

PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2026

ANEXO II ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INFORMAÇÕES GERAIS

- 1.1. Processo Administrativo: 4755/2026
- 1.2. Os Estudos Técnicos Preliminares devem ser realizados anteriormente às contratações, visando a análise da sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou Projeto Básico, de forma que melhor atenda às necessidades da Administração Municipal.
- 1.3. A Equipe de Planejamento, designada pela Secretaria Municipal de Saúde, elaborou os Estudos Técnicos Preliminares para a contratação em tela, para análise da sua viabilidade e levantamentos dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, Anteprojeto ou Projeto Básico, de forma que melhor atenda às necessidades da Administração, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021 e em regulamento próprio.

II – ÁREA REQUISITANTE

- 2.1. ÁREA SOLICITANTE/ÓRGÃO GERENCIADOR: Secretaria de Saúde.
- 2.2. Participantes: Secretaria Saúde e demais órgãos e departamentos da rede pública municipal de saúde

III - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. O Município de Pontalina, Estado de Goiás, possui população estimada em 18.309 (dezoito mil, trezentos e nove) habitantes, conforme dados oficiais do Censo Demográfico de 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, inserindo-se na realidade administrativa típica dos municípios de pequeno porte, circunstância que exige planejamento eficiente e adequada gestão dos recursos públicos, especialmente no âmbito das ações e serviços de saúde.
- 3.2. Nos termos dos artigos 6º e 196 da Constituição Federal, c/c o artigo 2º da Lei Federal nº 8.080/1990, a saúde constitui direito fundamental de todos e dever do Estado, devendo ser
Prefeitura Municipal de Pontalina
Rua José Honostório S/Nº - Praça Justo Magalhães – Centro
(PABX) (64) 3471-1055 – CEP: 75.620-000 Pontalina – Goiás CNPJ: 01.791.276/0001-06

assegurada mediante políticas públicas que garantam acesso universal, integral e contínuo às ações e serviços destinados à promoção, proteção e recuperação da saúde. Nesse contexto, compete ao Poder Público municipal adotar medidas necessárias à adequada assistência aos usuários da rede pública de saúde, inclusive no que se refere ao suporte complementar indispensável à continuidade dos tratamentos médicos realizados fora do domicílio.

3.3. O Município de Pontalina necessita promover o fornecimento de refeições do tipo self service aos pacientes da rede pública municipal de saúde que realizam tratamento de hemodiálise na cidade de Goiânia/GO, considerando a necessidade de deslocamento frequente e prolongado para realização do procedimento terapêutico.

3.4. Os pacientes submetidos à hemodiálise possuem necessidades nutricionais específicas, exigindo alimentação equilibrada e adequada às restrições clínicas decorrentes da insuficiência renal crônica. Além disso, em razão da rotina de deslocamento para tratamento, os pacientes frequentemente necessitam sair de suas residências em horários extremamente antecipados, o que dificulta o acesso regular a alimentação apropriada antes da realização do procedimento médico.

3.5. A observância do intervalo adequado entre a alimentação e o início das sessões de hemodiálise constitui medida importante para redução de riscos clínicos, tais como náuseas, vômitos e outras intercorrências associadas ao procedimento. Ademais, a adequada nutrição contribui diretamente para melhores condições físicas dos pacientes durante o tratamento, favorecendo sua estabilidade clínica e a efetividade terapêutica da hemodiálise.

3.6. Nesse cenário, a disponibilização de refeições em estabelecimento contratado permitirá assegurar aos pacientes alimentação adequada, balanceada e compatível com suas necessidades clínicas, proporcionando melhores condições para realização do tratamento e maior dignidade durante os deslocamentos realizados para atendimento especializado.

3.7. A contratação pretendida revela-se necessária para garantir suporte alimentar mínimo aos pacientes em tratamento contínuo de hemodiálise, contribuindo para a continuidade da assistência pública de saúde, para a melhoria das condições de atendimento aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS e para a efetivação do interesse público envolvido na prestação dos serviços de saúde ofertados pelo Município.

IV – DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1. O Município de Pontalina ainda não adotou ao Plano de Contratações Anual.

