



Estudo Técnico Preliminar nº. 003/2024.

INFORMAÇÕES INICIAIS

O presente documento delinea a fase inicial do processo de planejamento e oferece uma análise abrangente para a contratação de uma solução que atenderá à necessidade especificada a seguir.

O objetivo primordial consiste em examinar minuciosamente a referida necessidade e identificar no mercado a solução mais adequada para atendê-la, em estrita conformidade com as normas vigentes e os princípios que norteiam a Administração Pública.

Número do Processo Administrativo: 012/2024.

Área Requisitante: Atenção Primária, Atenção Psicossocial e Vigilância Epidemiológica.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. Detalhamento da Necessidade: Abordagem da Problemática sob a Ótica do Interesse Público.

1.2. Justificativa Profunda da Demanda:

1.2.1. Usuários dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS):

1.2.2. Os usuários dos CAPS são pessoas em situação de vulnerabilidade psicossocial, enfrentando transtornos mentais diversos. Para muitos deles, a alimentação desempenha um papel fundamental na recuperação e estabilidade emocional. Diante disso, é crucial garantir a oferta de refeições balanceadas, respeitando restrições dietéticas individuais e proporcionando um ambiente propício à nutrição adequada.

1.2.3. Os transtornos mentais frequentemente impactam os hábitos alimentares, tornando necessário um cuidado especial na seleção dos alimentos oferecidos. A oferta de cardápios diversificados, adaptados às necessidades nutricionais específicas de cada paciente, contribui não apenas para a recuperação física, mas também para a melhoria do estado de ânimo e da qualidade de vida.

1.2.4. Além disso, a refeição nos CAPS não é apenas um momento nutricional, mas também social. Criar um ambiente agradável para as refeições promove a interação entre os usuários, fortalecendo os laços sociais e contribuindo para a construção de uma comunidade de apoio no processo de reabilitação.

1.2.5. Profissionais de Saúde nas Campanhas de Saúde:

1.2.6. Durante as campanhas de saúde promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, os profissionais de saúde desempenham um papel crucial na execução de ações de prevenção, vacinação e promoção da saúde. Garantir sua alimentação adequada é essencial para manter níveis de energia, foco e eficiência ao longo das atividades.



- 1.2.7.** Manter as atividades ininterruptas durante o horário de almoço em campanhas de saúde representa uma estratégia fundamental para assegurar a participação ativa dos usuários. Durante esse intervalo, muitos usuários têm a oportunidade de envolver-se de maneira mais aberta e colaborativa nas atividades propostas, pois o horário de almoço é o momento que podem se ausentar do trabalho e aderirem à campanha. A presença contínua dos profissionais de saúde durante o almoço desempenha um papel facilitador nesse processo. Essa abordagem tem como objetivo otimizar o impacto das campanhas, estimulando a participação efetiva da comunidade atendida.
- 1.2.8.** A alimentação adequada não apenas impacta o desempenho individual, mas também contribui para a integridade da equipe, promovendo um ambiente de trabalho saudável e estimulante. Isso, por sua vez, reflete positivamente na eficácia das campanhas de saúde, reforçando a importância da alimentação como um componente estratégico na promoção da saúde global.
- 1.3. Impactos e Implicações para a Comunidade/Secretaria:**
- 1.3.1.** A implementação de um programa de alimentação saudável nos CAPS e durante as campanhas de saúde terá repercussões significativas na comunidade. Primeiramente, a oferta de refeições adequadas aos usuários dos CAPS contribuirá diretamente para a melhoria da saúde mental e física, resultando em uma comunidade mais saudável e resiliente. Além disso, ao promover uma abordagem abrangente que inclui a nutrição, os CAPS se tornarão espaços mais acolhedores, incentivando a participação ativa dos usuários no tratamento e fortalecendo os laços sociais.
- 1.3.2.** Nas campanhas de saúde, a garantia de alimentação adequada para os profissionais terá impactos diretos na eficácia das ações. Profissionais bem alimentados apresentarão melhor desempenho, resistência e concentração, refletindo na qualidade dos serviços prestados à comunidade, fortalecendo a confiança da comunidade nos serviços de saúde, promovendo uma relação mais sólida entre os profissionais e os cidadãos.
- 1.3.3.** A implementação de um programa de alimentação saudável implica em uma gestão mais abrangente e eficaz dos recursos da Secretaria Municipal de Saúde. A alocação de orçamento para a contratação de serviços alimentares deve ser acompanhada de uma análise estratégica para garantir a sustentabilidade financeira a longo prazo.
- 1.3.4.** A melhoria da alimentação nos CAPS e durante as campanhas de saúde contribuirá para o cumprimento das metas estabelecidas pela Secretaria em termos de promoção da saúde mental, prevenção de doenças e melhoria da qualidade de vida da comunidade, através da adesão às campanhas de saúde. A avaliação constante dos resultados e a adaptação contínua do programa serão essenciais para garantir que as ações estejam alinhadas aos objetivos estratégicos da Secretaria Municipal de Saúde.



