



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
Secretaria Municipal de Saúde

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SIGA Nº SMS-ETP-2026/00021

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico tem por objeto a **aquisição de refeições prontas ultracongeladas (transportadas), embaladas individualmente**, destinadas aos pacientes internados na **UPA 24 Horas** da Prefeitura Municipal de Bento Gonçalves. Inclui-se, ainda, o fornecimento, em regime de comodato, de um **Pass-Through quente**.

O fornecimento deverá observar integralmente as necessidades alimentares das unidades, assegurando **qualidade, segurança sanitária e continuidade dos serviços essenciais** prestados à população.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O PAC está em fase de elaboração.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Obrigações do Fornecedor

- a) Cada refeição deverá ser acompanhada de **01 sachê de 1 g de sal adicional**.
- b) As quantidades de refeições serão informadas previamente pela Secretaria solicitante, podendo sofrer alterações mediante aviso.
- c) Produtos em desacordo com as especificações deverão ser **substituídos imediatamente**, sem prejuízo das sanções previstas no edital.
- d) O cardápio deverá ser elaborado e acompanhado por **nutricionista responsável**, atendendo integralmente às exigências deste Termo. Para as refeições destinadas à UPA, o cardápio será definido pela nutricionista da unidade.
- e) A contratada deverá realizar **visita técnica prévia** ao local de entrega, por profissional devidamente identificado, mediante agendamento.
- f) A unidade de produção das refeições deverá estar localizada em até **50 km do Município**, assegurando agilidade no atendimento e qualidade sanitária.
- g) A alimentação da UPA será fornecida **sete dias por semana**, incluindo feriados. Serão ofertadas:

- 16 opções de marmitas (incluindo renais),

Classif. documental

00.01.01.01



SMS-ETP-2026/00021A

MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
Secretaria Municipal de Saúde

- 9 opções de sopas.
As entregas ocorrerão **3 a 5 vezes por semana**, em horário a combinar, mediante aviso prévio mínimo de 24 horas.

Especificações das Preparações

- As refeições devem seguir rigorosamente as orientações da nutricionista responsável.
- Composição da marmita (500g):
 - **Carboidrato**: 220 g (arroz, massa, batata, aipim, panqueca etc.)
 - **Leguminosa**: 80 g (feijão, lentilha, ervilha)
 - **Proteína animal**: 120 g (frango ou bovina)
 - **Legumes cozidos**: 80 g no total
- Tubérculos utilizados deverão ser *in natura*.
- Alimentos devem ser **bem cozidos, macios**, e as carnes **desfiadas ou picadas** em pedaços pequenos.
- Sopas devem ser elaboradas com base em legumes, tubérculos, carboidratos e leguminosas *in natura*, **sem proteína**, pesando aproximadamente 450 g. Devem ser, preferencialmente, **liquidificadas**.
- As refeições devem ser **isentas de lactose** e apresentar baixo teor de sal.
- O processamento das refeições deverá ser realizado pelo método **cooking-freezer**.
- Deverá ser entregue ficha técnica das preparações ao início do fornecimento, como também em caso de alguma modificação de receitas.
- As embalagens devem possuir no mínimo 3 divisórias (com exceção das sopas) e ser próprias para aquecimento em **micro-ondas, pass-through quente ou forno combinado**, contendo:
 - nome da preparação (e numeração para identificação);
 - lista de ingredientes;
 - tabela nutricional;
 - lote;
 - data de fabricação e validade.
- O controle de temperatura deve respeitar a **RDC 216**, sendo aferido no momento da entrega.

