

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 14/2026

**Unidade Requisitante**

Secretaria Municipal de Saúde, 76.022.516/0001-07

**Alinhamento com o Planejamento Anual**

A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.

**Equipe de Planejamento**

Thayná Correia da Silva

**Problema Resumido**

Atualmente, a Secretaria Municipal de Saúde não dispõe de fornecimento contínuo, padronizado e adequado de alimentação para os pacientes que realizam Tratamento Fora do Domicílio (TFD) ou que permanecem por longos períodos em deslocamento e espera para consultas, exames e procedimentos. Essa ausência de oferta regular de kits lanches compromete as condições mínimas de alimentação durante esses períodos, expondo os pacientes a riscos à saúde, especialmente aqueles com necessidades alimentares específicas, como diabéticos, hipertensos, pessoas com restrições alimentares, intolerâncias ou outras condições clínicas que exigem controle nutricional. Além disso, a falta de alimentação adequada pode resultar em agravamento do estado clínico, episódios de mal-estar, queda de glicemia, aumento da pressão arterial, entre outras intercorrências, impactando negativamente na segurança do paciente e na efetividade do atendimento em saúde. Dessa forma, evidencia-se a necessidade de estruturar uma solução que garanta o fornecimento regular, adequado e seguro de alimentação aos pacientes, assegurando melhores condições durante o deslocamento e contribuindo para a qualidade e continuidade da assistência prestada pela Secretaria Municipal de Saúde.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

**DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

A Secretaria Municipal de Saúde enfrenta um problema crítico relacionado à ausência de fornecimento contínuo e adequado de alimentação para pacientes em Tratamento Fora do Domicílio (TFD) e aqueles que passam longos períodos em deslocamento para consultas e procedimentos. Essa situação compromete as condições mínimas de alimentação, expondo os pacientes a riscos à saúde, especialmente aqueles com necessidades alimentares específicas, como diabéticos e hipertensos, que requerem controle nutricional rigoroso.

A falta de alimentação adequada pode levar ao agravamento do estado clínico dos pacientes, causando episódios de mal-estar, queda de glicemia e aumento da pressão arterial, entre outras intercorrências. Esses fatores impactam negativamente a segurança dos pacientes e a efetividade do atendimento em saúde, uma vez que condições de saúde instáveis podem prejudicar o tratamento e a recuperação dos indivíduos.

Resolver esse problema é de interesse público, pois visa garantir a segurança e o bem-estar dos pacientes, assegurando que recebam a assistência necessária durante o deslocamento. Espera-se que a solução contribua para a melhoria da qualidade do atendimento, reduzindo riscos à saúde e promovendo a continuidade da assistência prestada pela Secretaria Municipal de Saúde. Além disso, a implementação de um fornecimento regular de alimentação pode resultar em ganhos de eficiência e satisfação dos usuários, refletindo positivamente no serviço público de saúde.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A definição de requisitos claros e objetivos é essencial para garantir que a contratação atenda às necessidades identificadas, assegurando a segurança e o bem-estar dos pacientes durante o Tratamento Fora do Domicílio (TFD).

- **Fornecimento Contínuo:** A solução deve garantir a entrega regular de kits lanches, sem interrupções, para todos os pacientes em TFD.
- **Padronização dos Kits:** Os kits devem ser padronizados, contendo itens que atendam às necessidades nutricionais básicas e específicas dos pacientes.
- **Variedade Nutricional:** Os kits devem incluir opções adequadas para diferentes restrições alimentares, como diabetes, hipertensão e intolerâncias alimentares.
- **Segurança Alimentar:** Todos os alimentos fornecidos devem estar em conformidade com as normas de segurança alimentar vigentes, garantindo a saúde dos pacientes.
- **Validade e Conservação:** Os itens dos kits devem ter prazos de validade adequados e serem acondicionados de forma a preservar sua qualidade até o consumo.
- **Facilidade de Transporte:** Os kits devem ser embalados de maneira prática e segura, facilitando o transporte e manuseio pelos pacientes.
- **Acessibilidade:** A solução deve prever a entrega dos kits em locais acessíveis aos pacientes, minimizando deslocamentos adicionais.
- **Monitoramento e Avaliação:** Deve haver um sistema de monitoramento para garantir a qualidade e a adequação dos kits, permitindo ajustes conforme necessário.