Além disso, a transparência na alocação de recursos e a prestação de contas à comunidade serão fundamentais para manter a confiança e o apoio público.

1.4. Desafios a Serem Superados: A implementação de um programa de alimentação saudável nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e durante as campanhas de saúde envolve desafios específicos que exigem planejamento estratégico e abordagens cuidadosas. Algumas das principais questões a serem enfrentadas incluem:

1.4.1. Desafios nos CAPS:

1.4.2. Variedade de Restrições Dietéticas: Pacientes nos CAPS frequentemente apresentam diversas restrições dietéticas associadas a condições de saúde mental. Adaptações e personalizações dos cardápios serão necessárias, demandando uma gestão flexível e sensível às necessidades individuais.

1.4.3. Integração com Abordagens Terapêuticas: É necessário integrar a oferta de refeições saudáveis com abordagens terapêuticas já existentes nos CAPS. Isso demanda uma colaboração estreita entre profissionais de saúde mental, nutricionistas e outros membros da equipe para garantir uma abordagem holística e eficaz.

1.4.4. Sensibilização e Educação: Sensibilizar tanto os usuários quanto os profissionais dos CAPS sobre a importância da alimentação saudável pode ser um desafio. Estratégias de educação e conscientização devem ser implementadas para promover a adesão e compreensão dos benefícios da mudança nos hábitos alimentares.

1.4.5. Desafios nas Campanhas de Saúde:

1.4.6. Logística durante Atividades Externas: Durante campanhas de saúde, a logística para ofertar refeições adequadas aos profissionais de saúde em locais externos pode ser complexa. É preciso garantir que as condições de armazenamento e transporte preservem a qualidade dos alimentos, além de atender às exigências sanitárias.

1.4.7. Variedade de Contextos e Demandas: As campanhas de saúde abrangem uma variedade de contextos e demandas, desde a vacinação até a promoção de hábitos saudáveis. Adequar os cardápios para atender a essas diferentes situações requer planejamento detalhado e flexibilidade por parte dos fornecedores.

1.4.8. Sazonalidade e Demandas Extras: A natureza sazonal de algumas campanhas, como a vacinação, pode gerar picos de demanda. Prever e lidar com essas flutuações nas necessidades alimentares dos profissionais requer estratégias de gestão de estoque e fornecimento eficientes.

1.4.9. Superando os Desafios:

1.4.10. Para superar esses desafios, será necessário estabelecer parcerias sólidas com fornecedores/prestadores de serviços que compreendam as demandas específicas e sejam capazes de oferecer soluções flexíveis. Além disso, programas de capacitação e sensibilização podem ajudar a integrar a importância da alimentação saudável nas práticas cotidianas dos CAPS e das campanhas de saúde. O monitoramento



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 16

Aos 1

constante e a adaptação ágil das estratégias garantirão a eficácia a longo prazo do programa de alimentação saudável.