Pass-Through em Comodato

A contratada deverá fornecer, em comodato, equipamento conforme especificações:

- Pass-Through Quente, capacidade 540 L
- Temperatura de operação: +30 °C a +80 °C



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
Secretaria Municipal de Saúde

- Controlador eletrônico com visor
- Revestimento interno em aço inox
- Voltagem: 220V
- Certificação conforme **Portaria Inmetro nº 371/2009**

• **QUANTO AOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE**

- a) O fornecedor deve dispor de veículos em quantidade suficiente para garantir entregas seguras e pontuais.
- b) O transporte deverá ocorrer em **veículos apropriados**, higienizados e exclusivos para alimentos.
- c) É proibido transportar simultaneamente pessoas, animais ou substâncias estranhas ao alimento.
- d) Deve ser apresentado **Alvará Sanitário de Transporte de Alimentos**.

FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA

O entregador deverá estar **uniformizado, limpo e com proteção capilar**, evitando contaminação.

QUANTO À ENTREGA

- a) As entregas devem ser previamente agendadas com as Secretarias.
- b) Carga e descarga são de responsabilidade da contratada.
- c) Os prazos seguirão cronograma fornecido pela Administração.
- d) A fiscalização do recebimento será realizada pela unidade solicitante.
- e) Cada entrega deve ser do **mesmo lote**.
- f) Para refeições da UPA, o aviso deverá ocorrer com **mínimo de 24 horas** de antecedência.
- g) As embalagens devem ser adequadas para aquecimento e conter identificação completa.

QUANTO À QUALIDADE

- a) Os alimentos devem apresentar **cor, odor e sabor característicos**, sem sinais de deterioração.
- b) Devem atender aos parâmetros **químicos, físicos e microbiológicos** previstos na legislação vigente.
- c) A Secretaria poderá solicitar análises laboratoriais (físico-químicas, microbiológicas ou microscópicas), cujos custos serão integralmente do fornecedor.
- d) A empresa deve manter **amostras conforme RDC nº 43/2015**.
- e) Produtos deteriorados deverão ser substituídos **imediatamente**, sem ônus para a Administração.

QUANTO À HIGIENE DO PRODUTO



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
Secretaria Municipal de Saúde

- a) As características microbiológicas e organolépticas devem atender à legislação específica.
- b) Para refeições de consumo imediato, a validade será a do dia de produção e entrega.
- c) As embalagens devem conter nome da preparação, lote, data de fabricação, validade e ingredientes.
- d) Produtos inadequados serão prontamente devolvidos para substituição.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

A estimativa está de acordo com o solicitado pela coordenação do serviço.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Após análise das alternativas disponíveis no mercado, identificaram-se duas possibilidades para a resolução do problema.

Solução 1: Implantação de Cozinha Interna Implantar uma cozinha interna envolve investimentos significativos em infraestrutura, aquisição de equipamentos e contratação de pessoal especializado. Além disso, exige uma gestão operacional complexa, incluindo controle de estoque, compras e logística, o que pode resultar em custos elevados e desafios administrativos. Essa abordagem demanda tempo para implementação e não oferece flexibilidade para ajustes rápidos no cardápio ou nas operações.

Solução 2: Aquisição de Refeições Prontas com Entrega Optar pela contratação de fornecedores especializados que entregam refeições prontas, embaladas e prontas para consumo, elimina a necessidade de gestão interna de cozinha e logística. Essa solução oferece agilidade na implementação, acesso a um cardápio diversificado e personalizado conforme preferências, além de permitir ajustes rápidos conforme a demanda. A gestão de estoque e compras é responsabilidade do fornecedor, reduzindo a carga administrativa e os custos operacionais.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O total do valor da licitação e de R\$ 4.996.000,00

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Com base em levantamento de mercado, identificou-se que a alternativa mais adequada é a contratação de **fornecedor especializado em refeições prontas e embaladas**, garantindo:

- eliminação da necessidade de gestão interna de cozinha;
- redução de custos operacionais;



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
Secretaria Municipal de Saúde

- maior agilidade na implementação do serviço;
- cardápio diversificado e ajustado às demandas nutricionais;
- capacidade de adaptação rápida à variação diária da demanda.

A contratação será formalizada por meio de processo de licitação.

