ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

NÚMERO DO PROCESSO: Processo licitatório nº123/2026.

OBJETO: Credenciamento de pessoas jurídicas especializadas no preparo, fornecimento e entrega de refeições hospitalares prontas aos pacientes internados, acompanhantes legalmente autorizados, servidores, equipe médica, equipe de enfermagem e demais profissionais em atividade no Hospital Municipal de Salto do Lontra, em atendimento à demanda da Secretaria Municipal de Saúde.

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE ELABORAÇÃO

SERVIDOR: Rodrigo Korink MATRÍCULA: 14370/1

SERVIDOR: Elaine Gonçalves MATRÍCULA: 7773/1

SERVIDOR: Kalyta Nohana El Guedr Ubinski MATRÍCULA: 16241/1

3. NORMAS E DIRETRIZES QUE BASEIAM ESTE ETP

Aplicam-se à contratação proposta os seguintes marcos normativos: Aplica-se a este ETP o Decreto nº. 707, DE 07 DE FEVEREIRO DE 2024, que disciplina sobre o procedimento e critérios de julgamento de menor preço e maior desconto, e dá outras providências". Aplica-se a este ETP a nova lei de licitações 14.133 de 1º de abril de 2021 que "disciplina sobre e estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios".

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA

A presente contratação tem por objeto o credenciamento de pessoas jurídicas especializadas no preparo, fornecimento e entrega de refeições hospitalares prontas, destinadas aos pacientes internados, acompanhantes legalmente autorizados, servidores, equipe médica, equipe de enfermagem e demais profissionais em atividade no Hospital Municipal de Salto do Lontra, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

A alimentação hospitalar constitui serviço essencial e contínuo para o adequado funcionamento da unidade hospitalar, sendo indispensável à assistência integral aos pacientes, contribuindo diretamente para a recuperação do estado nutricional, a manutenção das condições clínicas e a efetividade do tratamento. Da mesma forma, o fornecimento de refeições aos acompanhantes, quando legalmente autorizado, observa as diretrizes assistenciais aplicáveis, garantindo suporte adequado durante o período de internação.

Além da assistência aos pacientes, a disponibilização de alimentação aos profissionais em exercício no

Hospital Municipal mostra-se necessária em razão da prestação ininterrupta dos serviços de saúde, especialmente em escalas de plantão, atendimentos de urgência e emergência e demais atividades que exigem permanência contínua na unidade, assegurando condições adequadas para o desempenho das funções e contribuindo para a manutenção da qualidade dos serviços prestados à população.

Considerando que o Município não dispõe de estrutura física, equipamentos, recursos humanos especializados e capacidade operacional suficientes para realizar diretamente o preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições em conformidade com as normas sanitárias vigentes, a contratação de empresas especializadas apresenta-se como a alternativa mais eficiente, econômica e segura para atendimento da demanda.

A adoção do sistema de credenciamento justifica-se pela natureza do objeto e pela necessidade de assegurar atendimento contínuo, permitindo a habilitação de todas as empresas que atendam aos requisitos técnicos, sanitários, operacionais e de qualificação estabelecidos no edital, mediante remuneração por preços previamente fixados pela Administração. Esse modelo amplia a competitividade, favorece a participação de fornecedores aptos, reduz o risco de descontinuidade do serviço, possibilita maior disponibilidade de prestadores e confere maior flexibilidade à gestão contratual, especialmente diante das oscilações da demanda hospitalar.

As refeições deverão ser produzidas em conformidade com as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, observando rigorosamente a legislação sanitária aplicável, os padrões de qualidade, higiene, controle microbiológico, acondicionamento, transporte em condições adequadas de temperatura e conservação, garantindo segurança alimentar aos usuários do serviço.

Dessa forma, o credenciamento revela-se medida tecnicamente adequada e administrativamente vantajosa para assegurar a continuidade, regularidade, eficiência e qualidade do fornecimento das refeições hospitalares, atendendo ao interesse público e às necessidades permanentes do Hospital Municipal de Salto do Lontra, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e supremacia do interesse público.