Prefeitura Municipal de Pontalina

Rua José Honostório S/Nº - Praça Justo Magalhães – Centro

(PABX) (64) 3471-1055 – CEP: 75.620-000 Pontalina – Goiás CNPJ: 01.791.276/0001-06

4.2. As despesas da contratação deste ETP têm fundamento na Lei Orçamentária Anual.

**V – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS
AO ATENDIMENTO DA CONTRATAÇÃO**

5.1. A empresa contratada deverá possuir alguns requisitos mínimos, a saber:

- a) Exercer atividade compatível com o objeto da contratação, atuando regulamente no segmento de fornecimento de refeições;
- b) Estar legalmente constituída e em pleno funcionamento, nos termos da legislação civil, comercial e administrativa aplicável;
- c) comprovar experiência prévia no fornecimento de materiais de natureza similar aos previstos neste Estudo Técnico Preliminar, mediante apresentação de documentos idôneos, observados os limites e critérios de razoabilidade e proporcionalidade estabelecidos na legislação vigente;
- d) comprovar regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, assegurando o cumprimento das obrigações legais, inclusive quanto ao recolhimento de tributos, encargos sociais, salários, benefícios e demais direitos dos trabalhadores, conforme exigências a serem detalhadas no Termo de Referência e no Edital;
- e) dispor de estrutura organizacional, logística e operacional suficiente, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, para atender às demandas de fornecimento de forma contínua, eficiente e dentro dos prazos estabelecidos pela Administração;
- f) atender integralmente às condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica, conforme documentação a ser exigida no Termo de Referência e no instrumento convocatório, em consonância com a Lei nº 14.133/2021.

5.2. As refeições deverão ser fornecidas em balcão de buffet self service e deverão estar devidamente acomodadas em vasilhames apropriados para conservação de alimentos quentes e de alimentos frios, garantindo, assim, a sua boa qualidade.

5.3. As refeições deverão ser preparadas diariamente e servidas logo em seguida.

5.4. Para o preparo das refeições deverão ser utilizados ingredientes de boa procedência a fim de que os itens tenham bom sabor e boa apresentação.

5.5. As exigências de preparo das refeições nos termos acima descritos têm por finalidade preservar suas características orgânicas e naturais.

- 5.6. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos.
- 5.7. Os itens deverão ser apresentados em embalagens adequadas que não modifiquem seu sabor e condições de apresentação, assim como sem qualquer odor;
- 5.8. As refeições do tipo “self service” observará o preço por pessoa e servida no estabelecimento contratado, independentemente de peso e deverá disponibilizar, no mínimo, as seguintes variedades: arroz branco tipo 1 cozido, feijão tipo 1 cozido, carne vermelha bovina, carne suína ou frango, preparado de massa variada, legumes refogados ou crus, verduras, farofas e demais opções contidas no cardápio diário do fornecedor.
- 5.9. As refeições deverão ser servidas em local bem limpo e organizados, inclusive mesas e cadeiras, disponibilizados estufas ou balcões em perfeitas condições de higiene, observar equipamentos estejam funcionando na temperatura adequada para a conservação (acima de 60° para alimentos quentes e abaixo de 5° para alimentos frios, evitar que o tempo de preparo e a distribuição não seja muito elevada.
- 5.10. As refeições deverão observar rigorosamente as normas da vigilância sanitária, assegurando que todos os alimentos sejam frescos e preparados com a máxima condições de higiene e acomodação.
- 5.11. A contratada deverá prestar serviços com qualidade mínima, conforme especificações técnicas de cada item, que deverá observar, quando for o caso, às normas técnicas e recomendações da vigilância sanitária, em especial da ANVISA.
- 5.12. Os fornecedores deverão observar as regras previstas na legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial a Resolução-RDC AVNISA nº 216/2004, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC N° de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.
- 5.13. Boas práticas em serviço de refeição são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.
- 5.14. Observar às regras de contratações sustentáveis, em especial no tocante ao disposto no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis CGU/AGU.

