



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE D'OESTE/PR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) Nº 012/2026

## INTRODUÇÃO

### Conceito e elementos.

O Estudo Técnico Preliminar (ETP), é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação a fim de atender a uma necessidade administrativa, e tem por objetivo subsidiar a elaboração do Anteprojeto, Termo de Referência ou Projeto Básico, bem como do edital de licitação e da minuta contratual, quando aplicável.

Sua elaboração será em conformidade com o Art. 18 da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, regulamentado a nível Municipal pelos Arts. 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63 e 64 do Decreto Municipal nº 3.927/2023, nos seguintes termos:

*“O Estudo Técnico Preliminar (ETP) deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental da contratação” (caput do Art. 56 do Decreto nº 3.927/2023).*

*“O Estudo Técnico Preliminar (ETP) deverá estar alinhado com o Plano de Contratação Anual, além de outros instrumentos de planejamento da Administração” (caput do Art. 57 do Decreto nº 3.927/2023).*

*“O Estudo Técnico Preliminar (ETP) será elaborado conjuntamente por servidores da área técnica e requisitante ou, quando houver, pela equipe de planejamento da contratação, [...]” (caput do Art. 58 do Decreto nº 3.927/2023).*

*“Com base no Plano de Contratações Anual, deverão ser registrados no ETP os seguintes elementos:” (caput do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023).*

*“I - descrição da necessidade da contratação [...]” (inciso I do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023, e inciso I do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) seção 1 deste documento;*

*“IX – demonstrativo da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual, [...]” (inciso IX do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso II do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) seção 2 deste documento;*

*“II – descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, [...]” (inciso II do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023, e inciso III do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) seção 3 deste documento;*

*“V – estimativa das quantidades a serem contratadas, [...]” (inciso V do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso IV do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) seção 4 deste documento;*





*“III – levantamento de mercado, [...]”* (inciso III do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso V do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) **seção 5** deste documento;

*“VI – estimativa do valor da contratação, [...]”* (inciso VI do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso VI do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) **seção 6** deste documento;

*“IV – descrição da solução como um todo, [...]”* (inciso IV do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso VII do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) **seção 7** deste documento;

*“VII – justificativa para o parcelamento ou não da solução;”* (inciso VII do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso VIII do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) **seção 8** deste documento;

*“X – demonstrativo dos resultados pretendidos, [...]”* (inciso X do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso IX do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) **seção 9** deste documento;

*“XI – providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, [...]”* (inciso XI do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso X do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) **seção 10** deste documento;

*“VIII – contratações correlatas e/ou interdependentes”* (inciso VIII do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso XI do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) **seção 11** deste documento;

*“XII – descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, [...]”* (inciso XII do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso XII do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) **seção 12** deste documento;

*“XIII – posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.”* (inciso XIII do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso XIII do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021) **seção 13** deste documento;

O presente Estudo Técnico Preliminar apresenta os estudos técnicos realizados visando identificar e analisar as soluções disponíveis no mercado, em termos de requisitos, alternativas e justificativas para escolha da melhor solução para alcançar os resultados pretendidos.

Assim, a delimitação da solução nos termos e condições estipulados não é decisão de livre arbítrio desta equipe. Aqui estão pautados elementos que, fundamentadamente, têm a capacidade e potencial para, em tese, considerando o caso concreto, melhor atender ao interesse público.

**SEÇÃO 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO** (inciso I do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023, e inciso I do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

#### **1.1. Contexto da Situação Problema:**

Município de São Jorge D'Oeste/PR, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, possui demanda contínua para o fornecimento de refeições prontas (marmitex), destinadas a pacientes que permanecem em observação ou internamento na Unidade de Pronto Atendimento Municipal.





Considerando que os atendimentos podem se estender por períodos prolongados, inclusive durante todo o dia ou pernoite, torna-se necessário assegurar alimentação adequada durante o período de permanência na unidade.

Além da dieta normal, há necessidade de fornecimento de refeições específicas para pacientes com restrições alimentares, tais como:

- Dieta para diabéticos;
- Dieta hipossódica para hipertensos;
- Dieta leve/livre (sopa), conforme orientação médica.