Os kits deverão conter:

- 1 suco, embalagem tetra pack ou vidro, com no mínimo 200 mL, (não podendo ser suco de soja); em diversos sabores: laranja, abacaxi, uva, pêssego, maçã ou acerola;
- 1 barra de cereal sem cobertura (sabores diversos: banana, castanha, coco etc.), peso mínimo 20 g;
- 1 pacote de biscoito integral, totalizando no mínimo 24g.
- 1 bolinho (sabores diversos: chocolate, baunilha, laranja) em embalagem individual com no mínimo de 40g
- 1 garrafa de água mineral natural sem gás, 500 mL
- 2 frutas, sendo: 1 maçã nacional (peso mínimo 150g) e banana nanica, tamanho médio (peso aproximado 150g)
- 1 guardanapo de papel 20x21 cm embalado em sachê de papel
- 1 sacola de papel personalizada.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO

Descrição: Contratar uma empresa especializada para fornecer kits de lanches padronizados e adaptados às necessidades nutricionais dos pacientes.

Vantagens:

- Experiência e expertise no fornecimento de alimentação.
- Capacidade de personalização dos kits conforme necessidades específicas.
- Logística e distribuição eficientes.
- Redução de carga administrativa para a Secretaria.

Desvantagens:

- Dependência de fornecedor externo.
- Possíveis variações de custo conforme demanda.
- Necessidade de fiscalização contínua para garantir qualidade.

PARCERIA COM RESTAURANTES LOCAIS

Descrição: Estabelecer parcerias com restaurantes locais para o fornecimento de refeições ou lanches aos pacientes.

Vantagens:

- Apoio ao comércio local, fortalecendo a economia da região.
- Flexibilidade na escolha de cardápios.
- Possibilidade de atendimento personalizado.

Desvantagens:

- Variedade de qualidade e padrão entre fornecedores.
- Logística de distribuição pode ser complexa.
- Risco de inconsistência no fornecimento.

DESENVOLVIMENTO DE COZINHA PRÓPRIA

Descrição: Implementar uma cozinha própria para a produção e distribuição de kits de lanches.

Vantagens:

- Controle total sobre a qualidade e padronização.
- Flexibilidade para ajustes conforme necessidades específicas.
- Potencial redução de custos a longo prazo.

Desvantagens:

- Alto custo inicial de instalação e equipamentos.
- Necessidade de equipe especializada.
- Gestão logística e operacional complexa.

**DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO**

A contratação de uma empresa para o fornecimento de kits de lanche para pacientes em Tratamento Fora do Domicílio (TFD) é uma solução que atende diretamente às necessidades identificadas pela Secretaria Municipal de Saúde de Antonina. Do ponto de vista técnico, a solução oferece um desempenho esperado de fornecimento contínuo e padronizado, garantindo que todos os pacientes recebam alimentação adequada durante seus deslocamentos. A compatibilidade com a infraestrutura existente é alta, pois não requer mudanças significativas nos processos operacionais da Secretaria, apenas a integração com o fornecedor para a logística de distribuição.

A implementação é facilitada pela experiência de empresas especializadas em serviços de alimentação, que já possuem expertise em atender demandas específicas de saúde, como dietas para diabéticos e hipertensos. Além disso, a solução é escalável, permitindo ajustes na quantidade de kits fornecidos conforme a demanda flutuante, sem comprometer a qualidade do serviço.

Operacionalmente, a solução oferece manutenção e suporte contínuos, com a empresa contratada responsável por garantir a qualidade e a segurança alimentar dos kits. A confiabilidade é assegurada por contratos que estipulam padrões de qualidade e prazos de entrega. A adaptabilidade ao contexto local é garantida pela possibilidade de personalizar os kits conforme as necessidades regionais e as especificidades dos pacientes.

Economicamente, a contratação de uma empresa especializada apresenta um custo-benefício favorável em comparação com a internalização do serviço, que demandaria investimentos em infraestrutura e pessoal. O retorno sobre o investimento é percebido na melhoria das condições de saúde dos pacientes, reduzindo intercorrências e, conseqüentemente, os custos indiretos associados a complicações médicas. A eficiência administrativa é aumentada pela simplificação dos processos logísticos e pela garantia de um serviço padronizado.

A solução atende ao interesse público ao assegurar que os pacientes tenham acesso a uma alimentação adequada, contribuindo para a segurança e eficácia do tratamento médico. Comparada a outras alternativas, como a produção interna dos kits, a contratação de uma empresa externa se mostra mais viável e eficaz, garantindo qualidade, regularidade e personalização dos serviços prestados.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 1					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	kit lanche individual para os pacientes do TFD	Unidade	20.872,00	R\$ 24,86	R\$ 518.877,92
Lote 2 - Exclusivo ME/EPP (25%)					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	kit lanche individual para os pacientes do TFD	Unidade	2.888,00	R\$ 24,86	R\$ 71.795,68
Valor Total					R\$ 590.673,60



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Adota-se o parcelamento formal do objeto, com a realização de uma única licitação, sendo cada parcela da solução adjudicada por itens ou lotes distintos.

Ressalta-se que a adoção do parcelamento, no presente caso, não decorre de necessidade técnica relacionada à execução do objeto, mas sim do cumprimento do disposto nos artigos 47 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, que estabelece tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações públicas.