5.15. Só poderão participar da licitação para entrega parcelada dos itens desta licitação as empresas com sede ou filial no trecho da rodovia BR-153, entre Pontalina e Goiânia, numa distância máxima de até 50 (cinquenta) km da capital, tendo em vista que se trata de fornecimento diário e imediato para os pacientes em tratamento de hemodiálise em Goiânia.

5.16. **CLASSIFICAÇÃO DOS BENS/SERVIÇOS: Os itens desta contratação são caracterizados como “BENS/SERVIÇOS COMUNS”**, tendo em vista que trata de objeto com padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, XIII, c/c art. 29, ambos da Lei nº 14.133/2021.

5.17. O objeto desta contratação não se enquadra na condição de bem de luxo, conforme Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

VI – ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

6.1. O quantitativo dos itens a serem adquiridos foi estimado pela Secretaria Municipal de Saúde, levando-se em consideração a média de consumo dos anos anteriores pela Prefeitura de Pontalina, assim como na quantidade de pacientes que estão em tratamento de saúde de hemodiálise na cidade de Goiânia.

6.2. Foram considerados os itens contratados anteriormente em processo licitatório, tendo sido observado a necessidade de suprir as demandas da Administração Pública no período de 12 (doze) meses.

6.3. Assim, entende-se a necessidade da contratação dos seguintes itens e quantitativos:

ITEM	QUANTIDADE		UN.	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	VALOR	
	SOLICITADA	APROVADA				ESTIMADO	TOTAL
001	7.200,0000	0,0000	UN	11340	REFEIÇÃO TIPO SELF SERVICE	24.77	178.344,0000
TOTAL GERAL							178.344,00

VII – LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1 O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

7.2 Com base nos requisitos definidos, foram realizados levantamentos para identificar quais soluções existentes no mercado atendem aos requisitos estabelecidos, de modo a alcançar

os resultados pretendidos e atender à necessidade da contratação, com os respectivos preços estimados, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

7.3 Dentro do presente estudo, foram analisados processos de contratações semelhantes feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com a finalidade de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Prefeitura de Pontalina.

7.4 Na contratação em tela não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem promover a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, em face dos itens serem considerados bens comuns.

7.5 As opções disponíveis para atendimento da demanda é realizar a contratação de empresa especializada para a aquisição e fornecimento das refeições solicitadas.

7.6 As soluções encontradas para a realização da contratação foram as seguintes:

a) Forma 1 – Fornecimento de auxílio financeiro individual aos pacientes para custeio de alimentação

Análise:

A primeira alternativa analisada consistiu na concessão de auxílio financeiro, reembolso ou pagamento individualizado aos pacientes para aquisição de refeições diretamente em estabelecimentos comerciais de sua livre escolha.

Contudo, a solução mostrou-se administrativamente menos vantajosa, considerando a elevada dificuldade de controle e fiscalização quanto à efetiva destinação dos recursos públicos, à qualidade nutricional dos alimentos consumidos, à compatibilidade das refeições com as restrições alimentares dos pacientes renais crônicos e à comprovação individualizada das despesas realizadas.

Além disso, tal sistemática poderia gerar significativa complexidade operacional relacionada à prestação de contas, conferência documental, processamento de reembolsos e controle administrativo das despesas, aumentando o risco de inconsistências procedimentais e comprometendo a eficiência da gestão contratual.

Sob o aspecto assistencial, a alternativa também não assegura padronização mínima da alimentação ofertada aos pacientes, tampouco permite controle sanitário adequado por parte da Administração Pública.

b) Forma 2 – Fornecimento de refeições prontas embaladas para transporte

Análise:

Também foi considerada a possibilidade de fornecimento de refeições acondicionadas em embalagens individuais para consumo durante o deslocamento até Goiânia.

Entretanto, essa alternativa apresenta limitações relevantes quanto à conservação térmica, manutenção das características nutricionais e sanitárias dos alimentos, além de dificuldades relacionadas ao transporte, armazenamento e consumo adequado pelos pacientes durante o trajeto.

Adicionalmente, o fornecimento de refeições embaladas reduz a variedade alimentar disponível, dificulta a oferta de alimentação recém-preparada e pode comprometer a qualidade da experiência alimentar dos pacientes, especialmente em razão do tempo transcorrido entre preparo e consumo.

