



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE D'OESTE/PR

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, CONTABILIDADE E FINANÇAS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) Nº 011/2025

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, considerando o problema administrativo representado no seguinte questionamento:

COMO FORNECER REFEIÇÕES ADEQUADAS AOS PACIENTES QUE NECESSITAM DE INTERNAMENTO JUNTO A UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL?

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:

A alimentação hospitalar tem como objetivo suprir as necessidades nutricionais dos pacientes.



A alimentação hospitalar é um fator fundamental quando se fala na recuperação do paciente, isso porque, a nutrição pensada de acordo com as necessidades de cada pessoa é capaz de fornecer os nutrientes necessários para potencializar a recuperação do mesmo.

Portanto, há necessidade de a Administração Municipal fornecer refeições adequadas aos pacientes que necessitam de internamento junto a Unidade de Pronto Atendimento Municipal.

1.2 - Justificativa da Contratação:

1.2.1 A presente contratação se justifica pela necessidade de a ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL prover com eficácia, o fornecimento de alimentação hospitalar aos pacientes que necessitam de internamento, bem como seus acompanhantes.

1.2.2. Conforme competências atribuídas nos termos do inciso I do Art. 55 da Lei nº 776/2017, cabe à Secretaria Municipal de Saúde:

I - Planejar, organizar e controlar todas as atividades que garantam aos usuários a promoção, proteção e recuperação da saúde, observadas as prioridades e diretrizes fixadas pelo Governo Municipal e as normas básicas do Sistema Único de Saúde; assegurar pleno e universal atendimento médico, odontológico, ambulatorial, hospitalar e assistencial da população [...]

Inciso I do Art. 55 da Lei nº 776/2017

Para garantir a recuperação completa dos pacientes, um fator muito importante é a sua nutrição, portanto fornecer uma alimentação saudável e individualizada é essencial para garantir todos os nutrientes que o corpo precisa.

1.2.3. Prover, mesmo que por um procedimento impulsionado pela Secretaria de Administração, Contabilidade e Finanças, quando nos termos do art. 192 do Decreto Municipal nº 3.927/2023, condições de execução das diferentes demandas apresentadas pela gerencia da Secretaria Municipal de Saúde.

1.2.4. Desta forma, espera-se os seguintes benefícios:

BENEFÍCIO 1: Melhorar a nutrição: a alimentação hospitalar fornecerá nutrientes essenciais para ajudar na recuperação da saúde dos pacientes.

BENEFÍCIO 2: Reduzir o risco de complicações: a alimentação adequada pode reduzir o risco de complicações, como por exemplo infecções.

BENEFÍCIO 3: Melhorar a recuperação: a alimentação hospitalar pode ajudar a acelerar a recuperação dos pacientes, reduzindo o tempo de internação e melhorando a qualidade de vida.

BENEFÍCIO 4: Reduzir o estresse: a alimentação hospitalar pode reduzir o estresse e a ansiedade dos pacientes, ajudando a melhorar o seu bem-estar emocional.

BENEFÍCIO 5: Melhorar a satisfação do paciente: a alimentação hospitalar pode melhorar a satisfação do paciente com o tratamento e o cuidado recebido.

BENEFÍCIO 6: Reduzir o risco de doenças: a alimentação hospitalar pode reduzir o risco de doenças, como a diabetes, a hipertensão e doenças cardíacas.

BENEFÍCIO 7: Melhorar a função imunológica: a alimentação hospitalar pode melhorar a função imunológica dos pacientes, ajudando a prevenir infecções.



BENEFÍCIO 8: Reduzir o custo do tratamento: a alimentação correta pode reduzir o custo do tratamento, pois pode ajudar a reduzir a necessidade de medicamentos e procedimentos médicos.

BENEFÍCIO 9: Melhorar a qualidade de vida: a alimentação hospitalar pode melhorar a qualidade de vida dos pacientes, ajudando a melhorar a sua saúde e bem-estar geral.

BENEFÍCIO 10: Atender às necessidades individuais: a alimentação hospitalar pode atender às necessidades individuais dos pacientes, levando em consideração suas preferências, restrições alimentares e necessidades nutricionais específicas.