Trata-se de medida essencial à manutenção do cuidado integral ao paciente, garantindo dignidade, suporte nutricional adequado e continuidade da assistência em saúde.

A demanda apresenta caráter contínuo e variável, conforme o número diário de atendimentos e internações no Pronto Atendimento Municipal.

#### 1.2 - Justificativa da Contratação:

A contratação justifica-se pela necessidade de:

- Garantir alimentação adequada aos pacientes em observação ou internamento;
- Cumprir protocolos assistenciais da unidade;
- Evitar descontinuidade do atendimento por ausência de alimentação;
- Garantir controle sanitário e qualidade nutricional;
- Proporcionar planejamento e economicidade à Administração.

A ausência da contratação comprometeria a qualidade da assistência prestada na Unidade de Pronto Atendimento Municipal.

**SEÇÃO 2 – DA DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL (PCA).** (inciso IX do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso II do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

#### 2.1 Previsão no Plano de Contratações Anual:

2.1.1 A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA 2026 da Prefeitura Municipal de São Jorge D'Oeste, estando alinhada às ações estratégicas e às necessidades administrativas previamente planejadas.

**SEÇÃO 3 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIAS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO** (inciso II do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023, e inciso III do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).





A contratação deverá observar requisitos mínimos indispensáveis à garantia da qualidade, segurança sanitária, regularidade legal e atendimento adequado às necessidades dos pacientes assistidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

### 3.1 Requisitos de Qualidade:

As refeições deverão:

- Ser preparadas no mesmo dia da entrega;
- Possuir peso mínimo de 600g;
- Atender às especificações nutricionais descritas no Termo de Referência;
- Ser acondicionadas em embalagens térmicas adequadas;
- Garantir variedade e equilíbrio nutricional.

### 3.2 Requisitos Legais e Normativos

A contratação deverá observar:

- A Lei Federal nº 14.133/2021;
- O Decreto Municipal nº 3.927/2023;
- A legislação sanitária vigente;
- As normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

A empresa contratada deverá estar regularmente constituída e atender às exigências fiscais, trabalhistas e sanitárias pertinentes ao objeto.

### 3.2 Requisitos Sanitários

A empresa deverá:

- Possuir Alvará Sanitário vigente;
- Atender às normas da Vigilância Sanitária;
- Possuir responsável técnico;
- Garantir transporte adequado até a Unidade de Pronto Atendimento.

**SEÇÃO 4 - ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA** (inciso V do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso IV do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

#### 4.1 - Identificação da necessidade do objeto:

4.1.1. A estimativa da quantidade a ser contratada é justificada nos termos deste ETP, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021. A descrição com os respectivos quantitativos a serem contratados estão apresentados abaixo:





MUNICÍPIO DE  
**SÃO JORGE D'OESTE**

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Padronização 01/2024 – Modelo aprovado pela Secretaria de Administração e pela Controladoria Interna.