1.5. Conexão entre Contratação e Benefícios Coletivos: A conexão entre a contratação de serviços de alimentação saudável nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e durante as campanhas de saúde e os benefícios coletivos para a comunidade é fundamental para justificar e maximizar o impacto positivo. Essa relação estreita pode ser destacada através de diversos pontos:

1.5.1. Melhoria da Saúde Mental e Física: A contratação de serviços que proporcionam refeições saudáveis nos CAPS contribuirá diretamente para a melhoria da saúde mental e física dos usuários. Uma alimentação balanceada está intrinsecamente ligada ao bem-estar, afetando positivamente a qualidade de vida e promovendo uma abordagem abrangente na prestação de cuidados em saúde mental.

1.5.2. Redução de Doenças Relacionadas à Alimentação: Ao oferecer refeições equilibradas e nutritivas, especialmente durante campanhas de saúde com foco em prevenção, há um potencial significativo para a redução de doenças relacionadas à alimentação, como diabetes, hipertensão e obesidade. Isso, por sua vez, alivia a carga sobre o sistema de saúde e contribui para uma comunidade mais saudável.

1.5.3. Produtividade e Eficiência nas Campanhas de Saúde: A alimentação adequada dos profissionais durante as campanhas de saúde impacta diretamente a produtividade e eficiência dessas atividades. Profissionais bem alimentados são mais capazes de se dedicar às suas responsabilidades, resultando em campanhas mais eficazes e abrangentes, o que se traduz em benefícios diretos para a comunidade.

1.5.4. Criação de um Ambiente Socialmente Integrado nos CAPS: A oferta de refeições saudáveis nos CAPS não apenas atende às necessidades nutricionais, mas também cria um ambiente mais acolhedor e socialmente integrado. A hora da refeição se torna um momento propício para a interação entre os usuários, fortalecendo os laços comunitários e contribuindo para a construção de uma rede de apoio mútuo.

1.5.5. Fortalecimento da Imagem da Secretaria Municipal de Saúde: A implementação de um programa de alimentação saudável demonstra o compromisso da Secretaria com a promoção da saúde integral. Isso fortalece a confiança da comunidade nos serviços de saúde oferecidos, melhorando a imagem da Secretaria e estabelecendo-a como uma entidade comprometida com o bem-estar coletivo.

1.5.6. Ao conectar a contratação de serviços de alimentação saudável com benefícios coletivos, o programa não apenas atende às necessidades imediatas dos usuários e profissionais de saúde, mas também contribui para a construção de uma comunidade mais saudável, resiliente e integrada.

1.6. Visão Abrangente do Contexto: A visão abrangente do contexto é essencial para compreender a interseção complexa entre assegurar alimentação saudável nos Centros de



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 24

Ass. [assinatura]

Atenção Psicossocial (CAPS) e durante as campanhas de saúde e o contexto mais amplo da saúde mental e pública. Esta compreensão profunda é crucial para moldar a estratégia e garantir que os benefícios se estendam a todos os envolvidos.

1.6.1. Buscando promover transparência na gestão pública, criando um ambiente no qual os cidadãos possam compreender as razões por trás das decisões administrativas, ao qual não apenas fortalece a confiança da comunidade na Secretaria Municipal de Saúde, mas também contribui para a construção de uma sociedade mais participativa e informada.

1.6.2. A tomada de decisão embasada nos princípios do interesse público não se limita apenas à gestão de recursos, mas engloba um comprometimento mais amplo com a responsabilidade e a ética, assegurando que cada decisão tomada está alinhada com o bem-estar coletivo, promovendo uma administração pública que atende às necessidades da população de forma justa e equitativa.

1.6.3. Portanto, a visão abrangente do contexto não só contempla a demanda apresentada, mas também abraça uma abordagem integral, considerando as implicações sociais, econômicas e éticas de cada decisão tomada, que traduz em um compromisso contínuo com a otimização dos processos administrativos, visando sempre a um serviço público mais transparente, eficaz e voltado para o interesse coletivo.

