
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Futura aquisição de refeições para alimentar os pacientes que permanecem internados nas dependências do hospital Fusam e Pronto atendimento adulto/infantil, além de seus acompanhantes legalmente instituídos conforme a Lei federal nº 10.741, de 01/10/03 (*Dispõe sobre o Estatuto da Pessoa Idosa e dá outras providências*); Lei Federal nº 8069, 13/07/1990 (*Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências*), **Lei Federal nº 14.737, de 27 de novembro de 2023** (*Altera a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, “Lei Orgânica da Saúde”, para ampliar o direito da mulher de ter acompanhante nos atendimentos realizados em serviços de saúde públicos e privados*), colaboradores da Fundação de Saúde e assistência do Município de Caçapava – Fusam, situada a Av. Dr. Pereira de Mattos, 63 – Centro – Caçapava – SP -CEP: 12.281-450, CNPJ 54.453.703/0001-43 e indivíduos autorizados conforme critérios da Fusam.

Entenda-se por refeição do paciente: Dietas que variam entre consistência (geral, branda, pastosa, líquida, límpida), sendo modificadas e especiais respeitando as restrições alimentares conforme alergias ou patologias específicas (Diabete Melito, Hipertensão, Insuficiência renal, Doença Celíaca entre outras) necessidades elevadas ou diminuídas de algum nutriente (Hipossódica, Assódica, Hipogordurosa, Hipercalórica, Isenta em lactose, Isenta em Glúten entre outras). É oferecido o desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

Refeição dos colaboradores: Dieta geral, caso algum colaborador tenha alguma restrição alimentar ou prescrição diferenciada por comorbidades deve-se apresentar a prescrição médica ou nutricional direcionada a empresa para adequação da alimentação do mesmo; é oferecido ao funcionário café da manhã, almoço, café da tarde, jantar, ceia e lanche médico (sendo o último se necessário).

2. ÁREA REQUISITANTE

Serviço de Nutrição e Dietética – Hospital Fusam

3. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Flavia Vasconcelos de Siqueira

4. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

Contratação de empresas que produzem refeições utilizando suas dependências próprias para produção dos alimentos e após prontas para o consumo transportam essas em caixas térmicas apropriadas ao transporte de alimentos (conforme Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997 e Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002) até as dependências da Fusam.

5. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Contratação de uma empresa para dar continuidade ao fornecimento das refeições aos colaboradores da Fusam e principalmente alimentar aos pacientes que permanecem internados e em observação dentro desta instituição. As refeições solicitadas são de extrema importância para alimentação dos pacientes internados e fazem parte do tratamento clínico dos mesmos, sendo o alimento fonte de vitaminas, minerais, proteínas, energia, interferem na absorção das medicações e na recuperação dos pacientes. Quanto aos colaboradores às refeições são de fornecimento obrigatório aos funcionários plantonistas de 12 h e também são fornecidos aos demais funcionários autorizados.

6. PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

Previsto para utilização anual.

7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Empresas que produzam refeições gerais e diferenciadas em suas dependências próprias, sendo essa produção supervisionada por um nutricionista responsável técnico da própria empresa, cumprindo as exigências sanitárias para manipulação, higiene e produção dos alimentos e após prontas para o consumo transportem estas refeições em caixas térmicas apropriadas ao transporte de alimentos até a dependência da Fusam, disponibilizando também a mão de obra para a montagem das dietas dos pacientes considerando a adequação das dietas às especificações descritas para cada patologia, apresentação dos pratos do refeitório e dos pacientes individualmente, porcionamento adequado, controle temperatura e entrega dos alimentos nos leitos. A empresa contratada deve disponibilizar a mão de obra própria para atender todas as etapas de preparo, fornecimento e higiene, incluindo do lactário, onde apenas a aquisição dos produtos é de responsabilidade da Fusam.

8. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO

Pacientes e Acompanhantes

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO (UNID.)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Desjejum Geral / Leve / Pastoso	30.000		
02	Almoço Geral / DM / HAS / Branda	30.000		
03	Almoço leve e pastoso	10.000		
04	Lanche da tarde geral / Leve / Pastoso	35.000		
05	Jantar Geral / DM / HAS / Branda	30.000		
06	Jantar Leve e Pastoso	10.000		
07	Ceia	25.000		

Funcionários e Corpo Clínico

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO (UNID.)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
08	Desjejum, café da tarde e Ceia	68.000		
09	Almoço e Jantar	68.000		

Dietas Líquidas

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO (UNID.)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
10	Desjejum Líquida	120		
11	Almoço / Jantar Líquida	300		
12	Lanche da tarde Líquida	120		
13	Ceia Líquida	100		

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO (UNID.)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
14	Água garrafa 500ml	2.000 unidades		
15	Água de coco 200ml	1.000 unidades		
16	Garrafa de café de 1.000ml	5.000 unidades		
17	Suco de laranja 500 ml	800 unidades		

9. LEVANTAMENTO DE MERCADO

9.1 O levantamento de mercado foi feito previamente e durante a elaboração do Estudo Preliminar desta contratação. Foram feitas pesquisas em sites de compras governamentais e na plataforma Painel de Preços, disponíveis no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>, como também em contratações similares de outros entes públicos. Em complementaridade, também foi realizado levantamento junto ao mercado local.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 6.000.000,00 (estimado em histórico de contratação anterior)

11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Atender as normas regulamentadoras necessárias para o atendimento no tratamento dos pacientes internados, principalmente os que se encontram em Unidade de Tratamento Intensivo, emergências, pós-cirúrgico e quadro de desnutrição, seus acompanhantes e colaboradores.

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Verifica-se que a natureza do objeto da licitação não condiciona tecnicamente ao parcelamento do objeto.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

Contratar empresas que forneçam produtos conforme as especificações descritas de cada item (dieta enteral, fórmula infantil, suplemento e módulo nutricional), para que possamos oferecer ao paciente a nutrição adequada às suas necessidades em internação, e, principalmente que as empresas cumpram as entregas conforme prazo solicitado para não prejudicar nenhum paciente.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Providenciar a licitação dos referidos itens para a utilização na rotina diária do hospital, eliminando as compras diretas.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores quanto à sua atividade.

17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

As refeições solicitadas são de suma importância para alimentar os pacientes internados, além de ser parte do tratamento dos mesmos, também serão utilizados para alimentar os colaboradores do hospital e acompanhantes devidamente autorizados. As empresas além de produzir os alimentos serão responsáveis pela contratação da equipe de funcionários, que realizarão as entregas de alimentos, águas, suplementos, dietas enteras e fórmulas infantis para os pacientes internados nas clínicas do hospital, incluindo UTI, emergências, Pronto atendimento adulto e infantil. A empresa produzirá dietas específicas para cada

patologia diferenciada e refeições equilibradas nutricionalmente, promovendo assim mais saúde aos colaboradores e internos da instituição sendo essas crianças, adultos ou idosos. Sendo assim, declaramos para os devidos fins, que os requisitos do presente Estado Técnico Preliminar serão cumpridos na íntegra.

Caçapava 30 de julho de 2024.

Flavia Vasconcelos de Siqueira

Janaina Rezende Azevedo Gomes Matias