5. ÁREA REQUISITANTE

ÁREA REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
Secretaria Municipal de Saúde	Elaine Gonçalves

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento ao objeto, poderão participar do credenciamento pessoas jurídicas legalmente constituídas que possuam atividade econômica compatível com o preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas, observadas as exigências de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-

financeira e de qualificação técnica previstas na Lei nº 14.133/2021, bem como aquelas estabelecidas no edital e seus anexos.

A empresa credenciada deverá comprovar regularidade perante os órgãos competentes de vigilância sanitária, possuindo todas as licenças, alvarás e autorizações necessários ao exercício da atividade, mantendo-os válidos durante toda a vigência do credenciamento e das futuras contratações.

O estabelecimento responsável pela produção das refeições deverá atender integralmente às normas sanitárias vigentes, especialmente às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, garantindo condições adequadas de higiene, manipulação, preparo, armazenamento, acondicionamento, transporte e distribuição dos alimentos, de forma a assegurar a qualidade e a segurança alimentar.

As refeições deverão ser produzidas diariamente, utilizando matérias-primas de procedência comprovada, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de consumo, observando padrões de qualidade nutricional, sensorial e sanitária, compatíveis com as necessidades da alimentação hospitalar. Os alimentos deverão apresentar características adequadas de aparência, cor, aroma, sabor, textura e temperatura, sendo vedado o fornecimento de produtos deteriorados, contaminados ou em desacordo com as especificações estabelecidas pela Administração.

A empresa deverá possuir capacidade operacional para atender, de forma contínua e ininterrupta, a demanda da Secretaria Municipal de Saúde, inclusive aos finais de semana, feriados e em qualquer período do dia ou da noite, considerando que o Hospital Municipal funciona em regime de atendimento ininterrupto, durante vinte e quatro horas por dia.

As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, resistentes, atóxicas, íntegras, devidamente lacradas, capazes de preservar a qualidade, a temperatura e a segurança do alimento durante todo o transporte até o local de entrega, observando as exigências da legislação sanitária vigente.

O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos ou equipamentos apropriados para transporte de alimentos preparados, em perfeitas condições de higiene, conservação e funcionamento, garantindo a manutenção das temperaturas adequadas durante todo o percurso, de modo a preservar a qualidade microbiológica e físico-química das preparações.

A empresa credenciada deverá assegurar o cumprimento dos horários de entrega definidos pela Secretaria Municipal de Saúde, de forma a não comprometer a rotina hospitalar, a distribuição das refeições e o atendimento aos pacientes e profissionais da unidade.

Os cardápios deverão ser elaborados observando as necessidades nutricionais dos pacientes, as dietas prescritas pela equipe assistencial, quando aplicáveis, bem como as refeições destinadas aos servidores, equipe médica, equipe de enfermagem, acompanhantes autorizados e demais profissionais em atividade no Hospital Municipal.

Sempre que solicitado, a contratada deverá fornecer refeições especiais ou terapêuticas compatíveis com prescrições médicas e nutricionais, incluindo dietas com restrições específicas, observando rigorosamente as orientações da equipe técnica responsável pela assistência aos pacientes.

A empresa será integralmente responsável pela qualidade das refeições fornecidas, respondendo por quaisquer danos decorrentes de falhas no preparo, acondicionamento, transporte ou conservação dos alimentos, bem como pela imediata substituição de refeições que apresentem desconformidades, inadequação ao consumo, violação das embalagens, temperatura incompatível ou qualquer irregularidade identificada pela fiscalização.

Durante toda a execução contratual, a empresa deverá disponibilizar responsável técnico legalmente habilitado, mantendo equipe suficiente e capacitada para garantir a regularidade da prestação dos serviços, observando as normas de segurança do trabalho, segurança alimentar, legislação sanitária e demais disposições legais aplicáveis.

A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pela Secretaria Municipal de Saúde, que verificará o cumprimento das especificações técnicas, dos padrões de qualidade, dos horários de entrega, das condições sanitárias, das quantidades fornecidas e das demais obrigações contratuais, podendo determinar a correção de irregularidades, aplicar as penalidades cabíveis e rejeitar refeições que não atendam às exigências estabelecidas no Termo de Referência, Edital e Contrato.