Verificou-se, ainda, que a logística necessária para distribuição diária das refeições acarretaria maior complexidade operacional ao Município, inclusive com potenciais elevações de custo relacionadas ao transporte, acondicionamento e controle de entrega.

c) Forma 3 - Contratação de estabelecimento comercial especializado para fornecimento de refeições do tipo self service

Análise:

A terceira alternativa analisada consiste na contratação de estabelecimento comercial especializado no preparo e fornecimento de refeições do tipo self service, para atendimento direto aos pacientes durante o deslocamento destinado à realização do tratamento de hemodiálise.

Após análise técnica e econômica, esta solução demonstrou-se a mais adequada e vantajosa para atendimento do interesse público, considerando que permite:

- fornecimento imediato de alimentação preparada diariamente;
- maior controle sanitário e fiscalização das condições de preparo e fornecimento;
- oferta de refeições variadas e nutricionalmente adequadas;
- melhores condições de higiene, conservação e segurança alimentar;
- redução de riscos relacionados ao transporte e armazenamento de alimentos;
- simplificação da gestão contratual e do controle administrativo;
- maior comodidade e dignidade aos pacientes em tratamento contínuo;
- padronização mínima da alimentação fornecida aos usuários da rede pública municipal.

A exigência de localização do estabelecimento no trecho da rodovia BR-153, entre os Municípios de Pontalina/GO e Goiânia/GO, limitada à distância máxima de até 50 (cinquenta) quilômetros da capital, decorre de necessidade estritamente operacional e assistencial,

considerando que os pacientes realizam deslocamento diário para tratamento de hemodiálise e necessitam de alimentação em período compatível com os horários das sessões terapêuticas.

Tal delimitação geográfica busca assegurar viabilidade logística, evitar deslocamentos adicionais desnecessários, garantir maior pontualidade no comparecimento às clínicas especializadas e permitir que as refeições sejam realizadas em tempo adequado antes do início do procedimento médico, preservando a segurança e o bem-estar dos pacientes.

Sob o aspecto econômico, a contratação de estabelecimento especializado também se revela mais vantajosa, uma vez que permite previsibilidade de custos, simplificação dos mecanismos de fiscalização e pagamento, redução de despesas administrativas indiretas e maior eficiência na execução contratual.

7.7 Da conclusão:

Diante do levantamento realizado, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições do tipo self service, em estabelecimento comercial localizado em rota compatível com o deslocamento dos pacientes para Goiânia/GO, representa a solução mais adequada, eficiente e economicamente viável para atendimento da necessidade administrativa identificada, mostrando-se plenamente compatível com o interesse público e com os princípios que regem as contratações públicas previstos na Lei nº 14.133/2021.

VIII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. A O valor global estimado da contratação é de R\$ 178.344 (cento e setenta e oito mil trezentos e quarenta e quatro reais), cujos preços unitários e global por item e preço total da contratação foram obtidos por levantamento de preços realizado pelo Departamento de Orçamentos.

IX – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1 A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de refeições prontas do tipo self service, destinadas aos pacientes da rede pública municipal de saúde do Município de Pontalina/GO que realizam tratamento de hemodiálise na cidade de Goiânia/GO.

9.2 O fornecimento ocorrerá de forma contínua, parcelada e sob demanda, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Saúde, devendo as refeições ser disponibilizadas diretamente em estabelecimento comercial da contratada, localizado no trecho da rodovia BR-

153, entre os Municípios de Pontalina/GO e Goiânia/GO, observada distância máxima de até 50 (cinquenta) quilômetros da capital, conforme justificativa técnica e operacional já demonstrada neste Estudo Técnico Preliminar.

9.3 A solução contempla o atendimento alimentar dos pacientes durante o deslocamento destinado à realização do tratamento de hemodiálise, garantindo acesso a refeições adequadas, balanceadas e preparadas diariamente, observando padrões mínimos de qualidade nutricional, higiene, segurança sanitária e conservação dos alimentos.