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 está prevista no PCA 2024/2025 da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE D'OESTE.

2.1.2 A presente contratação está prevista no item SETORES CONTEMPLADOS do PCA 2024/2025.

2.2 Alinhamento Estratégico:

2.2.1. Esta pretendida contratação apresenta conformidade com os Programas e Ações do PCA 2025.

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).

Os requisitos necessários à contratação, com vistas ao atendimento da demanda, são os seguintes:

3.1 Requisitos mínimos de qualidade:

A presente contratação deverá atender, incluindo os requisitos mínimos do Termo de Referência, a proposta mais vantajosa mediante competição, zelando sempre pela contratação da melhor qualidade possível com o menor preço. A descrição dos requisitos no Termo de Referência deve se limitar àqueles requisitos indispensáveis ao atendimento da necessidade, garantindo-se a competitividade da contratação e a maior eficiência possível.

3.2 Requisitos normativos e legais:

A presente contratação deverá atender ao que determina a Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 3.927 de março de 2023.

3.6 Requisitos de sustentabilidade:

A CONTRATADA deverá desempenhar suas atividades dentro da legislação vigente, pertinentes ao objeto pretendido, priorizando por requisitos tais como:



- Adoção e Implementação da Logística Reversa;
- Gestão de resíduos sólidos – Destinação/disposição final adequada de resíduos sólidos e rejeitos;
- Plano de gerenciamento de resíduos sólidos nos casos estabelecidos pela Lei 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- Plano de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil (obras de engenharia);
- Licenciamento ambiental nos casos previstos em lei;
- Cadastro Técnico Federal em atividades potencialmente poluidoras ou utilizadoras de recursos ambientais;
- Certificação florestal em produtos desta origem;
- Uso consciente da água;
- Outorga de água nos casos previstos em lei;
- Atendimento à legislação vigente de lançamento de efluentes líquidos;
- Atendimento à legislação vigente de qualidade do ar em casos de emissões atmosféricas;
- Manutenção periódica de equipamentos de tratamento de efluentes gasosos/líquidos;
- Redução de impactos ambientais;
- Mitigação/compensação de impactos ambientais;
- Eficiência energética;
- Uso consciente de recursos naturais;
- Origem sustentável dos recursos naturais utilizados;
- Produtos, equipamentos e serviços que possibilitem a redução do consumo de energia e recursos naturais;
- Tecnologias limpas;
- Proteção do patrimônio histórico, cultural, arqueológico e imaterial;
- Atendimento aos critérios de acessibilidade.

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. 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 o respectivo quantitativo a ser contratado está apresentada abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS	UND	QTD
1	REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 1 (600G) 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.; temperos em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana, ou laranja	MARMITEX	1.100



2	REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 2 (600G); 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.; temperos em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana ou laranja	MARMITEX	1.100
3	REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 3 (600G); 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.; temperos em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana, ou laranja.	MARMITEX	1.100
4	REFEIÇÃO DIETA DIABÉTICA (600G) 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.; temperos em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana, laranja.	MARMITEX	200
5	REFEIÇÃO DIETA HIPERTENSOS (600G) 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.	MARMITEX	200
6	Refeição Dieta Livre: Sopa Dieta Livre, deverá ser preparada com quantidade mínima de óleo/gordura. Descrição do cardápio: 200 gr de legumes(mínimo 4 variedades); 150 gr de carboidratos(arroz ou macarrão); 120 gr de carne sem pele (sem pele, sem gordura e sem osso); Temperos naturais: alho, cebola, salsa e cebolinha; 120 gr de fruta podendo ser entre maçã, mamão, banana ou laranja.	UND	3.600

4.2 Histórico de Licitações:

4.2.1 A seguir é apresentado o histórico das últimas licitações referente a aquisição de refeições hospitalares:

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

4.3 Histórico de Consumo durante o período de vigência:



4.3.1. Na tabela abaixo é possível estar verificando, de forma geral, qual foi o consumo 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

4.6 Justificativa de quantitativo:

4.6.1. Por tratar-se da primeira contratação com os referidos itens, tomou-se como base para definir as quantidades, a capacidade máxima diária de pacientes internados e seus acompanhantes.

