PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIUNA - SP

Estudo Técnico Preliminar 1114/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 8445/2025

2. Prestação de serviço de alimentação....

Contratação através de Processo Licitatório, modalidade pregão com contratação de Serviços de empresa especializada para fornecimento contínuo de alimentação com mão de obra especializada para produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal de Jaguariúna, Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e Centro de Especialidades Médicas (CEM), bem como prestação de serviços de lactário.

3. Descrição da necessidade

A presente contratação de serviços de nutrição é destinada a alimentação de pacientes (adultos e infantis), funcionários e acompanhantes legalmente instituídos na legislação vigente (Lei Federal nº 11.108/2025, Lei Federal nº 13.146/2015, Lei Federal nº 8.069/1990, Constituição do Estado de São Paulo – art 278, inciso VII, Lei Estadual nº 17.431/2021 e a Lei Federal nº 10.741/2003), visando ao fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais, fórmulas lácteas e fornecimento de refeições para funcionários do hospital e refeições transportadas para funcionários da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e Centro de Especialidades Médicas (CEM), que a partir de janeiro/2026 passarão a ter gestão direta da secretaria de saúde de Jaguariúna, além de cafés para funcionários nas copas descentralizadas e coffee breaks ocasionais, em que se engloba todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e detalhadas no termo de referência.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Licitação, Contratos, Compras e Almoxarifado da Saúde.	Alessandra Pegorari

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação visa ao **fornecimento contínuo de refeições hospitalares** destinadas a pacientes,

acompanhantes e servidores Hospital Municipal de Jaguariúna, Unidade de Pronto Atendimento

(UPA) e Centro de Especialidades Médicas (CEM), bem como prestação de serviços de lactário.

A empresa contratada deverá:

- Elaborar e fornecer refeições conforme **padrões nutricionais e dietéticos prescritos**, sob supervisão de **nutricionista responsável técnico** registrado no CRN;
- Atender às **normas sanitárias vigentes** (RDC nº 216/2004 – ANVISA) e manter alvará sanitário atualizado;
- Garantir **condições adequadas de preparo, armazenamento, transporte e temperatura** das refeições até o momento da entrega;
- Disponibilizar **diferentes tipos de dietas** conforme prescrição médica (normal, branda, pastosa, líquida, hipossódica, entre outras);
- Manter **equipe capacitada e uniformizada**, com exames de saúde ocupacional atualizados;
- Assegurar **continuidade do fornecimento**, inclusive em finais de semana, feriados e situações emergenciais.

6. Levantamento de Mercado

Conforme o levantamento de mercado realizado, para o atendimento das necessidades verificando

as possibilidades de aquisição de acordo com as especificações e requisitos descritos no Estudo

Técnico Preliminar – ETP, do serviço de nutrição.

Com base na pesquisa sugestiva de preços, levantou-se o valor total estimado:

R$ 9.280.518,81 (Nove milhões, duzentos e oitenta mil, quinhentos e dezoito reais e oitenta e um centavos).

A Secretaria de Saúde prioriza na contratação da proposta comercial de menor custo financeiro que atenda o descritivo técnico solicitado no Termo de Referência. Os descritivos dos bens não foram retirados de nenhum catálogo eletrônico de padronização, pois a Prefeitura ainda não instituiu seu catálogo eletrônico de padronização e o catálogo federal não contempla os itens demandados.

7. Descrição da solução como um todo

A descrição da melhor solução como um todo encontrada para atendimento ao interesse público envolvido é a contratação de empresa de prestação de serviço de nutrição para atendimento da demanda dos pacientes internados no Hospital Municipal de Jaguariúna, acompanhantes além dos funcionários do refeitório, Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e Centro de especialidades (CEM).

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item 01 - Fornecimento contínuo de refeições completas, com mão de obra especializadas,

para produção e distribuição de refeições do Hospital Municipal de Jaguariúna, Unidade

de Pronto Atendimento (UPA) e Centro de Especialidades Médicas (CEM).

Quantidade: 12 meses.

Valor Unitário (média) – R$ 773.376,57

Valor Total (média) – R$ 9.280.518,81

8,1 AGRUPAMENTO DE ITEM – PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, SERVIÇOS DE LACTÁRIO, CAFÉS, COFFE BREAK, POSTOS DE SERVIÇOS E KIT DE LANCHES PARA PACIENTES EM OBSERVAÇÃO NA UPA.