2. LEVANTAMENTO DE MERCADO

2.1. Para atender à demanda de alimentação saudável nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e durante as campanhas de saúde, é crucial avaliar as opções de contratação disponíveis no mercado. Diferentes modelos podem ser considerados, cada um com suas vantagens e desafios:

2.2. Opção 1: Contratação de empresa especializada na produção e distribuição das refeições:

2.2.1. Descrição: Contratação de serviços terceirizados que forneçam refeições saudáveis prontas para consumo, entregues nos CAPS e locais de campanhas de saúde.

2.2.2. Vantagens:

2.2.2.1. Maior praticidade, eliminando a necessidade de instalações de cozinha nos CAPS ou nas Unidades Municipais de Saúde.

2.2.2.2. Variedade de cardápios adaptáveis às necessidades nutricionais específicas.

2.2.2.3. Redução de custos operacionais e demandas de pessoal.

2.2.3. Desafios:

2.2.3.1. Garantir a pontualidade e qualidade na entrega.

2.2.3.2. Adaptação dos cardápios para atender a restrições dietéticas específicas.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 28

Ass. _____

2.2.3.3. Necessidade de uma coordenação eficiente para garantir a quantidade correta de refeições.

2.3. Opção 2: Produção e distribuição das refeições pela própria Secretaria de Saúde com o uso das cozinhas das Unidades de Saúde:

2.3.1. Descrição: Nesta opção, a Secretaria Municipal de Saúde adota a estratégia de utilizar os espaços de cozinha disponíveis nas unidades de saúde ou nos CAPS para a preparação de refeições. Além disso, a Secretaria é responsável pela aquisição dos produtos necessários, mantendo controle direto sobre a qualidade dos ingredientes e a elaboração dos cardápios.

2.3.2. Vantagens:

2.3.2.1. Controle direto sobre os ingredientes e qualidade dos produtos.

2.3.2.2. Possibilidade de adaptação dos cardápios conforme necessidades específicas.

2.3.2.3. A Secretaria mantém a supervisão direta sobre as operações.

2.3.3. Desafios:

2.3.3.1. Necessidade de investimento em equipamentos e infraestrutura de cozinha.

2.3.3.2. Coordenação logística para garantir a disponibilidade dos produtos.

2.3.3.3. Requer treinamento específico para a equipe de preparação.

2.3.3.4. Alto custo operacional e orçamentário.

2.4. Opção 3: Contratação de empresa especializada para a produção das refeições nas cozinhas das Unidades de Saúde e ingredientes por conta da Secretaria Municipal de Saúde:

2.4.1. Descrição: A Secretaria Municipal de Saúde pode disponibilizar espaços de cozinha em unidades de saúde ou CAPS e adquirir produtos, enquanto uma empresa especializada é responsável pela preparação.

2.4.2. Vantagens:

2.4.2.1. Controle direto sobre os ingredientes e qualidade dos produtos.

2.4.2.2. Possibilidade de adaptação dos cardápios conforme necessidades específicas.

2.4.2.3. A Secretaria mantém a supervisão direta sobre as operações.

2.4.3. Desafios:

2.4.3.1. Necessidade de investimento em equipamentos e infraestrutura de cozinha.

2.4.3.2. Coordenação logística para garantir a disponibilidade dos produtos.

2.5. Opção 4: Contratação de empresa especializada para a produção das refeições nas cozinhas das Unidades de Saúde e ingredientes por conta da contratada:

2.5.1. Descrição: A Secretaria Municipal de Saúde disponibiliza o espaço da cozinha para uma empresa especializada, que também fornece os produtos necessários.

2.5.2. Vantagens:



2.5.2.1. Redução da carga operacional para a Secretaria em termos de logística de produtos.

2.5.2.2. Possibilidade de aproveitar a experiência da empresa contratada na gestão da cozinha.

2.5.2.3. Flexibilidade na aquisição de produtos específicos pela Secretaria.

2.5.3. Desafios:

2.5.3.1. Necessidade de coordenação eficaz entre a Secretaria e a empresa contratada.

2.5.3.2. Garantir que a empresa contratada atenda aos padrões de qualidade e segurança alimentar.

2.5.3.3. Possíveis desafios na divisão de responsabilidades.

2.6. Opção 5: Aquisição de Refeições por Aplicativo (delivery de alimentos) / Refeição sistema convênio (tiquete):

2.6.1. Descrição: Utilização de aplicativos para a aquisição de refeições saudáveis por meio de parcerias com restaurantes locais.