ITEM	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS	UND	QTD
1	<b>REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 1 (600G )</b> Descrição do cardápio: 120g de carne de frango (sem pele e sem osso); 180g de arroz branco (ou integral); 80g de feijão; 140g de guarnição entre as listadas, podendo ser um ou dois (70g de cada) tipos (farofa de legumes; mandioca; massa; macarrão com molho; macarrão alho e óleo; polenta cremosa ou frita; legumes refogados (chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha verde, acelga, abóbora, vagem, batata inglesa, batata doce, beterraba, mandioca, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, e outros); 60g de legumes cru, podendo ser: cenoura, ou repolho verde, repolho roxo, beterraba, couve manteiga, rabanete, tomate, cebola. 20g de salada folhas, podendo ser: Alface crespa ou; americana, rúcula, escarola, agrião, almeirão, acelga, etc.; tempeiros em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana, ou laranja.	Marmitex	800
2	<b>REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 2 (600G)</b> Descrição do cardápio: 120g de carne de gado (sem gordura e sem osso); 180g de arroz branco (ou integral); 80g de feijão; 140g de guarnição entre as listadas, podendo ser um ou dois (70g de cada) tipos (farofa de legumes; mandioca; massa; macarrão com molho; macarrão alho e óleo; polenta cremosa ou frita; legumes refogados(chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha verde, acelga, abóbora, vagem, batata inglesa, batata doce, beterraba, mandioca, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, e outros); 60g de legumes cru, podendo ser: cenoura, ou repolho verde, repolho roxo, beterraba, couve manteiga, rabanete, tomate, cebola. 20g de salada folhas, podendo ser: Alface crespa ou; americana, rúcula, escarola, agrião, almeirão, acelga, etc.; tempeiros em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana ou laranja.	Marmitex	800
3	<b>REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 3 (600G )</b> Descrição do cardápio: 120g de filé de Tilápia sem espinha; 180g de arroz branco (ou integral); 80g de feijão; 140g de guarnição entre as listadas, podendo ser um ou dois (70g de cada) tipos (farofa de legumes; mandioca; massa; macarrão com molho; macarrão alho e óleo; polenta cremosa ou frita; legumes refogados(chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha verde, acelga, abóbora, vagem, batata inglesa, batata doce, beterraba, mandioca, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, e outros); 60g de legumes cru, podendo ser: cenoura, ou repolho verde, repolho roxo, beterraba, couve manteiga, rabanete, tomate, cebola. 20g de salada folhas, podendo ser: Alface crespa ou; americana, rúcula, escarola, agrião, almeirão, acelga, etc.; tempeiros em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana, ou laranja.	Marmitex	800
4	<b>REFEIÇÃO DIETA DIABÉTICA (600G)</b> Dieta para Diabéticos Mellitus (DM). Características: dieta isenta de carboidratos simples e alimentos com cereais refinados, maior teor de fibras composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico e alimentos integrais. Descrição do cardápio: 120g de carne de frango (sem pele e sem osso); 180g de arroz (ou macarrão) integral; 80g de feijão; 140g de guarnição entre as listadas, podendo ser um ou dois (70g de cada) tipos (farofa de legumes; mandioca; massa; macarrão com molho; macarrão alho e óleo; polenta cremosa ou frita; legumes refogados (chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha verde, acelga, abóbora, vagem, batata inglesa, batata doce, beterraba, mandioca, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, e outros); 60g de legumes cru, podendo ser: cenoura, ou repolho verde, repolho roxo, beterraba, couve manteiga, rabanete, tomate, cebola. 20g de salada folhas, podendo ser: Alface crespa ou; americana, rúcula, escarola, agrião, almeirão, acelga, etc.; Tempeiros em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana, laranja.	Marmitex	300





5	<b>REFEIÇÃO DIETA HIPERTENSOS (600G).</b> Dieta hipossódica. Características: restritiva em alimentos ricos em sódio, exclusão de alimentos industrializados, processados e ultraprocessados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molho prontos, conservas, etc.) O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, porém preparados sem sal e sem temperos (insulso, ou insípido). Descrição do cardápio: 120g de carne de frango (sem pele e sem osso); 180g de arroz branco (ou integral); 80g de feijão; 140g de guarnição entre as listadas, podendo ser um ou dois (70g de cada) tipos (farofa de legumes; mandioca; massa; macarrão com molho; macarrão alho e óleo; polenta cremosa ou frita; legumes refogados(chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha verde, acelga, abóbora, vagem, batata inglesa, batata doce, beterraba, mandioca, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, e outros); 60g de legumes cru, podendo ser: cenoura, repolho verde, repolho roxo, beterraba, couve manteiga, rabanete, tomate, cebola. 20g de salada folhas, podendo ser: Alface crespa ou; americana, rúcula, escarola, agrião, almeirão, acelga, etc.;	Marmitex	300
6	<b>REFEIÇÃO DIETA LIVRE (SOPA) 600G.</b> Sopa Dieta Livre, deverá ser preparada com quantidade mínima de óleo/gordura.. Descrição do cardápio: 200g de legumes (mínimo 4 variedades de legumes); 150g de carboidrato (arroz ou macarrão) integral; 120g de carne (sem pele, sem gordura e sem osso); Temperos naturais: alho, cebola, salsa e/ou cebolinha. 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana, ou laranja	Marmitex	2000

#### 4.3 Histórico de Licitações:

4.3.1 A seguir é apresentado o histórico das últimas licitações referente a aquisição de dietas e fórmulas especiais:

Modalidade	Vigência
PP 141/2021	18/08/2021 à 17/08/2022 (rescisão em 13/12/2021)
Disp. 024/2022	07/06/2022 à 06/06/2023 (rescisão em 13/01/2023)
PE 102/2022	15/07/2022 à 11/09/2023
PE 104/2023	11/09/2023 à 09/09/2025
DISP. 015/2025	04/06/2025 à 04/12/2025

\* Informações atualizadas em 24/02/2026.