9.4 As refeições deverão ser fornecidas em sistema de buffet self service, por preço unitário por pessoa, independentemente do peso consumido, disponibilizando variedade mínima compatível com alimentação equilibrada, incluindo arroz, feijão, proteínas variadas, massas, legumes, verduras, farofas e demais itens integrantes do cardápio diário do estabelecimento.

9.5 Os alimentos deverão ser preparados diariamente, utilizando ingredientes de boa procedência e observando rigorosamente as normas sanitárias aplicáveis, especialmente aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assegurando-se adequadas condições de manipulação, armazenamento, conservação e distribuição.

9.6 A contratada deverá disponibilizar ambiente apropriado para atendimento dos usuários, mantendo instalações, utensílios, mobiliários, equipamentos térmicos, estufas, balcões e demais estruturas em perfeitas condições de higiene, limpeza, conservação e funcionamento, garantindo condições adequadas para consumo seguro das refeições.

9.7 Os alimentos quentes e frios deverão permanecer acondicionados em recipientes apropriados para manutenção das temperaturas recomendadas pelos órgãos sanitários competentes, de modo a preservar a qualidade e segurança alimentar dos produtos disponibilizados aos pacientes.

9.8 A execução contratual compreenderá, ainda, a responsabilidade integral da contratada quanto:

- a) ao preparo diário das refeições;
- b) à aquisição, armazenamento e manipulação dos gêneros alimentícios;
- c) ao cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar;
- d) à disponibilização de equipe suficiente para atendimento da demanda;
- e) à manutenção das condições adequadas de funcionamento do estabelecimento;
- f) à limpeza e higienização contínua do ambiente de atendimento;
- g) ao fornecimento regular e ininterrupto das refeições durante toda a vigência contratual.

9.9. Considerando a natureza do objeto, não se identificam exigências específicas relacionadas à assistência técnica especializada, típicas de contratações de bens permanentes,

equipamentos ou serviços tecnológicos. Todavia, a contratada deverá assegurar manutenção contínua das condições operacionais, sanitárias e estruturais necessárias à adequada prestação dos serviços, promovendo imediatamente eventuais correções, substituições ou adequações que se façam necessárias ao pleno atendimento das exigências contratuais e normativas.

9.10. A solução proposta mostra-se adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, permitindo atendimento contínuo aos pacientes em tratamento de hemodiálise, promovendo melhores condições de alimentação, segurança sanitária, comodidade durante os deslocamentos e maior efetividade na assistência prestada pela rede pública municipal de saúde.

9.11. Dessa forma, a contratação pretendida revela-se plenamente compatível com o interesse público, com as necessidades assistenciais identificadas pela Administração Municipal e com os princípios da eficiência, continuidade do serviço público, economicidade e dignidade da pessoa humana, previstos na Constituição Federal e na Lei nº 14.133/2021.

9.12. A necessidade foi demonstrada no Título III do presente ETP.

9.13. Os requisitos da contratação foram elencados no Título V do presente ETP.

9.14. Foram analisadas as possíveis soluções no Título VII do presente ETP.

X – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

10.1 O objeto da contratação trata de aquisição de bens divididos em itens.

10.2 Com isso, a aquisição dos itens previstos no certame poderá ser atendidos de forma plena, sendo assim, o parcelamento do objeto deve ser aplicado.

10.3 O parcelamento do objeto é obrigatório nas contratações em que a adjudicação ocorra por item, como os casos de contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível.

10.4 O parcelamento é o melhor meio de aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade com potencial impacto na redução do preço final de cada item. Desta forma, o mesmo é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

10.5 Assim, o parcelamento resta justificado nos termos do nos termos do art. 82, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 e da Súmula/TCU 247, a saber:

Lei nº 14.133/2021

Art. 82: [...]

§ 1º O critério de julgamento de menor preço por grupo de itens somente poderá ser adotado quando for demonstrada a inviabilidade de se promover a adjudicação por item e for evidenciada a sua vantagem técnica e econômica, e o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos deverá ser indicado no edital.