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 possíveis para a solução do problema apresentado:

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 ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:



6.2. O preço total estimado da contratação é **R\$ 200.400,00 (Duzentos mil e quatrocentos reais)**, conforme pesquisa de preços, realizada em conformidade com o Decreto Municipal nº 3.927/2023.

6.3. O orçamento estimado da presente contratação foi elaborado com base nos parâmetros e calculado em conformidade com o Decreto nº 3.927/2023, cujo documento de Orçamento Estimado, que contém memória de cálculo, será anexado aos autos da contratação, indicando os parâmetros, a metodologia e os preços referenciais utilizados no cálculo estimativo.

6.4. Para efeitos de parametrização orçamentária e para composição da estimativa de preços, foi utilizada a tabela abaixo, baseada no quantitativo solicitado pela Secretaria Requisitante, como se vê abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTOS	DE	UND	QTD	COT 1	COT 2	COT 3	COT 4	COT 5	MENOR PREÇO	MAIOR PREÇO	MEDIANA	Valor Global
1	REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 1 (600G) 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.; temperos em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana, ou laranja		MARMITEX	1.100	28,00	33,00	20,00	30,00	23,00	20,00	33,00	28,00	30.800,00
2	REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 2 (600G) 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.; temperos em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana ou laranja		MARMITEX	1.100	28,00	33,00	20,00	30,00	23,00	20,00	33,00	28,00	30.800,00



3	REFEIÇÃO DIETA NORMAL TIPO 3 (600G); 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.; temperos em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana, ou laranja.	MARMITEX	1.100	28,00	33,00	20,00	30,00	23,00	20,00	33,00	28,00	30.800,00
4	REFEIÇÃO DIETA DIABÉTICA (600G) Dieta para Diabéticos Mellitus (DM). Carcaterísticas: dieta isenta de carboidratos simples e alimentos com cereais refinados, mior teor de fibras compsta por alimentros e preparações com menor indice 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, rabanetc, tomate, cebola. 20g de salada folhas, podendo ser: Alface crespa ou; americana, rúcula, escarola, agrião, almeirão, acelga, etc.; temperos em sachê: azeite, sal e vinagre; 120g de fruta, podendo ser entre: maçã ou; mamão, banana, laranja.	MARMITEX	200	27,00	33,00	20,00	30,00	23,00	20,00	33,00	27,00	5.400,00



5	REFEIÇÃO DIETA HIPERTENSOS (600G) 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.	MARMITEX	200	27,00	33,00	20,00	30,00	23,00	20,00	33,00	27,00	5.400,00
6	Refeição Dieta Livre: Sopa Dieta Livre, deverá ser preparada com quantidade mínima de óleo/gordura. Descrição do cardápio: 200 gr de legumes(mínimo 4 variedades); 150 gr de carboidratos(arroz ou macarrão); 120 gr de carne sem pele (sem pele, sem gordura e sem osso); Temperos naturais: alho, cebola, salsa e cebolinha; 120 gr de fruta podendo ser entre maçã, mamão, banana ou laranja.	UND	3.600	27,00	33,00	20,00	30,00	23,00	20,00	33,00	27,00	97.200,00
TOTAL												200.400,00

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. 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:

7.2.1.2. Conforme já descrito no **cenário 2**: Contratação sob Registro de Preços, de uma empresa que irá assumir todas as responsabilidades quanto ao preparo, transporte e entrega das refeições no Pronto Atendimento Municipal.

7.3 Característica do objeto:

7.3.1 O objeto a ser contratado é de natureza Comum, assim considerado por possuir padrão de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado, na forma do inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133 de abril de 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

7.3.3. 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.

7.6 Definição da natureza de execução do objeto:

7.6.1 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.

7.7 Modelo adotado:

7.7.1 O modelo a ser adotado para a presente contratação será a **solução 3**, admitida para o Cenário 2, assim, pretende-se a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO, PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA PACIENTES EM TRATAMENTO NO PRONTO ATENDIMENTO DO MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE – PR.

