3	4,2	-
Pão integral	2 fatias	50 g	125	5,5	23	1,1	3
Ovo cozido	1 unidade	45 g	65,7	5,98	0,27	4,27	-
Requeijão	1 colher de café	10 g	27,66	1,06	-	2,6	1
Alface	2 folhas	20 g	2,2	0,26	0,34	0,04	0,36
Cenoura ralada	2 colheres de sobremesa	24 g	8,16	0,31	1,85	0,5	0,77
Maça	1 unidade	130 g	83	0,4	20,4	0,6	2,7
Ceia: 1 copo de bebida láctea (200 ml)							
Bebida láctea sabor morango	1 copo	200 ml	107	3,5	18	2,5	0

QUINTA FEIRA

Lanche: Achocolatado + sanduíche de Atum (pão integral, atum, requeijão, alface e cenoura ralada)

Alimento	Medida Caseira	Quantidade	Calorias	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídeos (g)	Fibras (g)
Achocolatado	1 copo	200 ml	146	6,64	15,9	6,3	0,36
Pão integral	2 fatias	50 g	125	5,5	23	1,1	3
Atum enlatado	2 colheres de sopa	32 g	43,2	8,8	-	0,85	-
Requeijão	1 colher de café	10 g	27,66	1,06	-	2,6	1
Alface	2 folhas	20 g	2,2	0,26	0,34	0,04	0,36
Cenoura ralada	2 colheres de sobremesa	24 g	8,16	0,31	1,85	0,5	0,77
Banana	1 unidade média	40 g	44	0,5	10,7	0,1	0,9

Ceia: 1 fruta (maça)							
Maça	1 unidade	130 g	83	0,4	20,4	0,6	2,7

SEXTA FEIRA							
Lanche: Café com leite + bolo							
Alimento	Medida Caseira	Quantidade	Calorias	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lípideos (g)	Fibras (g)
Café com leite	1 copo	200 ml	81,2	4,48	6,3	4,2	-
Bolo sem cobertura	1 fatia	100 g	278,1	4,1	44,25	9,31	1,37
Melão	1 fatia média	90 g	22	0,5	5,1	0,1	1,1
Ceia: 1 copo de bebida láctea (200 ml)							
Bebida láctea sabor morango	1 copo	200 ml	107	3,5	18	2,5	0

MÉDIA DE CONSUMO/ DIA				
Local de Entrega	Café da manhã	Lanche da tarde	Ceia	Assiduidade
CAPS AD III	35	35	10	Seg a Dom.
CAPS Canudos	12	4	0	Seg a Sexta
CAPS Centro	5	15	0	Seg a Sexta
CAPS Santo Afonso	10	10	0	Seg a Sexta
CAPS IJ	4	4	0	Seg a Sexta
UAA	12	12	12	Seg a Dom.
Ambulatório IJ	4	4	0	Seg a Sexta

4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Efetuada pesquisa em outros órgãos públicos que realizam licitação para aquisição de objetos similares, verificamos que as aquisições são feitas por pregão eletrônico.

5 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VI da IN 40/2020).

Estimativa de preços preliminar visa à escolha da melhor solução para a contratação e à análise de sua viabilidade. A FSNH opta por licitação com orçamento sigiloso, conforme Art. 24 da Lei 14.133/2021.

5.1 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual (LOA).

A contratação será atendida conforme dotação prevista em edital.

33390362300000000000 Fornecimento de gênero de alimentação.

6– JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VII da IN 40/2020).

Considerando o perfil da Instituição, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva aquisição das refeições terceirizadas. Salientamos que a refeição deve ser cotada por item.

7 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de

melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável; (Art. 7º, inciso X da IN 40/2020)

A aquisição das Refeições terceirizadas, visam a economicidade e o melhor aproveitamento dos recursos financeiros, visto que, é inviável projetar e estruturar várias cozinhas industriais nos diversos serviços demandantes pelo seu elevado custo de montagem e manutenção, considerando a baixa demanda de alguns serviços.

Os resultados esperados são a economia, continuidade e a manutenção da assistência aos funcionários plantonistas e pacientes dos CAPS.

8 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso XI da IN 40/2020).

Não há necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades, tendo em vista que a solução apresentada como viável é a adotada atualmente.

9 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação. (Art. 7º, inciso XIII da IN 40/2020)

Considerando que os requisitos da contratação foram objetivamente definidos e a solução encontrada mostra-se adequada para o atendimento da necessidade, resta demonstrada a viabilidade da contratação na forma identificada neste instrumento.

Novo Hamburgo, 16 de Setembro de 2026.

Documento assinado digitalmente
 **ALINE DAIANA HEYLMANN**
Data: 01/10/2026 11:38:11-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura Eletrônica