Por se tratar de credenciamento, poderão ser contratadas todas as pessoas jurídicas que atenderem integralmente aos requisitos de habilitação e às condições técnicas estabelecidas pela Administração, sendo a remuneração realizada conforme os valores previamente fixados no instrumento convocatório e de acordo com a efetiva prestação dos serviços, observados os critérios de distribuição da demanda definidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado mediante solicitação de cotações diretamente a fornecedores locais e por meio de consulta a contratações similares disponíveis na plataforma Compras.gov.br (Gov.br), observando as boas práticas para formação do preço de referência e os princípios da economicidade e da vantajosidade da contratação.

A utilização dessas fontes mostrou-se a mais adequada em razão das características específicas do objeto, cujo custo é diretamente influenciado por fatores locais, como o valor dos gêneros alimentícios, disponibilidade de mão de obra, estrutura física para produção das refeições, logística de preparo e entrega, distância entre o estabelecimento e a unidade hospitalar, custos operacionais, exigências sanitárias e necessidade de atendimento contínuo em regime de funcionamento ininterrupto. Dessa forma, a comparação entre os valores obtidos junto aos fornecedores locais e aqueles verificados no

Compras.gov.br possibilitou uma estimativa mais compatível com a realidade do Município de Salto do Lontra.

Durante a pesquisa de mercado, verificou-se reduzido interesse de empresas em participar da futura contratação, bem como número limitado de fornecedores com capacidade técnica e operacional para atender às exigências inerentes ao fornecimento de refeições hospitalares. Trata-se de serviço especializado, que demanda estrutura adequada para produção diária de alimentos, atendimento às normas sanitárias, elaboração de dietas específicas quando necessárias, rigoroso controle de qualidade, logística de entrega em horários previamente estabelecidos e disponibilidade para atendimento contínuo, inclusive aos finais de semana e feriados.

Observou-se, ainda, que parte dos fornecedores consultados não apresentou cotação, seja por não possuir estrutura compatível para execução do objeto, seja por ausência de interesse em prestar serviços à Administração Pública nas condições exigidas. Essa realidade demonstra que o mercado regional para esse tipo de serviço é restrito, circunstância que dificultou a obtenção de um número maior de propostas comerciais.

Assim, a limitação quantitativa das cotações obtidas não decorre de deficiência na pesquisa realizada pela Administração, mas das próprias características do mercado fornecedor, composto por poucas empresas efetivamente aptas e interessadas na execução do objeto. Diante desse cenário, os preços coletados junto aos fornecedores locais, confrontados com os valores identificados na plataforma Compras.gov.br (Gov.br), constituem base suficiente e adequada para a definição do valor de referência da contratação, refletindo, com razoável precisão, as condições praticadas para a prestação do serviço e atendendo aos princípios da razoabilidade, economicidade e eficiência.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na realização de credenciamento de pessoas jurídicas especializadas para o preparo, fornecimento e entrega de refeições hospitalares prontas, destinados ao atendimento das necessidades do Hospital Municipal de Salto do Lontra, conforme demanda da Secretaria Municipal de Saúde.

A contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo e adequado de alimentação aos pacientes internados, acompanhantes legalmente autorizados, servidores, equipe médica, equipe de enfermagem e demais profissionais em atividade na unidade hospitalar, observando as necessidades nutricionais específicas de cada público e as condições clínicas dos pacientes atendidos.

A solução contempla o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições prontas, observando os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e controle sanitário exigidos pela legislação vigente.

A adoção do credenciamento permitirá a habilitação de todos os interessados que atendam às condições

de qualificação técnica, operacional, sanitária e fiscal estabelecidas pela Administração, possibilitando maior disponibilidade de fornecedores aptos ao atendimento da demanda, ampliação da capacidade de fornecimento e redução dos riscos de interrupção dos serviços.

A execução dos serviços ocorrerá de forma parcelada e conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde, mediante solicitações previamente autorizadas pela unidade hospitalar, observando os quantitativos efetivamente demandados e a disponibilidade orçamentária. Os fornecimentos deverão ocorrer nos horários e condições definidos pela Administração, garantindo regularidade, pontualidade e adequação às rotinas assistenciais do Hospital Municipal.