2.6.2. O sistema de convênio (tiquete) é similar aos aplicativos. O sistema tem como objetivo facilitar o acesso dos funcionários a refeições por meio de convênios ou tiquetes, proporcionando uma forma prática e eficiente de pagamento, nele, cada funcionário terá um saldo associado ao seu convênio ou tiquete, que pode ser recarregado periodicamente pela Secretaria de Saúde, dependendo das regras estabelecidas.

2.6.3. Vantagens:

2.6.3.1. Ampla variedade de opções de refeições.

2.6.3.2. Facilidade de implementação sem a necessidade de infraestrutura de cozinha.

2.6.3.3. Adaptação fácil a demandas sazonais.

2.6.3.4. Registro de todas as transações realizadas, incluindo detalhes como data, valor, estabelecimento e itens do pedido facilitando a contabilidade e o acompanhamento do uso dos convênios.

2.6.4. Desafios:

2.6.4.1. Garantir que as opções de restaurantes atendam aos critérios de saúde estabelecidos.

2.6.4.2. Coordenação logística para garantir a entrega oportuna durante as campanhas.

2.6.4.3. Não há personalização das refeições de acordo com as necessidades nutricionais específicas, o que torna essa opção inviável.

2.6.4.4. Atende somente a demanda para funcionários em Campanhas de Saúde, ou nos exercícios de suas funções que demonstre, e permita a possibilidade, da



permanência dos profissionais no local da ação para melhor adesão da população à campanha.

- 2.7. Cada opção apresenta oportunidades únicas de expansão e desenvolvimento, e a escolha dependerá da análise detalhada das necessidades específicas da Secretaria Municipal de Saúde, considerando fatores como orçamento, infraestrutura existente e objetivos de saúde pública.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 3.1. Após uma análise detalhada das opções disponíveis para atender à demanda de alimentação saudável nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e durante as campanhas de saúde, a opção que se destaca como a mais viável é a Contratação de empresa especializada na produção e distribuição das refeições (Opção 1). Esta opção se mostra mais alinhada às necessidades específicas da Secretaria Municipal de Saúde, considerando os desafios e benefícios envolvidos.

3.2. Opção Escolhida: Contratação de empresa especializada na produção e distribuição das refeições (Opção 1):

- 3.2.1. A solução escolhida consiste na terceirização e entrega de marmitas prontas para consumo nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e locais de campanhas de saúde. Essa abordagem envolve a contratação de serviços de empresas especializadas na preparação e entrega de refeições saudáveis, adaptadas às necessidades nutricionais específicas dos usuários dos CAPS e dos profissionais de saúde durante as campanhas.

3.2.2. Elementos da Contratação:

- 3.2.2.1. Seleção de Prestadores/Fornecedores: É possível a abertura de um processo rigoroso para selecionar fornecedores que atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar e que estejam alinhados com os objetivos de promoção da saúde da Secretaria Municipal de Saúde.

- 3.2.2.2. Cardápios Personalizados: A contratação exigirá cardápios personalizados, considerando restrições dietéticas específicas dos usuários dos CAPS e garantindo opções equilibradas e saudáveis para os profissionais de saúde durante as campanhas.

- 3.2.2.3. Acordos Contratuais Claros: Contratos detalhados podem ser estabelecidos, delineando claramente as responsabilidades, padrões de qualidade, frequência de entregas, penalidades por não conformidade e outros termos relevantes.

- 3.2.2.4. Controle de Qualidade e Auditorias: Implementação de mecanismos de controle de qualidade, incluindo auditorias regulares nos processos de



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

preparação e entrega para assegurar a conformidade contínua com os padrões estabelecidos.

3.2.2.5. Logística Eficiente: É possível incluir à contratação uma logística eficiente para garantir a pontualidade e integridade das entregas, considerando a localização dos CAPS e dos locais de campanhas de saúde.