#### 4.4 Histórico de Consumo durante o período de vigência:

4.4.1. Na tabela abaixo é possível estar verificando os valores consumidos em cada licitação:

Modalidade	Valor Inicial (R\$)	Saldo Final (R\$)	Consumo (%)
PP 141/2021	104.544,00	101.716,00	2,71
Disp. 024/2022	3.580,00	3.186,20	11,00
PE 102/2022	43.200,00	28.872,00	33,17
PE 104/2023	61.732,00	20.999,00	65,98
Disp. 015/2025	94.900,00	84.942,00	10,49

\*Informações atualizadas em 24/02/2026.

#### 4.3 Justificativa de quantitativo:

4.3.1. Os quantitativos estimados foram definidos com base na média de atendimentos e permanências de pacientes na Unidade de Pronto Atendimento Municipal, considerando também o fornecimento de refeições aos acompanhantes quando autorizado.

A demanda apresenta caráter variável, podendo oscilar conforme o volume diário de internações, períodos sazonais de maior incidência de doenças e eventuais situações emergenciais.





Ressalta-se que os quantitativos representam estimativa máxima para fins de Registro de Preços, não configurando obrigação de contratação integral, sendo o fornecimento realizado conforme demanda efetiva da Secretaria Municipal de Saúde.

**SEÇÃO 5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO** (inciso III do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso V do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

No desenvolvimento deste Estudo Técnico Preliminar, considerou-se os seguintes cenários:

**5.1. Cenário 01 - Gestão própria:** Realizar a compra dos ingredientes, utilizar a estrutura e servidores (cozinheira) do quadro municipal.

Consiste na aquisição dos ingredientes necessários para o preparo das refeições.

Outro ponto importante consiste na infraestrutura necessária, ou seja, o local adequado para o preparo das refeições.

**5.2. Cenário 02 - Terceirização:** Contratar empresa especializada através de processo licitatório, que forneça as refeições prontas.

Consiste na contratação de uma empresa que irá assumir todas as responsabilidades quanto ao preparo, transporte e entrega das refeições no Pronto Atendimento Municipal.

**5.3. Cenário 03 – Terceirização parcial:** O Município faz a compra dos ingredientes e contrata uma equipe especializada para preparar as refeições.

Consiste na aquisição dos ingredientes através de processo licitatório e a equipe contratada irá preparar as refeições.

**SEÇÃO 6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO** (inciso VI do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso VI do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

**6.1.** Os valores referenciais estimados da contratação, unitários e totais, aferidos conforme pesquisa de mercado, são os seguintes:





MUNICÍPIO DE  
**SÃO JORGE D'OESTE**  
ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Padronização 01/2024 – Modelo aprovado pela Secretaria de Administração e pela Controladoria Interna.



Município de  
**SÃO JORGE D'OESTE**  
Estado do Paraná | www.pmsjorge.pr.gov.br / CNPJ 76.995.380/0001-03

MAPA DE APURAÇÃO DE PREÇOS DA PESQUISA DE MERCADO

OBJETO: Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições para pacientes internados, ou em estado de observação, junto ao Posto de Saúde (PA) Central de Atendimento em Saúde do Município de São Jorge D'Oeste/PR.