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas é **imprescindível** para garantir a alimentação adequada dos pacientes atendidos pela **UPA 24 Horas**. A unidade presta serviços essenciais à população, com demandas contínuas que podem incluir **internações prolongadas, acolhimentos emergenciais e atendimentos intensivos**, conforme Portaria GM/MS nº 336/2002.

Na UPA 24h, as refeições são necessárias para atender pacientes que permanecem internados por períodos variáveis, inclusive por vários dias, sendo obrigatória a oferta de alimentação nutricionalmente equilibrada e adequada ao estado clínico do paciente.

Os produtos fornecidos devem atender integralmente à legislação sanitária vigente da **ANVISA**, do **Ministério da Saúde** e do **Ministério da Agricultura e Pecuária**, assegurando padrões de qualidade, segurança alimentar e rastreabilidade.

Registra-se, ainda, que os itens deste processo foram **desertos e/ou fracassados** no Pregão nº 110/2025, conforme ata anexada, o que reforça a necessidade de nova contratação para não comprometer o atendimento das unidades.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A adjudicação do objeto será por LOTE pois considerou o menor valor orçado para o contrato global de prestação de serviço de fornecimento de refeições ultracongeladas e regime de comodato do Pass-Through , cujo valor do contrato estará no mapa de cotação, eanexo ao processo.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS

A contratação de fornecedores especializados para o fornecimento de refeições prontas visa assegurar que os pacientes atendidos na UPA Botafogo receba alimentação adequada e contínua. Esta solução proporciona melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, ao eliminar a necessidade de gestão interna de cozinha e logística. Além disso, oferece agilidade na implementação, acesso # um cardápio diversificado e personalizado conforme as preferências e necessidades nutricionais dos pacientes, permitindo ajustes rápidos conforme a demanda. A gestão de estoque e compras será responsabilidade do fornecedor, reduzindo a carga administrativa e os custos operacionais.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
Secretaria Municipal de Saúde

Esse estudo não verifica a necessidade de outras providências a serem tomadas pela Administração.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Esse estudo não verifica a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes

12. DESCRIÇÃO DE IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

O armazenamento dos alimentos será realizado em marmitas descartáveis, que, após o uso, serão descartadas. Embora a preparação não envolva um impacto ambiental significativo, o descarte dessas marmitas pode gerar resíduos. É fundamental que o processo de descarte seja conduzido de forma responsável, em conformidade com a Lei Ordinária nº 6.423, de 17 de setembro de 2018, que estabelece diretrizes para o descarte, recolhimento e destinação final adequada dos resíduos sólidos passíveis de logística reversa no município de Bento Gonçalves. Sempre que possível, buscar-se-á a reciclagem dos materiais, visando minimizar o impacto ambiental.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO DA CONTRATAÇÃO

A contratação do fornecimento de refeições prontas atende plenamente às necessidades da UPA Botafogo, garantindo # fornecimento regular e de qualidade para a alimentação dos usuários. Esta solução é viável e se faz necessária. Adicionalmente, a Secretaria Municipal de Saúde manifesta-se favorável a essa contratação, reconhecendo sua importância para a eficiência e qualidade dos serviços prestados.

14. JUSTIFICATIVA PELO NÃO-PREENCHIMENTO DOS ITENS NÃO OBRIGATÓRIOS

Todos itens obrigatórios foram preenchidos.

Bento Gonçalves, 04 de fevereiro de 2026.

- assinado eletronicamente -
Vanessa Marcolin Dorss
Assessor Administrativo

- assinado eletronicamente -
Marina Rigotti
Nutricionista

- assinado eletronicamente -
Daiane Piuco
Secretário Municipal



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
Secretaria Municipal de Saúde

- assinado eletronicamente -
Caroline Tessaro
Nutricionista



Assinado com senha por VANESSA MARCOLIN DORSS, DAIANE PIUCO, CAROLINE TESSARO e MARINA RIGOTTI.
Documento Nº: 171105-2720 - consulta à autenticidade em
<https://siga.bentogoncalves.rs.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=171105-2720>



SMSSETP202600021A