3.2.3. Justificativas Técnicas:

3.2.3.1. Especialização e Experiência: Empresas especializadas na terceirização de serviços de alimentação geralmente possuem experiência e expertise na preparação de refeições balanceadas, atendendo a requisitos nutricionais específicos e padrões sanitários.

3.2.3.2. Redução de Custos Operacionais: Terceirizar a preparação de refeições elimina a necessidade de investir em infraestrutura de cozinha, equipamentos e treinamento de pessoal, resultando em uma redução potencial de custos operacionais para a Secretaria Municipal de Saúde.

3.2.3.3. Agilidade e Flexibilidade: Empresas especializadas podem se adaptar rapidamente a variações na demanda, oferecendo flexibilidade necessária para atender a sazonalidade de eventos de saúde e campanhas.

3.2.3.4. Foco na Saúde e Segurança Alimentar: As empresas a serem contratadas adotaram ao cardápio fornecida pela Secretaria Municipal de Saúde, além de aderirem protocolos rigorosos de segurança alimentar, garantindo a entrega de refeições seguras e saudáveis, atendendo às necessidades específicas dos usuários dos CAPS e dos profissionais de saúde.

3.2.4. Justificativas Econômicas:

3.2.4.1. Redução de Investimentos Iniciais: A terceirização elimina a necessidade de investir em instalações de cozinha, equipamentos e treinamento, reduzindo significativamente os custos iniciais.

3.2.4.2. Otimização de Recursos Humanos: Ao terceirizar, a Secretaria Municipal de Saúde pode otimizar seus recursos humanos, direcionando o foco das equipes para atividades essenciais de saúde, enquanto a preparação de alimentos é delegada a profissionais especializados da empresa contratada.

3.2.4.3. Economias de Escala: Empresas especializadas, muitas vezes, operam em escala, o que pode resultar em economias de escala na aquisição de ingredientes, impactando positivamente nos custos totais.

3.2.4.4. Custos Transparentes e Controláveis: Contratos claros permitirão à Secretaria controlar e prever os custos de alimentação de forma mais eficaz, garantindo uma gestão financeira transparente.

3.3. A escolha da terceirização e entrega de marmitas como solução busca otimizar recursos, garantir eficiência operacional e assegurar a qualidade das refeições oferecidas nos CAPS.



e durante as campanhas de saúde, alinhando-se aos objetivos estratégicos da Secretaria Municipal de Saúde.

3.4. Razões para a Inviabilidade das Outras Opções:

3.4.1. Produção e distribuição das refeições pela própria Secretaria de Saúde com o uso das cozinhas das Unidades de Saúde (Opção 2):

3.4.1.1. Inviabilidade: A locação de espaços de cozinha e a aquisição de produtos pela Secretaria demandariam altos investimentos em infraestrutura e equipamentos de cozinha. Além disso, a necessidade de treinar e contratar profissionais qualificados para a preparação das refeições acarretaria custos contínuos e complexidades operacionais que excederiam os benefícios percebidos, especialmente em um contexto onde a demanda pode variar significativamente.

3.4.2. Contratação de empresa especializada para a produção das refeições nas cozinhas das Unidades de Saúde e ingredientes por conta da Secretaria Municipal de Saúde; e Contratação de empresa especializada para a produção das refeições nas cozinhas das Unidades de Saúde e ingredientes por conta da contratada (Opção 3 e 4):

3.4.2.1. Inviabilidade: Essa opção poderia gerar dificuldades na coordenação entre a Secretaria e a empresa contratada, podendo resultar em lacunas de responsabilidade e potenciais conflitos operacionais. A divisão de responsabilidades entre as partes também pode ser complexa, levando a desafios na garantia da qualidade e eficiência do serviço.

3.4.3. Aquisição de Refeições por Aplicativo (delivery de alimentos) / Refeição sistema convênio (tíquete) (Opção 5):

3.4.3.1. Inviabilidade: A utilização de aplicativos para aquisição de refeições apresenta desafios significativos em termos de controle de qualidade e personalização de cardápios. A Secretaria teria limitado controle sobre os ingredientes, qualidade nutricional e processos de preparação. Além disso, a eficiência da entrega durante campanhas de saúde pode ser comprometida, prejudicando a pontualidade e a adequação das refeições às necessidades dos profissionais.