COT	NOME DA EMPRESA	CNPJ	Data / Cotação	VALOR R\$									
				Valor Global									
COT 1	LAERCIO BEZERRA	02.376.478/0001-46	11/02/26										
COT 2	JUAREZ ANTONIO ZANATA LTDA	60.640.675/0001-27	12/02/26										
COT 3	PLATAFORMA BANCO DE PREÇOS ( 3 COTAÇÕES)	76.995.380/0001-03	12/02/26										
ITEM	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS	UND	QTD	COT 1	COT 2	COT 3	COT 4	COT 5	MENOR PREÇO	MAIOR PREÇO	MÉDIA SIMPLES	Valor Global	
1	<b>REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 1 (600G )</b> Descrição do cardápio: 120g de carne de frango (sem pele e sem osso); 180g de arroz branco (ou integral); 80g de feijão; 140g de guarnição entre as listadas, podendo ser um ou dois (70g de cada) tipos (farofa de legumes; mandioca; massa; macarrão com molho; macarrão alho e óleo; polenta cremosa ou frita; legumes refogados (chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha verde, acelga, abóbora, vagem, batata inglesa, batata doce, beterraba, mandioca, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, e outros); 60g de legumes cru, podendo ser: cenoura, ou repolho verde, repolho roxo, beterraba, couve manteiga, rabanete, tomate, cebola. 20g de salada folhas, podendo ser: Alface crespa ou americana, rúcula, escarola, agrião, almeirão, acelga, etc.;	Marmiteix	800	35,90	40,00	33,50	32,03	40,28	32,03	40,28	36,34	25.624,00	
2	<b>REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 2 (600G)</b> Descrição do cardápio: 120g de carne de gado (sem gordura e sem osso); 180g de arroz branco (ou integral); 80g de feijão; 140g de guarnição entre as listadas, podendo ser um ou dois (70g de cada) tipos (farofa de legumes; mandioca; massa; macarrão com molho; macarrão alho e óleo; polenta cremosa ou frita; legumes refogados (chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha verde, acelga, abóbora, vagem, batata inglesa, batata doce, beterraba, mandioca, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, e outros); 60g de legumes cru, podendo ser: cenoura, ou repolho verde, repolho roxo, beterraba, couve manteiga, rabanete, tomate, cebola. 20g de salada folhas, podendo ser: Alface crespa ou americana, rúcula, escarola, agrião, almeirão, acelga, etc.; tempeiros em sachê: azeite, sal e vinagre;	Marmiteix	800	35,90	40,00	33,00	36,70	34,30	33,00	40,00	35,98	26.400,00	
3	<b>REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 3 (600G )</b> Descrição do cardápio: 120g de filé de Tilápia sem espinha; 180g de arroz branco (ou integral); 80g de feijão; 140g de guarnição entre as listadas, podendo ser um ou dois (70g de cada) tipos (farofa de legumes; mandioca; massa; macarrão com molho; macarrão alho e óleo; polenta cremosa ou frita; legumes refogados (chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha verde, acelga, abóbora, vagem, batata inglesa, batata doce, beterraba, mandioca, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, e outros); 60g de legumes cru, podendo ser: cenoura, ou repolho verde, repolho roxo, beterraba, couve manteiga, rabanete, tomate, cebola. 20g de salada folhas, podendo ser: Alface crespa ou americana, rúcula, escarola, agrião, almeirão, acelga, etc.; tempeiros em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana,	Marmiteix	800	35,90	40,00	33,00	37,50	36,70	33,00	40,00	36,62	26.400,00	
4	<b>REFEIÇÃO DIETA DIABÉTICA (600G)</b> Dieta para Diabéticos Mellitus (DM). Características: dieta isenta de carboidratos simples e alimentos com cereais refinados, maior teor de fibras composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico e alimentos integrais. Descrição do cardápio: 120g de carne de frango (sem pele e sem osso); 180g de arroz (ou macarrão) integral; 80g de feijão; 140g de guarnição entre as listadas, podendo ser um ou dois (70g de cada) tipos (farofa de legumes; mandioca; massa; macarrão com molho; macarrão alho e óleo; polenta cremosa ou frita; legumes refogados (chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha verde, acelga, abóbora, vagem, batata inglesa, batata doce, beterraba, mandioca, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, e outros); 60g de legumes cru, podendo ser: cenoura, ou repolho verde, repolho roxo, beterraba, couve manteiga, rabanete, tomate, cebola. 20g de salada folhas, podendo ser: Alface crespa ou americana, rúcula, escarola, agrião, almeirão, acelga, etc.; Tempeiros em sachê: azeite, sal e vinagre;	Marmiteix	300	35,90	40,00	33,00	31,50	34,30	31,50	40,00	34,94	9.450,00	