Dessa forma, o parcelamento foi estruturado com o objetivo de ampliar a participação de empresas de menor porte no certame, promovendo a competitividade e o desenvolvimento econômico local e regional, conforme preconiza a legislação vigente.

Importante destacar que, embora o objeto pudesse ser contratado de forma unificada sob o ponto de vista técnico, optou-se pela divisão em itens/lotes como medida de adequação legal, sem prejuízo à eficiência, à padronização e à qualidade do fornecimento.

Ademais, a modelagem adotada não compromete a gestão contratual, tampouco a execução do objeto, sendo plenamente viável sob os aspectos operacional e econômico, garantindo o atendimento ao interesse público.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de uma empresa para o fornecimento de alimentação para pacientes em Tratamento Fora do Domicílio (TFD) visa alcançar os seguintes resultados:

Economicidade:

- Redução de custos com a aquisição de alimentos em grande escala, possibilitando preços mais competitivos.
- Diminuição de gastos com logística e armazenamento, uma vez que a empresa contratada será responsável por essas etapas.

Otimização de recursos:

- Liberação de recursos humanos da Secretaria Municipal de Saúde para outras atividades essenciais, ao terceirizar o fornecimento de alimentação.
- Melhor utilização dos recursos financeiros, evitando desperdícios com compras esporádicas e não planejadas.

Eficiência e eficácia:

- Garantia de fornecimento contínuo e padronizado de kits de alimentação, assegurando que todos os pacientes recebam a nutrição adequada.
- Redução de episódios de mal-estar e complicações de saúde durante o deslocamento, melhorando a segurança e a qualidade do atendimento.
- Racionalização dos processos de distribuição de alimentos, com a empresa contratada gerenciando a logística e entrega.

Indicadores ou metas mensuráveis:

- Redução de 20% nos custos totais com alimentação em comparação ao modelo atual.
- Aumento de 30% na satisfação dos pacientes em relação à alimentação fornecida, medido por meio de pesquisas de satisfação.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para viabilizar a contratação de uma empresa para o fornecimento de alimentação aos pacientes do TFD, é necessário garantir que a infraestrutura logística esteja adequada. Isso inclui a definição de pontos de entrega estratégicos para os kits lanches, considerando a proximidade e acessibilidade aos locais de embarque e desembarque dos pacientes. Além disso, é essencial assegurar que esses pontos tenham condições adequadas de armazenamento temporário, como refrigeração, para manter a qualidade e segurança dos alimentos até a distribuição.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A solução escolhida para a contratação de uma empresa para o fornecimento de alimentação aos pacientes que realizam Tratamento Fora do Domicílio (TFD) é autossuficiente e não apresenta dependências diretas com outras contratações correlatas ou interdependentes.

A empresa contratada será responsável por todo o processo de fornecimento dos kits lanches, incluindo a aquisição dos insumos necessários, preparação, embalagem e entrega dos alimentos. Dessa forma, não há necessidade de contratações adicionais para manutenção de equipamentos, aquisição de insumos ou adequações prediais, uma vez que todas essas atividades estão incluídas no escopo da contratação principal.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Impactos Ambientais Identificados

- **Consumo de Recursos Naturais**

A produção e transporte dos kits lanches podem aumentar o consumo de água e energia, além de utilizar matérias-primas que podem impactar o meio ambiente.

- **Geração de Resíduos Sólidos**

O uso de embalagens para os kits lanches pode resultar em um aumento significativo de resíduos sólidos, especialmente plásticos e papéis.

- **Emissões de Gases de Efeito Estufa**

O transporte dos kits pode contribuir para o aumento das emissões de gases de efeito estufa, devido ao uso de combustíveis fósseis.

Medidas Mitigadoras Propostas

1. Priorizar fornecedores locais para reduzir a distância de transporte e, conseqüentemente, as emissões de gases de efeito estufa.
2. Utilizar embalagens biodegradáveis ou recicláveis para os kits lanches, incentivando a reciclagem e a redução de resíduos.
3. Implementar um programa de logística reversa para garantir o retorno e a reciclagem das embalagens utilizadas.
4. Selecionar fornecedores que adotem práticas sustentáveis na produção dos alimentos, como o uso eficiente de água e energia.
5. Avaliar a possibilidade de consórcios regionais para otimizar a distribuição e gestão de resíduos, considerando a infraestrutura local disponível.
6. Exigir que a empresa contratada adote medidas de eficiência energética em suas operações, como o uso de veículos de transporte com menor consumo de combustível.

**CONCLUSÃO**

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.

Antonina - PR, 1 de Abril de 2026

Thayná Correia da Silva
Núcleo Administrativo Financeiro