7.9 Regime de fornecimento:

7.9.1. As refeições deverão ser entregues parceladamente, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Saúde.



7.9.2. Deverão ser observados os seguintes requisitos quanto as embalagens para a entrega das refeições:

- Possuir adesivo nas bases das marmitas com cola atóxica, com a identificação das dietas como: diabéticos, hipertensos, dislipidêmico e normal.
- A salada deverá vir em embalagem separada;
- Deverão ser fornecidos talheres descartáveis e guardanapos;
- O transporte das marmitas deverá ser em caixas Térmicas HOTBOX até o local de entrega, pela empresa fornecedora, dentro das caixas as marmitas deverão ser acondicionadas em divisórias de polipropileno, não podendo haver deformação das marmitas, condizentes com a exigência da vigilância sanitária, mantendo a alimentação em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas.
- As caixas Térmicas HOTBOX, deverão estar devidamente em bom estado de conservação, não havendo rachaduras e devidamente higienizadas.
- O horário, quantidade e o tipo de dietas serão combinados de acordo com a necessidade da unidade, deverá ser diária, independente de domingos e feriados, no centro Municipal de Saúde, sendo que as mesmas serão solicitadas com 02 (duas) horas de antecedência.
- A administração da Unidade de Pronto Atendimento nomeará funcionários para verificar a entrega dos alimentos e analisará se estes alimentos foram embalados e entregues corretamente.
- A contratada deverá apresentar trimestralmente cardápio para aprovação pela nutricionista do município.
- Havendo necessidade de dieta especial para pacientes com necessidades nutricionais específicas em razão do seu quadro de saúde, mediante solicitação ou prescrição médica, esta será solicitada a empresa contratada.

7.10 Vigência do contrato:

7.10.1. Orienta-se **para o prazo de vigência contratual de no mínimo 12 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.

7.10.2. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos do Art. 107 da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021.

7.10.3. Justifica-se a vigência contratual de 12 meses, considerando a necessidade continua do fornecimento de refeições aos pacientes que necessitam de internamentos, bem como seus acompanhantes.

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 da Secretaria Municipal de Saúde 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.

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



8.2. 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. Considerando que as contratações públicas devem buscar resultados positivos para a Administração, são apontados os resultados pretendidos, em termos de eficiência, eficácia, efetividade e economicidade, em busca do melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, bem como de desenvolvimento nacional sustentável.

9.2 Assim, a presente contratação pretende alcançar o(s) seguinte(s) resultado(s):

9.2.1. Possibilitar o fornecimento adequado de refeições aos pacientes que necessitarem de internamento.

9.2.2. Atenderá as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde relativas ao fornecimento de refeições aos pacientes internados e seus acompanhantes.

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).

10.1. Para atendimento da finalidade da contratação, não há contratações correlatas e/ou interdependentes da presente contratação.

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).

Tendo em vista a natureza do objeto que se pretende contratar, é necessário que o Fornecedor, no âmbito de suas atividades, atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, sem



prejuízo da observância das boas práticas e das normas pertinentes, pontuados na matriz de riscos adotada para esta contratação.

12.1. ANÁLISE DE RISCO

12.1.1. A análise de riscos é o processo de compreender a natureza e determinar o nível de risco, de modo a subsidiar a avaliação e o tratamento do risco (ABNT, 2009). O risco é uma função tanto da probabilidade como da medida das consequências. Desse modo, o nível do risco é expresso pela combinação da probabilidade de ocorrência do evento e das consequências resultantes no caso de materialização do evento, ou seja, do impacto nos objetivos. O resultado final desse processo será o de atribuir a cada risco identificado uma classificação, tanto para a probabilidade como para o impacto do evento, cuja combinação determinará o nível do risco. A identificação de fatores que afetam a probabilidade e as consequências também é parte da análise de riscos, incluindo a apreciação das causas, as fontes e as consequências positivas ou negativas do risco. Referencial básico de Gestão de Riscos, Tribunal de Contas da União (TCU), 2018.