1. **A – DIETAS DE PACIENTES INFANTIS**

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL
01	Dieta Geral para idade / 01 a 12 anos- Desjejum	203335	8	365 dias	2.920
02	Dieta Geral para idade / 01 a 12 anos- Colação	203343	8	365 dias	2.920
03	Dieta Geral para a idade / 01 a 12 anos - Almoço	203351	8	365 dias	2.920
04	Dieta Geral para idade / 01 a 12 anos - Lanche da tarde	203360	8	365 dias	2.920
05	Dieta Geral para idade - / 01 a 12 anos - Jantar	203378	8	365 dias	2.920
06	Dieta Geral idade - / 01 a 12 anos - Ceia	203386	8	365 dias	2.920
	Dieta Geral para idade 04				

07	a 12 meses Papa de fruta ou fruta	203726	2	365 dias	730
08	Dieta Geral para idade 04 a 12 meses Suco de fruta natural	203742	2	365 dias	730
09	Dieta Geral para idade 04 a 12 meses /Sopa de legumes em pedaço	203718	2	365 dias	730

2. **B – DIETAS DE PACIENTES ADULTOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL
01	Dieta Geral - Desjejum	201189	30	365 dias	10.950
02	Dieta Geral - Colação	201260	30	365 dias	10.950
03	Dieta Geral - Almoço	201340	35	365 dias	12.775
04	Dieta Geral - Lanche da tarde	201421	35	365 dias	12775
05	Dieta Geral - Jantar	201505	38	365 dias	13.870
06	Dieta Geral - Ceia	201588	38	365 dias	13.870
07	Dieta Branda - Desjejum	201189	5	365 dias	1.825
		201260	5	365 dias	1.825

08	Dieta Branda - Colação				
09	Dieta Branda - Almoço	201340	5	365 dias	1.825
10	Dieta Branda - Lanche da tarde	201421	6	365 dias	2.190
11	Dieta Branda - Jantar	201505	6	365 dias	2.190
12	Dieta Branda - Ceia	201588	6	365 dias	2.190
13	Dieta Pastosa - Desjejum	201189	6	365 dias	2.190
14	Dieta Pastosa - Colação	201260	6	365 dias	2.190
15	Dieta Pastosa - Almoço	201340	6	365 dias	2.190
16	Dieta Pastosa- Lanche da tarde	201421	6	365 dias	2.190
17	Dieta Pastosa - Jantar	201505	5	365 dias	1.825
18	Dieta Pastosa - Ceia	201588	5	365 dias	1.825
19	Dieta Pastosa Liquidificada Desjejum	201189	1	365 dias	365
20	Dieta Pastosa Liquidificada- Colação	201260	1	365 dias	365
21	Dieta Pastosa Liquidificada - Almoço	201340	1	365 dias	365

22	Dieta Pastosa Liquidificada - Lanche tarde	201421	1	365 dias	365
23	Dieta Pastosa Liquidificada - Jantar	201505	1	365 dias	365
24	Dieta Pastosa Liquidificada - Ceia	201588	1	365 dias	365
25	Dieta Leve-Desjejum	201669	5	365 dias	1.825
26	Dieta Leve-Colação	201740	5	365 dias	1.825
27	Dieta Leve-almoço	201820	3	365 dias	1.095
28	Dieta Leve-Lanche da tarde	201901	3	365 dias	1.095
29	Dieta Leve-Jantar	201981	5	365 dias	1.825
30	Dieta Leve-Ceia	202031	5	365 dias	1.825
31	Dieta Líquida-Desjejum	202142	2	365 dias	730
32	Dieta Líquida-Almoço	202223	2	365 dias	730
33	Dieta Líquida-Colação	202304	2	365 dias	730
34	Dieta Líquida-Lanche da tarde	202380	3	365 dias	1.095
		202460	3	365 dias	1.095

35	Dieta Líquida-Jantar				
36	Dieta Líquida-Ceia	202541	3	365 dias	1.095
37	Dieta Diabetes-Desjejum	232009	9	365 dias	3.285
38	Dieta Diabetes-Colação	232089	9	365 dias	3.285
39	Dieta Diabetes-Almoço	232165	9	365 dias	3.285
40	Dieta Diabetes-Lanche da tarde	232246	9	365 dias	3.285
41	Dieta Diabetes-Jantar	232327	7	365 dias	2.555
42	Dieta Diabetes- Ceia	232408	7	365 dias	2.555
43	Dieta Hiperhiper-Desjejum	202622	3	365 dias	1.095
44	Dieta Hiperhiper-Colação	202703	3	365 dias	1.095
45	Dieta Hiperhiper-Almoço	202789	3	365 dias	1.095
46	Dieta Hiperhiper-Lanche tarde	202860	3	365 dias	1.095