3.4.3.2. Gerenciar um sistema de tíquete pode adicionar uma camada de complexidade administrativa, exigindo recursos adicionais para garantir o bom funcionamento, a segurança e a atualização contínua do sistema.

3.4.3.3. Qualquer sistema/aplicativo informatizado está sujeito a problemas técnicos, como falhas no sistema, interrupções no serviço ou vulnerabilidades de segurança, o que pode impactar o acesso dos funcionários às refeições.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 33
Ass. f

3.4.3.4. A coleta e o gerenciamento de dados pessoais dos funcionários para a administração do sistema/aplicativo podem levantar preocupações com a privacidade e segurança da informação.

3.4.3.5. A introdução de um sistema de tíquetes, convênios ou aplicativos pode criar oportunidades para fraudes, como o uso indevido por terceiros ou manipulação de transações.

3.5. Ao adotar a opção de Terceirização da produção das refeições combinada com a entrega de marmitas, a Secretaria Municipal de Saúde pode otimizar recursos, garantir eficiência logística e atender às necessidades nutricionais específicas dos usuários dos CAPS e dos profissionais de saúde durante as campanhas, proporcionando uma solução eficaz e adaptável às demandas dinâmicas do serviço de saúde.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos.

4.1.1. Os itens e quantidades mencionadas em tabela disposta no DFD, referente às refeições e devem ser entregues em conformidade com a descrição apresentada neste documento e compatíveis com as exigências a serem estabelecidas no Termo de Referência, o qual será devidamente elaborado e encaminhado para autorização da Autoridade Competente.

4.1.2. A contratação tem caráter continuado e é justificada pela natureza regular e contínua da demanda por serviços de alimentação nos CAPS e durante as campanhas de saúde. A manutenção de uma parceria de longo prazo oferece estabilidade e facilita a gestão eficiente dos serviços, promovendo a continuidade na oferta de refeições saudáveis e ajustes contínuos conforme as necessidades evoluem.

4.1.3. A duração inicial do contrato deve ser estabelecida considerando a necessidade de uma fase de adaptação e avaliação inicial. Um período inicial de 12 meses permite à Secretaria Municipal de Saúde avaliar a eficácia da empresa contratada, ajustar procedimentos, e garantir a consistência na qualidade dos serviços. Além disso, proporciona uma base sólida para decidir sobre a continuidade do contrato com base em resultados tangíveis ao longo da vigência.

4.1.4. O instrumento de convocação deverá estar de acordo com as exigências do Decreto Municipal nº. 091/2023, que regulamenta o tratamento favorecido, direcionado e simplificado para microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais nas contratações públicas de bens, serviços e nas obras no âmbito do Município de Itabaiana, Estado de Sergipe.

4.1.5. A empresa contratada deve ser capaz de oferecer refeições saudáveis, levando em consideração o cardápio elaborado por profissional de nutrição vinculado à Secretaria



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 31

Ass. f

Municipal de Saúde, atrelado às necessidades nutricionais específicas dos usuários dos CAPS e dos profissionais de saúde durante as campanhas.