Prefeitura Municipal de Pontalina

Rua José Honostório S/Nº - Praça Justo Magalhães – Centro

(PABX) (64) 3471-1055 – CEP: 75.620-000 Pontalina – Goiás CNPJ: 01.791.276/0001-06

Súmula nº 247 TCU

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

10.6 Não há a necessidade de agrupamento dos itens.

XI – RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1 A presente contratação tem por finalidade assegurar melhores condições de assistência aos pacientes da rede pública municipal submetidos a tratamento de hemodiálise na cidade de Goiânia/GO, buscando alcançar resultados satisfatórios sob os aspectos da eficiência administrativa, economicidade, racionalização dos recursos públicos e melhoria da prestação dos serviços de saúde disponibilizados pelo Município de Pontalina/GO.

11.2 Sob a perspectiva assistencial, pretende-se garantir aos pacientes acesso regular a alimentação adequada durante os deslocamentos destinados à realização das sessões de hemodiálise, proporcionando melhores condições nutricionais, maior conforto e redução de riscos relacionados à realização do procedimento médico em condições inadequadas de alimentação.

11.3 A contratação busca, ainda, assegurar maior regularidade e continuidade no suporte oferecido aos usuários da rede pública municipal de saúde, contribuindo para melhores condições de adesão ao tratamento contínuo de hemodiálise e para o fortalecimento das ações assistenciais desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

11.4 No aspecto da economicidade, a solução escolhida permite maior previsibilidade e controle das despesas públicas, considerando que o fornecimento das refeições ocorrerá mediante contratação formal única, com critérios objetivos de execução, fiscalização e pagamento, reduzindo custos administrativos indiretos relacionados a múltiplos procedimentos de reembolso, conferência documental individualizada e controle descentralizado de despesas.

11.5 A centralização do fornecimento em estabelecimento contratado também favorece maior eficiência na fiscalização contratual, possibilitando à Administração acompanhar diretamente a qualidade das refeições fornecidas, as condições sanitárias do estabelecimento e o cumprimento das obrigações contratuais, reduzindo riscos de desperdícios, inconsistências operacionais e falhas na execução do objeto.

11.6 Sob o enfoque operacional, a contratação proporciona melhor aproveitamento dos recursos humanos disponíveis na estrutura administrativa municipal, especialmente no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, ao reduzir demandas administrativas relacionadas ao gerenciamento individualizado de auxílios financeiros, reembolsos ou logística própria de distribuição de alimentos.

11.7 Além disso, a solução evita a necessidade de mobilização de estrutura pública específica para preparo, transporte, acondicionamento e distribuição de refeições, afastando custos adicionais relacionados à aquisição de equipamentos, contratação de pessoal especializado, manutenção de veículos, armazenamento de alimentos e controle logístico operacional.

11.8 Quanto aos recursos materiais e financeiros, a contratação mostra-se mais vantajosa por permitir utilização de estrutura já existente e regularmente instalada pela iniciativa privada, transferindo à contratada os encargos relacionados à aquisição de insumos, preparo das refeições, manutenção das instalações, higienização dos ambientes e cumprimento das exigências sanitárias aplicáveis.

11.9 A solução adotada também contribui para racionalização da gestão pública municipal, permitindo que a Administração concentre seus esforços institucionais nas atividades finalísticas relacionadas à coordenação, acompanhamento e ampliação das políticas públicas de saúde, sem necessidade de assumir atividades acessórias relacionadas à operacionalização direta do fornecimento alimentar.

11.10 Os resultados pretendidos com a contratação estão alinhados aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, continuidade do serviço público e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021, buscando assegurar prestação adequada do suporte alimentar aos pacientes em tratamento de hemodiálise, com utilização racional dos recursos públicos disponíveis e observância das melhores práticas de gestão administrativa.

XII - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1 Por se tratar de aquisição de refeições self service não se faz necessária nenhuma providência a ser adotada previamente à celebração do contrato.

12.2 Não há necessidade de capacitação de servidores e adequações do ambiente.

XIII – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1 Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

XIV – DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. A execução do objeto pretendido possui baixo potencial de impacto ambiental direto, especialmente por se tratar de contratação relacionada à utilização de estrutura operacional já existente e regularmente instalada pela iniciativa privada.