47	Dieta Hiperhiper-Jantar	202940	3	365 dias	1.095
48	Dieta Hiperhiper-Ceia	203025	3	365 dias	1.095
49	Dieta Hipohipo-Desjejum	X	1	365 dias	365
50	Dieta Hipohipo-Colação	X	1	365 dias	365
51	Dieta Hipohipo-Almoço	X	1	365 dias	365
52	Dieta Hipohipo-Lanche tarde	X	1	365 dias	365
53	Dieta Hipohipo-Jantar	X	1	365 dias	365
54	Dieta Hipohipo- Ceia	X	1	365 dias	365
55	Suco de laranja para preparo de exames (litros)	X	1	365 dias	365

3. **C- REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES**

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL

01	Desjejum	253106	15	365 dias	5.475
02	Almoço	253181	15	365 dias	5.475
03	Jantar	203262	15	365 dias	5.475

4. **D- REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS SERVIDO NO REFEITÓRIO DO HOSPITAL**

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL
01	Desjejum	253430	60	365 dias	21.900
02	Almoço	253502	155	365 dias	56.575
03	Jantar	253570	60	365 dias	21.900

5. **E– REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS TRANSPORTADA DO HOSPITAL PARA UPA**

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUALDIAS	QTIDADETOTAL
01	Desjejum	253430	60	365 dias	21.900
02	Almoço	253502	45	365 dias	16.425
03	Jantar	253570	30	365 dias	10.950

6. **F – REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS TRANSPORTADA DO HOSPITAL PARA CEM**

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	P R A Z O CONTRATUAL DIAS	QTIDADETOTAL

01	Desjejum de segunda a sexta	253430	25	254 dias	6.350
02	Almoço de segunda a sexta	253502	25	254 dias	6.350

7. **G- POSTO DE LACTARISTA - PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS, DIETA ENTERAL (MÓDULOS NUTRICIONAIS E SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS). INSUMOS FORNECIDOS PELA PREFEITURA**

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. POSTO	PRAZO CONTRATUAL DIAS
01	Posto Lactarista diurna, segunda a domingo 12 horas		1	365. as

8. **H – CAFÉ E CHÁ LITRO SERVIDO NAS COPAS DESCENTRALIZADAS DO HOSPITAL, UPA E CEM**

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADETOTAL
01	Café em litro	x	70	365 dias	21.900
02	Chá em litro	x	25	365 dias	9.125

9. **I- COFFEE BREAK PARA REUNIÕES E EVENTOS INTERNOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. MENSAL	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL DE EVENTOS
01	COFFEE TIPO BÁSICO (composição; café, biscoito tipo sequilho, água)	x	06	12 meses	72
02	COFFEE TIPO 1 (composição, café, água, pão de queijo e biscoito doce)	x	04	12 meses	48
03	COFFEE TIPO 2 (composição Suco, café, bolo, pão de queijo e salada de frutas)	x	01	12 meses	12

10. **J- POSTO DE SERVIÇO DE COPEIRA UPA**

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	PRAZO CONTRATUAL DIAS	QTIDADETOTAL
01	Posto de copeira UPA das 06:00 as 18:00	x	01	365 dias	365

11. **K - KIT LANCHE PARA PACIENTES EM OBSERVAÇÃO NA UPA**

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISCO	QTD. DIA	P R A Z O CONTRATUAL DIAS	QTIDADE TOTAL
01	Kit lanche p a r a pacientes UPA	231320	12	365 dias	4.380

OBS: As demais tabelas e serviços visados nesta contratação encontram-se pormerizadas em tópico específico do termo de referência apêndice deste Estudo Técnico Preliminar.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 9.280.518,81

As estimativas dos valores foram realizadas através de pesquisas por diversas fontes de preços, para seja realizado o preço médio e quadro comparativo de preço. As fontes pesquisadas foram:

- Coleta de cotações de preços junto às empresas especializadas existentes no mercado; e
- Coleta de cotações de preços junto a entes públicos.

O mapa de preço com todas as informações referentes à estimativa de preços consta em anexo no Te de Referência e Processo de Compra.