12.1.2 Risco é o efeito da incerteza sobre objetivos estabelecidos. É a possibilidade de ocorrência de eventos que afetem a realização ou alcance dos objetivos, combinada com o impacto dessa ocorrência sobre os resultados pretendidos.

12.1.3 Gestão de riscos consiste em um conjunto de atividades coordenadas para identificar, analisar, avaliar, tratar e monitorar riscos. É o processo que visa conferir razoável segurança quanto ao alcance dos objetivos.

12.1.3. Para a análise de risco será utilizado o método qualitativo, que define o impacto versus probabilidade e, também o nível da escala de risco por qualificadores numéricos que determinarão o método qualitativo como: BAIXO, MÉDIO, ALTO, EXTREMO, facilitando com base na percepção das pessoas para análise. A relação entre os riscos e os seus componentes pode ser ilustrada por meio de uma matriz que se correlaciona com as variantes impacto e probabilidade; segue-se a imagem abaixo:

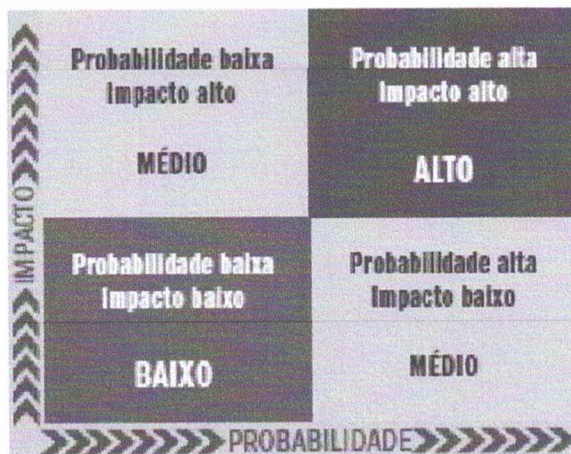


Figura 01 - Matriz de riscos simples

12.2 - MATRIZ DE RISCOS



12.2.1 Utilizando-se da matriz de PROBABILIDADE x IMPACTO, imagem abaixo, conforme orientação da equipe de planejamento de licitações desta Municipalidade, (modelado em consonância com as diretrizes de compliance da Controladoria-Geral, CGE/GO), temos a seguinte Matriz de Probabilidade x Impacto:

Matriz de Probabilidade x Impacto							
Impacto	16	Catastrófico	16	32	48	64	80
	8	Maior	8	16	24	32	40
	4	Moderado	4	8	12	16	20
	2	Menor	2	4	6	8	10
	1	Desprezível	1	2	3	4	5
			Raro	Improvável	Possível	Provável	Quase Certo
			1	2	3	4	5
Probabilidade							

Escala de Níveis de Risco		
(Nível de Risco = Peso Prob. x Peso Impacto)		
Escala	De	Até
Baixo	1	4
Médio	5	9
Alto	10	30
Extremo	31	80

Figura 02 - Matriz de riscos - Probabilidade x Impacto

12.2.2 A avaliação dos riscos deve seguir os seguintes passos:

1º). Identificar, para os riscos acima do limite, as respectivas fontes, causas e eventuais consequências sobre a organização como um todo;

2º). Identificar os riscos que estão abaixo do limite de exposição (**faixa laranja**); identificar, na matriz probabilidade x impacto, os riscos cujos níveis estão acima do limite de exposição ao risco; e riscos inaceitáveis, hipótese que não será admitida (**faixa vermelha** da matriz);

3º). Para os riscos cujos níveis se encontram na **faixa amarela** deverá ser avaliada a necessidade de monitoramento;

4º). Os riscos cujos níveis se encontram na **faixa verde** poderão ser aceitos.

12.2.3. Com base na análise de riscos e na sua classificação, os riscos identificados estão alinhados com os objetivos desta contratação e são assim classificados: PROBABILIDADE ALTA e IMPACTO ALTO. Como forma de mitigar o impacto do risco supramencionado seria de extrema relevância a aquisição de estações de trabalho.