14.2. Entretanto, considerando a natureza dos serviços de alimentação, identificam-se possíveis impactos ambientais associados ao consumo de água, energia elétrica, geração de resíduos orgânicos, descarte de embalagens, utilização de produtos de limpeza e manipulação de alimentos, circunstâncias que demandam adoção de medidas preventivas e mitigadoras voltadas à sustentabilidade ambiental e à segurança sanitária.

14.3. Nesse contexto, a contratada deverá observar rigorosamente a legislação ambiental, sanitária e de saúde pública aplicável, adotando procedimentos destinados à prevenção de contaminações, ao uso racional de recursos naturais e à adequada destinação dos resíduos gerados durante a execução contratual.

14.4. A contratada deverá implementar medidas adequadas para prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's, assegurando condições apropriadas de higiene, manipulação, preparo, armazenamento e distribuição das refeições fornecidas aos pacientes.

14.5. As DTA's consistem em enfermidades ocasionadas pelo consumo de alimentos contaminados por agentes biológicos, químicos ou físicos nocivos à saúde humana, podendo provocar sintomas como vômitos, diarreias, dores abdominais, febre e outras complicações clínicas, especialmente graves em pessoas com condições de saúde fragilizadas, como pacientes submetidos a tratamento de hemodiálise.

14.6. Com a finalidade de mitigar riscos sanitários e ambientais decorrentes da manipulação inadequada de alimentos, a contratada deverá manter o ambiente de preparo e fornecimento das refeições em perfeitas condições de limpeza, organização, conservação e higiene, eliminando fatores que favoreçam proliferação de microrganismos, vetores e agentes contaminantes.

14.7. O estabelecimento deverá possuir abastecimento regular de água tratada proveniente da rede pública ou de sistema regularmente autorizado pelos órgãos competentes, bem como assegurar adequado funcionamento das instalações sanitárias, sistemas de armazenamento de alimentos, equipamentos de refrigeração, conservação térmica e higienização dos utensílios utilizados na prestação dos serviços.

14.8. A contratada deverá observar integralmente as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, especialmente aquelas relacionadas às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, segurança alimentar e controle sanitário dos alimentos.

14.9. Quanto aos impactos ambientais relacionados ao consumo de recursos naturais, a contratada deverá adotar medidas de uso racional de água e energia elétrica, buscando minimizar desperdícios durante a execução dos serviços, mediante utilização adequada de equipamentos, controle operacional das atividades e boas práticas de consumo sustentável.

14.10. No tocante aos resíduos gerados, a contratada deverá providenciar segregação, acondicionamento e descarte ambientalmente adequado dos resíduos orgânicos e recicláveis provenientes do preparo e fornecimento das refeições, observando as normas municipais de coleta urbana e destinação final ambientalmente adequada.

14.11. Os resíduos deverão ser acondicionados em recipientes apropriados, resistentes e higienizados, de modo a evitar contaminações, proliferação de vetores e impactos ambientais negativos, devendo sua destinação ocorrer em conformidade com os procedimentos adotados pelo sistema público de limpeza urbana e manejo de resíduos sólidos.

14.12. A contratada deverá observar, ainda, os critérios e diretrizes estabelecidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Controladoria-Geral da União e da Advocacia-Geral da União, promovendo, sempre que possível, práticas sustentáveis relacionadas à redução de desperdícios, utilização racional de insumos e correta destinação de resíduos.

14.13. Quando aplicável, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, especialmente quanto à adoção de medidas de logística reversa destinadas à coleta e restituição de resíduos recicláveis ao setor empresarial para reaproveitamento em ciclos produtivos ou outra destinação ambientalmente adequada.

14.14. Considerando a natureza do objeto, verifica-se que os impactos ambientais potenciais são de baixa complexidade e plenamente mitigáveis mediante adoção das medidas operacionais, sanitárias e ambientais acima descritas, não havendo indicativos de comprometimento ambiental relevante decorrente da contratação pretendida.

XV – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO

15.1 Por se tratar de contratação imprescindível ao atendimento das demandas deste órgão, esta equipe declara viável a contratação em análise.

XVI – RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Pontalina, 24 de abril de 2026.

WALLISON RODRIGUES DA SILVA

Servidor