A solução adotada mostra-se adequada ao interesse público por assegurar atendimento contínuo às necessidades alimentares e nutricionais da unidade hospitalar, contribuir para a recuperação e manutenção da saúde dos pacientes, proporcionar condições adequadas de trabalho aos profissionais em atividade e garantir maior eficiência, flexibilidade e segurança na gestão da contratação.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

As quantidades estimadas para a presente contratação foram definidas a partir de levantamento realizado pela Secretaria Municipal de Saúde, considerando o histórico de consumo verificado em contratações anteriores destinadas ao atendimento do Pronto Atendimento Municipal, bem como a projeção da demanda decorrente do início das atividades do Hospital Municipal de Salto do Lontra.

Embora os dados históricos disponíveis tenham sido utilizados como parâmetro para a elaboração da estimativa, destaca-se que a entrada em funcionamento da unidade hospitalar representa uma ampliação significativa dos serviços de saúde ofertados pelo Município, passando a contemplar internações, permanência de pacientes por períodos prolongados, atendimento a acompanhantes legalmente autorizados e suporte contínuo às equipes assistenciais. Em razão dessa nova realidade operacional, a demanda por refeições hospitalares, dietas especiais e alimentos complementares tende a ser superior àquela anteriormente registrada no âmbito do Pronto Atendimento.

Dessa forma, os quantitativos previstos foram estimados considerando tanto o histórico de consumo existente quanto a expectativa de ampliação dos atendimentos e da ocupação da unidade hospitalar, buscando assegurar condições adequadas para o pleno funcionamento dos serviços durante a vigência da contratação.

Por se tratar de demanda diretamente relacionada ao fluxo de pacientes, às internações realizadas e à necessidade de atendimento das equipes em atividade, os quantitativos possuem caráter meramente estimativo, podendo sofrer variações para mais ou para menos ao longo da execução contratual, sem que isso gere qualquer direito à contratação integral dos quantitativos previstos.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela

Secretaria Municipal de Saúde, observando-se as solicitações emitidas pela unidade hospitalar, a disponibilidade orçamentária e o interesse público, sendo remunerados exclusivamente os quantitativos efetivamente fornecidos e devidamente atestados pela fiscalização do contrato.

Fundamentam-se, portanto, a pertinência e a relevância das aquisições pela necessidade precípua para manutenção e a funcionalidade da sua estrutura administrativa.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Considerando a pesquisa de preços e orçamentos realizados, a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência unitário foi a média ponderada dos valores unitários apresentados nos itens da solução. A estimativa para a contratação é de R$ 799.484,00 (setecentos e noventa e nove mil e quatrocentos e oitenta e quatro reais).

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Nos termos do art. 40, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, foi analisada a conveniência do parcelamento da solução, considerando os aspectos técnicos, operacionais, econômicos e a necessidade de ampliar a competitividade e o acesso de interessados ao credenciamento.

O objeto encontra-se dividido em quatro itens distintos, correspondentes à marmita de dieta livre, marmita de dieta leve, marmita de dieta pastosa e suco, permitindo a identificação individualizada das refeições, a formação dos respectivos preços unitários e o adequado controle da execução contratual.

Todavia, não será exigido que a empresa credenciada participe ou seja habilitada em todos os itens, sendo facultado aos interessados requerer o credenciamento apenas para os itens que possuam capacidade técnica, operacional e sanitária para executar. Essa sistemática amplia a participação de empresas especializadas, evita restrições indevidas à competitividade e possibilita o ingresso de fornecedores que atuem em segmentos específicos da alimentação hospitalar.

Da mesma forma, não haverá exclusividade de contratação por credenciado, podendo a Administração credenciar todas as empresas que atenderem aos requisitos previstos no edital, realizando as futuras contratações conforme os critérios de distribuição da demanda estabelecidos no instrumento convocatório, observados os princípios da isonomia, impessoalidade, eficiência e interesse público.