5	<b>REFEIÇÃO DIETA HIPERTENSOS (600G)</b> Dieta hipossódica. Características: restritiva em alimentos ricos em sódio, exclusão de alimentos industrializados, processados e ultraprocessados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.) O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, porém preparados sem sal e sem temperos (insulso, ou insípido). Descrição do cardápio: 120g de carne de frango (sem pele e sem osso); 180g de arroz branco (ou integral); 80g de feijão; 140g de guarnição entre as listadas, podendo ser um ou dois (70g de cada) tipos (farofa de legumes; mandioca; massa; macarrão com molho; macarrão alho e óleo; polenta cremosa ou frita; legumes refogados (chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha verde, acelga, abóbora, vagem, batata inglesa, batata doce, beterraba, mandioca, brócolis, couve-flor, couve-manteiga, e outros); 60g de legumes cru, podendo ser: cenoura, repolho verde, repolho roxo, beterraba, couve manteiga, rabanete, tomate, cebola.	Marmiteix	300	35,90	40,00	33,00	31,50	34,30	31,50	40,00	34,94	9.450,00
6	<b>REFEIÇÃO DIETA LIVRE (SOPA) 600G. Sopa Dieta Livre, deverá ser preparada com quantidade mínima de óleo/gordura..</b> Descrição do cardápio: 200g de legumes (mínimo 4 variedades de legumes); 150g de carboidrato (arroz ou macarrão) integral; 120g de carne (sem pele, sem gordura e sem osso); Temperos naturais: alho, cebola, salsa e/ou cebolinha. 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou, mamão, banana, ou laranja	Marmiteix	2000	30,00	35,00	31,00	34,39	27,08	27,08	35,00	31,49	54.160,00
											<b>TOTAL:</b>	<b>151.484,00</b>

FONTES DE PREÇOS UTILIZADAS NESTA COTAÇÃO: 1 - Compras.gov.br; 2 - Portal Nacional de Contratações Públicas; 3 - 2 (DUAS) Empresas do município de São Jorge d'Oeste-Pr.

Responsável pela cotação

LIOMAR SIEGA

OBS.: FOI REALIZADO PESQUISA DE PREÇO EM EMPRESAS SITUADAS NO MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE - PR, PORÉM APENAS DUAS RESPONDERAM. O MOTIVO QUE ME PASSARAM FOI PORQUE TEM QUE ENTREGAR NOS FINS DE SEMANA, DAÍ A DESMOTIVAÇÃO DE ENTREGAR A PESQUISA DE PREÇO E NÃO PARTICIPAR DO PROCESSO LICITATORIO. DESTA FORMA FIZ MAIS 3 (TRES) COTAÇÕES NA PLATAFORMA BANCO DE PREÇOS E FOI ANOTADO O CRITÉRIO DE MENOR PREÇO ENTRE OS

São Jorge D'Oeste, 12 de fevereiro de 2026.

APROVAÇÃO:

[X] LICITAÇÃO

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

6.2. O preço total máximo estimado da contratação é R\$ 151.484,00 (cento e cinquenta e um mil e quatrocentos e oitenta e quatro reais).

6.3 A estimativa foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada conforme o Decreto Municipal nº 3.927/2023, mediante consulta a fornecedores do ramo, observando-se o critério da média dos valores obtidos, conforme demonstrado no mapa de apuração.

**SEÇÃO 7 – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO** (inciso IV do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso VII do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

#### 7.1 Identificação de soluções:

7.1.1. Por meio deste estudo, por meio de questionamentos a partir do contexto atual e dos posicionamentos em relação aos serviços públicos, foram verificados alguns benefícios quando do seu gerenciamento, bem como os possíveis cenários, para fundamentar decisões que podem ser tomadas pela Administração, nas futuras contratações de insumos, produtos e serviços para atender a demandas dos serviços públicos, isto, para suportar uma visão de diferentes possíveis soluções.

7.1.2 Assim, foram identificadas as seguintes possíveis soluções:

7.1.1. Para atender a demanda da Secretaria Municipal de Saúde, foram identificadas as seguintes possíveis soluções:





7.1.2. **Solução 1:** Aquisição de gêneros alimentícios pelo Município e preparo por equipe terceirizada.