12.3 ANÁLISE INDIVIDUAL DOS RISCOS

12.3.1 RISCO 1 - O não fornecimento de refeições aos pacientes e seus acompanhantes.

Matriz de Probabilidade x Impacto							
Impacto	16	Catastrófico	16	32	48	64	80
	8	Maior	8	16	24	32	40
	4	Moderado	4	8	12	16	20
	2	Menor	2	4	6	8	10
	1	Desprezível	1	2	3	4	5
			Raro	Improvável	Possível	Provável	Quase Certo
			1	2	3	4	5
			Probabilidade				

Resultado da análise:

Probabilidade 1 (Raro)

Impacto 1 (Desprezível)

Classificação do risco: 1 – Faixa verde: Aceitável.

2. Fornecimento de refeições inadequadas.

Matriz de Probabilidade x Impacto							
Impacto	16	Catastrófico	16	32	48	64	80
	8	Maior	8	16	24	32	40
	4	Moderado	4	8	12	16	20
	2	Menor	2	4	6	8	10
	1	Desprezível	1	2	3	4	5
			Raro	Improvável	Possível	Provável	Quase Certo
			1	2	3	4	5
			Probabilidade				

Resultado da análise:

Probabilidade 3 (Possível)

Impacto 8 (Maior)

Classificação do risco: 24 – Faixa Laranja: limite de exposição ao risco.

3. Ausência de contratos (VIGÊNCIA/SALDO CONTRATUAL)



Matriz de Probabilidade x Impacto							
Impacto	16	Catastrófico	16	32	48	64	80
	8	Maior	8	16	24	32	40
	4	Moderado	4	8	12	16	20
	2	Menor	2	4	6	8	10
	1	Desprezível	1	2	3	4	5
			Raro	Improvável	Possível	Provável	Quase Certo
			1	2	3	4	5
Probabilidade							

Resultado da análise:

Probabilidade 3 (Possível)

Impacto 16 (Catastrófico)

Classificação do risco: 48 – Faixa vermelha: inaceitável.

4. Comprometimento das atividades realizadas pela ADMINISTRAÇÃO, principalmente no atendimento aos pacientes.

Matriz de Probabilidade x Impacto							
Impacto	16	Catastrófico	16	32	48	64	80
	8	Maior	8	16	24	32	40
	4	Moderado	4	8	12	16	20
	2	Menor	2	4	6	8	10
	1	Desprezível	1	2	3	4	5
			Raro	Improvável	Possível	Provável	Quase Certo
			1	2	3	4	5
Probabilidade							

Resultado da análise:

Probabilidade 3 (Possível)

Impacto 8 (Maior)

Classificação do risco: 24 – Faixa laranja: limite de exposição ao risco.

5. Atraso na realização de processos licitatórios que evidenciam a falta de planejamento de gestão.



Matriz de Probabilidade x Impacto							
Impacto	16	Catastrófico	16	32	48	64	80
	8	Maior	8	16	24	32	40
	4	Moderado	4	8	12	16	20
	2	Menor	2	4	6	8	10
	1	Desprezível	1	2	3	4	5
			Raro	Improvável	Possível	Provável	Quase Certo
			1	2	3	4	5
			Probabilidade				

Resultado da análise:

Probabilidade 3 (Possível)

Impacto 4 (Moderado)

Classificação do risco: 12 – Faixa laranja: O risco deve ser monitorado.

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. Em virtude de todo o exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO, PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA PACIENTES EM TRATAMENTO NO PRONTO ATENDIMENTO DO MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE – PR, mostra-se necessária e viável tecnicamente, tendo em vista a imprescindibilidade da contratação e o adequado atendimento às demandas apresentadas. Além do mais, as quantidades previstas são compatíveis e atendem à economicidade; os riscos envolvidos são administráveis; e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos.

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.

RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DESTA ETP:


JÔNICA M. CAETANO
Auxiliar Administrativo


CLODOALDO BLANK
Agente de Contratação – Fase Interna



Clair Mariano da Costa
Secretário Municipal de Administração, Contabilidade e Finanças

Versão do Doc. Padrão 01/2024

São Jorge D'Oeste – PR, aos 07 dias do mês de março de 2025.