Essa forma de parcelamento não compromete a execução do objeto, uma vez que todos os itens possuem especificações técnicas próprias, preços individualizados e podem ser fornecidos de maneira independente, preservando a qualidade da prestação dos serviços, a continuidade do atendimento hospitalar e a flexibilidade administrativa necessária ao sistema de credenciamento.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto em itens é tecnicamente adequado e compatível com a natureza da contratação, sem impor a obrigatoriedade de credenciamento em todos os itens ou a

existência de credenciado único, promovendo maior competitividade, ampliação do universo de participantes, eficiência na contratação e observância ao disposto no art. 40, inciso V, da Lei nº 14.133/2021.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

No âmbito da Administração, verifica-se a existência de contratação vigente com objeto similar ao ora proposto, destinada ao fornecimento de refeições para atendimento das demandas do serviço de saúde municipal. Entretanto, referido contrato possui vigência com término previsto para o mês de setembro, não sendo possível sua prorrogação por meio de termo aditivo, em razão das limitações legais e administrativas aplicáveis.

Dessa forma, a presente contratação por credenciamento configura medida necessária para assegurar a continuidade da prestação do serviço, evitando desassistência alimentar aos pacientes, acompanhantes e profissionais em atividade no Hospital Municipal de Salto do Lontra.

Ressalta-se que não há outras contratações correlatas ou interdependentes que impactem diretamente a execução do objeto, sendo esta contratação estruturada de forma autônoma, com gestão e fiscalização próprias, sem prejuízo da integração com os demais serviços de saúde já existentes no âmbito municipal.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O Município de Salto do Lontra/PR encontra-se atualmente em processo de elaboração do Plano Anual de Contratação (PAC), que, embora não tenha sido concluído até a presente data, direcionará de maneira consistente a futura aquisição para atender plenamente às demandas destacadas anteriormente.

14. RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem por objetivo garantir o fornecimento contínuo e adequado de refeições hospitalares prontas, necessários ao funcionamento do Hospital Municipal de Salto do Lontra, assegurando o atendimento das necessidades nutricionais dos pacientes, acompanhantes autorizados e profissionais em atividade na unidade.

Pretende-se contratar fornecedores qualificados, capazes de atender às especificações técnicas e sanitárias estabelecidas, garantindo qualidade, segurança alimentar, regularidade no fornecimento e continuidade dos serviços.

Busca-se, ainda, assegurar a eficiência na aplicação dos recursos públicos, a ampliação das opções de atendimento por meio do credenciamento e a redução dos riscos de desabastecimento, contribuindo para o adequado funcionamento dos serviços de saúde prestados pelo Município.

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para esta solução não há necessidade de ajustes nas instalações do órgão ou fornecimento de serviço adicional para que a contratação surta seus efeitos.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A execução do objeto pode gerar impactos ambientais associados principalmente às etapas de preparo, acondicionamento, transporte e descarte de resíduos provenientes do fornecimento de refeições hospitalares.

Entre os principais impactos potenciais, destacam-se a geração de resíduos orgânicos oriundos do preparo e das sobras de alimentos, bem como resíduos recicláveis e não recicláveis provenientes das embalagens utilizadas no acondicionamento e transporte das refeições. Também podem ocorrer impactos relacionados ao consumo de água e energia elétrica durante o processo de produção das refeições, além da emissão de gases poluentes decorrentes do transporte diário dos alimentos até a unidade hospitalar.

Para mitigação desses impactos, devem ser observadas boas práticas de sustentabilidade ambiental, incluindo o adequado gerenciamento de resíduos sólidos conforme legislação vigente, priorização de embalagens recicláveis ou reutilizáveis, controle do desperdício de alimentos, bem como adoção de rotinas de logística eficiente que reduzam deslocamentos desnecessários e, consequentemente, a emissão de poluentes.

Adicionalmente, recomenda-se que os fornecedores adotem práticas de produção mais sustentáveis, com uso racional de recursos naturais e cumprimento das normas ambientais aplicáveis, contribuindo para a redução dos impactos ambientais associados à execução do contrato.

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Elaine Gonçalves
Secretária Municipal de Saúde

Kalyta Nohana El Guedr Ubinski
Nutricionista

Rodrigo Korink
Responsável pela elaboração do ETP