7.1.3. Descrição: O Município compra, via processo licitatório, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários terceirizados, especialmente contratados para este fim.

7.1.4. **Solução 2:** Aquisição de gêneros alimentícios e preparo por equipe do Município.

Descrição: O Município compraria, via processo licitatório, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários do quadro municipal.

7.1.5. **Solução 3:** Aquisição de refeições prontas, transportadas e já fracionadas e embaladas em compartimentos tipo marmitex.

Descrição: A empresa contratada entregará nas dependências da Unidade de Pronto Atendimento Municipal, a quantidade de refeições solicitadas, as quais já viriam prontas e devidamente embaladas em marmitex.

## 7.2 Definição da solução escolhida:

7.2.1. Abaixo segue a descrição resumida do objeto a ser contratado, definido após a realização de estudo técnico preliminar:

7.2.1.1. Conforme já descrito no cenário 2: Contratação sob Registro de Preços, indicada pela solução 3, para aquisição das refeições para atender as necessidades da Secretaria de Saúde.

7.2.1.2 A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza variável e imprevisível da demanda, não sendo possível definir previamente a quantidade exata a ser adquirida ao longo do exercício.

## 7.3 Característica do objeto:

7.3.1 Trata-se de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

7.3.2 A solução adotada trata-se de objeto Comum, pois:

7.3.2.1. É encontrado e praticado no mercado sem maiores dificuldades;

7.3.2.2 É contínuo, sem peculiaridades ou características especiais;

7.3.2.3. É apresentado com identidade e características padronizadas, com perfil qualitativo passível de ser descrito objetivamente; e

7.3.2.4. Sua caracterização é garantida tendo por base as exigências detalhadas do Termo de Referência, compatível com o rito procedimental de seleção do fornecedor a ser adotado.

## 7.4 Definição da natureza de execução do objeto:





7.4.1 A execução do objeto contratado pode ser considerada de natureza continuada, nos termos do inciso XV do art. 6º da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, já que são serviços de fornecimento contínuo aqueles contratados pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.

#### 7.5 Modelo adotado:

7.5.1 O modelo a ser adotado para a presente contratação será a solução admitida para o Cenário 3, assim, pretende-se Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentação hospitalar para pacientes internados para tratamento médico junto ao Posto de Saúde Central, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde do município de São Jorge D'Oeste/PR, conforme especificações, quantidades estimadas e demais condições estabelecidas no Termo de Referência e demais documentos do processo.

#### 7.6 Justificativa da escolha da solução:

7.6.1 Trata-se da solução que no momento se adequa a realidade apresentada pela Administração.

7.6.2 O Registro de Preços permite aquisições conforme a efetiva necessidade, evitando formação excessiva de estoques, garantindo padronização, economicidade e eficiência. O controle das aquisições e da distribuição dos leites e dietas com fórmulas especiais será realizado pela Secretaria de Saúde, assegurando rastreabilidade e uso racional dos recursos públicos.

#### 7.7 Regime de fornecimento:

7.7.1. A aquisição das refeições será de forma parcelada, de acordo com a necessidade e mediante solicitação da Secretaria de Saúde.

#### 7.9 Vigência do contrato:

7.8.1. Orienta-se para o prazo de vigência contratual de no mínimo 12 (doze) meses, contados imediatamente a partir da assinatura ou retirada do Contrato, nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021.

7.8.2. Considerando o objeto contratado, a vigência do contrato poderá ser prorrogável, nos termos do Art. 107 da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, se comprovada a vantajosidade para Contratante e se prevalecendo o interesse público.

7.9.3. Justifica-se a vigência contratual de 12 (doze) meses, pela natureza contínua da demanda por refeições para aos pacientes atendidos pela Secretaria de Saúde, quando da necessidade de período de observação ou internamento.

### SEÇÃO 8 – DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (inciso VII do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso VIII do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

8.1. Para as contratações pretendidas para atender a demanda apresentada, foram consideradas as características técnicas e peculiares de comercialização no mercado, avaliando-se o objeto em





conformidade com o Princípio do Parcelamento, nos termos do Art. 40, §§ 2º e 3º da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021.