Com base na pesquisa sugestiva de preço de mercado, verificou-se que o valor estimado total é de **R$ 9.280.518,81 (Nove milhões, duzentos e oitenta mil, quinhentos e dezoito reais e oitenta e um centavos).**

Como critério para apuração do valor estimado, adotou-se a média aritmética simples dos preços obtidos, considerando que essa metodológia reflete uma estimativa equilibrada dos valores praticados no mercado, conforme orientações da Intrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando a natureza do objeto a ser contratada, entende-**se que não é viável**

nem vantajoso o parcelamento do objeto da contratação, devendo-se manter a

contratação em lote único por ser mais eficiente, segura e compatível com o interesse

público, atendendo os princípios de eficiência, economicidade, padronização, continuidade

e segurança dos serviços públicos essenciais.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica contratações correlatas e nem interdependentes da contratação visada neste estudo técnico preliminar.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação de serviços de empresa especializada para fornecimento contínuo de alimentação com, mão de obra especializada para produção e distribuição de refeições para o hospital municipal de Jaguariúna, UPA E CEM, esta prevista no planejamento anual da secretaria municipal de Jaguariúna.

A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão e planejamento desta Secretaria Municipal de Saúde.

Vale a pena ressaltar que o presente estudo Técnico Preliminar foi elaborado em conformidade com as disposições da instrução normativa 58/2022.

A aquisição está prevista no PPA (Plano Plurianual), LDO (Lei de Diretrizes Orçamentária), LOA (Lei Orçamentária Anual).

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O principal resultado esperado é o controle efetivo das pragas presentes nas unidades de saúde e a higienização das caixas de água, tornando seguro o uso desse item essencial a vida humana.

A dedetização visa melhorar as condições de saúde nos ambientes municipais, reduzindo a presença de pragas que podem transmitir doenças ou causar alergias. A eliminação de pragas também ajuda a prevenir danos estruturais e materiais causados por insetos roedores, como cupins, que podem danificar móveis, livros, estruturas de madeira, etc. Ao eliminar pragas, a dedetização contribui para a melhoria das condições de higiene, tornando o ambiente mais seguro e saudável para a população como um todo.

Em muitas áreas, existem regulamentações de saúde e segurança que requerem a realização regular de serviços de controle de pragas em instituições. A dedetização ajuda a manter a conformidade com essas regulamentações. A presença de pragas pode ser desconfortável e perturbadora. A dedetização contribui para um ambiente mais tranquilo e confortável, melhorando o bem-estar geral dos servidores e da população que usufrui dos ambientes.

Além da dedetização em si, os profissionais de controle de pragas podem fornecer orientações sobre práticas de prevenção, ajudando as unidades a adotarem medidas para evitar futuras infestações. É importante ressaltar que a dedetização é muitas vezes parte de um programa contínuo de controle de pragas, é uma medida preventiva implementada para manter o ambiente livre de pragas ao longo do tempo.

Ja a limpeza regular das caixas de água das unidades de saúde é uma ação essencial para manter a qualidade do atendimento e a segurança sanitária. Busca-se garantir a qualidade da água, a p revenção de doenças, a segurança para procedimentos de saúde, o atendimento a normas sanitárias, a preservação da estrutura hidráulica, além de manter a confiança da comunidade nos serviços prestados.

As soluções elencadas neste estudo foram as escolhidas tendo em vista que o órgão responsável pela pasta ambiental do município não presta os referidos serviços, bem como a ausência de profissionais com expertise para realização dos serviços, inexistindo outras soluções materialmente possíveis para a satisfação do objeto.

14. Providências a serem Adotadas

As providências a serem adotadas é que terão fiscais técnico e administrativo para acompanhamento da execução da prestação de serviço quanto para acompanhamento do contrato.

15. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação não apresenta a possibilidade de ocorrência de impactos ambientais, lembrando que todo o material biológico produzido (quando houver) será de responsabilidade da contratada a destinação adequada e passará pelo processo de coleta e incineração de acordo com normas técnicas vigentes.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Premilinar.

A compra descrita neste estudo técnico preliminar atende todas as exigências legais.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

MARIA DA CONCEICAO DE OLIVEIRA CAMILO

Secretária Municipal de Saúde

ALESSANDRA PEGORARI

Nutricionista

JOVANA GARDINALI MALAGUETA

Enfermeira

ANDRESA DE SOUSA LIMA PRIVATTI

Enfermeira