8.2. A presente contratação será realizada com a adjudicação do objeto por Lote.

8.3. A escolha estratégica de manter o objeto em 1 (um) único LOTE se justifica pela necessidade de preservar características técnicas da natureza do objeto em função da ECONOMICIDADE, garantindo a entrega de um resultado coeso e funcional.

**SEÇÃO 9 – DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS** (inciso X do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso IX do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

9.1. A contratação para aquisição de refeições tem por finalidade alcançar os seguintes resultados:

- Garantir alimentação adequada durante permanência na unidade;
- Assegurar suporte nutricional compatível com restrições médicas;
- Manter padrão sanitário adequado;
- Garantir dignidade aos pacientes;
- Permitir melhor planejamento orçamentário.

**SEÇÃO 10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO** (inciso XI do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso X do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

10.1. A Administração Pública deverá tomar todas as providências previamente à formalização da contratação, visando à disponibilização da solução contratada em sua plenitude e ao alcance das finalidades da contratação.

10.2. No que tange a necessidade de serem tomadas providências para adequação do ambiente da instituição, frisa-se que não há necessidade de adequação da organização para que a contratação surta seus efeitos.

10.3. Ademais, pela característica do objeto aqui tratado, há necessidade de capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

**SEÇÃO 11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES** (inciso VIII do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso XI do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

11.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes.

**SEÇÃO 12 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS** (inciso XII do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso XII do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).





12.1 Considerando a natureza do objeto os impactos ambientais potenciais estão relacionados principalmente à geração de resíduos de embalagens e à logística de transporte.

Abaixo apresentam-se os possíveis impactos e respectivas medidas mitigadoras:

POSSÍVEL IMPACTO AMBIENTAL	DESCRIÇÃO	MEDIDAS MITIGADORAS
Geração de resíduos sólidos	Descarte de embalagens descartáveis (marmiteix, tampas, talheres, sachês) após consumo das refeições.	Priorizar embalagens recicláveis ou biodegradáveis; orientar quanto à destinação adequada; promover separação de resíduos conforme política municipal.
Aumento do volume de resíduos orgânicos	Restos de alimentos não consumidos.	Ajustar quantitativos conforme demanda real; controle diário de consumo; evitar superdimensionamento das porções.
Emissão indireta de poluentes	Emissões decorrentes do transporte das refeições até a unidade.	Planejamento logístico eficiente; entregas consolidadas; fornecimento sob demanda para evitar deslocamentos desnecessários.
Desperdício de alimentos	Produção acima da necessidade diária.	Solicitação diária conforme número real de pacientes; controle interno de conferência e recebimento.
Uso de materiais plásticos	Utilização de embalagens descartáveis convencionais.	Incentivar uso de materiais com menor impacto ambiental; exigir boas práticas ambientais do fornecedor.

12.1.1 A natureza do objeto não envolve atividade industrial de grande impacto ambiental, tampouco utilização de insumos perigosos ou geração de resíduos especiais. Os impactos identificados restringem-se à geração de resíduos sólidos comuns e à logística de transporte, inerentes ao fornecimento de refeições prontas.

A adoção do Sistema de Registro de Preços e do fornecimento parcelado conforme demanda real contribui diretamente para a mitigação de desperdícios, evitando produção excessiva e reduzindo impactos ambientais indiretos.

Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são de baixo impacto e plenamente controláveis, não havendo impedimento ambiental à sua realização, desde que observadas as medidas mitigadoras previstas.

**SEÇÃO 13 – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO** (inciso XIII do Art. 59 do Decreto nº 3.927/2023 e inciso XIII do §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

13.1. 13.1. Em virtude de todo o exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentação hospitalar para pacientes internados para tratamento médico junto ao Posto de Saúde Central, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde do município de São Jorge D'Oeste/PR.





Assim sendo, a Equipe de Planejamento declara a viabilidade desta contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, consoante disposto na Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021 e no Decreto Municipal nº 3.927 de março de 2023.

São Jorge D'Oeste – PR, 26 de fevereiro de 2026.

Jonica Maria Caetano

Responsável pela elaboração do ETP – Portaria nº 3.004/2025

Clodoaldo Blank

Agente de Contratação – Fase Interna