- 4.1.6.** Todas as refeições fornecidas devem atender aos padrões nutricionais estabelecidos pela Secretaria Municipal de Saúde, garantindo uma alimentação equilibrada e adequada às demandas específicas de saúde mental e física.
- 4.1.7.** A empresa contratada deve operar de acordo com os mais altos padrões sanitários e de segurança alimentar, assegurando a qualidade e integridade dos alimentos fornecidos.
- 4.1.8.** É essencial que a empresa tenha uma logística eficiente para garantir entregas pontuais nos CAPS e locais de campanhas de saúde, evitando interrupções nos serviços.
- 4.1.9.** A capacidade de adaptação a variações na demanda, sazonalidade de eventos de saúde e a flexibilidade para ajustar cardápios de acordo com feedbacks e mudanças nas necessidades são requisitos cruciais.
- 4.1.10. Padrões Mínimos de Qualidade:**
- 4.1.10.1.** Qualificação Técnica da Empresa. A contratada deve apresentar comprovação de qualificação técnica, incluindo experiência prévia em fornecimento de serviços similares e referências satisfatórias.
- 4.1.10.2.** Certificações e Licenças. A empresa deve possuir todas as certificações e licenças necessárias para operar no ramo de alimentação, garantindo conformidade com normas regulatórias e sanitárias.
- 4.1.10.3.** Controle de Qualidade. Implementação de um sistema eficaz de controle de qualidade, abrangendo desde a seleção de ingredientes até o processo de entrega, para garantir consistência e conformidade com os padrões estabelecidos.
- 4.1.10.4.** Avaliação Contínua. Estabelecimento de um sistema de avaliação contínua de desempenho, permitindo à Secretaria Municipal de Saúde monitorar a qualidade dos serviços ao longo do contrato.
- 4.2. Requisitos específicos para os licitantes e contratados:**
- 4.2.1.** Habilitação Jurídica;
- 4.2.2.** Regularidade Fiscal e Trabalhista;
- 4.2.3.** Qualificação Econômica e Financeira;
- 4.2.4. Qualificação Técnica**
- 4.2.4.1.** Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 4.2.4.2.** Licença Sanitária, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da respectiva sede ou domicílio, caso a empresa seja isenta da obtenção da



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 35

Ass. f

Licença Sanitária, deverá apresentar o comprovante de isenção emitido pelo órgão competente.

5. DO QUANTITATIVO ESTIMADO

5.1. Conforme o levantamento efetuado, os itens e as quantidades a serem adquiridas estão dispostas no Documento de Formalização de Demanda e detalhados na tabela a seguir:

Item	Descrição	Unidade de Distribuição	Quantidade Total
1	Refeições tipo almoço, conteúdo aproximado de 800ml, para atendimento diário aos usuários da Atenção Psicossocial	Unidade	22.050
2	Refeições tipo jantar, conteúdo aproximado de 800ml, para atendimento diário aos usuários da Atenção Psicossocial	Unidade	5.000
3	Refeições tipo almoço, conteúdo aproximado de 800ml, para atendimento eventual aos funcionários da Secretaria Municipal de Saúde, e/ou, usuários do SUS em campanhas de saúde, entre outros.	Unidade	400
4	Refeições Almoço/Jantar, self-service, para eventuais visitantes e/ou autoridades, atendimento a termos e convênios, cooperação e outros.	Unidade	250
5	Lanche individual, para atendimento eventual aos funcionários da Secretaria Municipal de Saúde, e/ou, usuários do SUS em campanhas de saúde, entre outros.	Unidade	2.000
6	Refrigerante, para atendimento eventual aos funcionários da Secretaria Municipal de Saúde, e/ou, usuários do SUS em campanhas de saúde, entre outros.	Unidade	1.100

5.2. Considerando que as Unidades Municipais de Atendimento Psicossocial servem cardápio cuidadosamente elaborado por um profissional de nutrição.

5.3. As refeições do tipo almoço oferecidas em programas e campanhas de saúde apresentam um cardápio variado, incluindo opções cuidadosamente selecionadas para promover uma alimentação equilibrada. Entre as escolhas disponíveis, destacam-se carnes bovina e de aves, com ênfase em frango, acompanhadas por saladas de verduras frescas, feijão tropeiro ou de caldo, macarrão, arroz e farofa.

5.4. As refeições do tipo self-service oferecidas a eventuais visitantes, autoridades, atendimento a termos e convênios, cooperação e outros, durante os períodos de almoço/jantar, apresentam um cardápio diversificado composto por, no mínimo: 2 (duas) opções de pratos frios, que incluem saladas, cremes e mousses, 2 (dois) tipos de pratos quentes, abrangendo peixe, aves e carne, acompanhados por guarnições; 2 (dois) tipos de



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 36

Ass. P

sobremesas, contemplando doces, frutas da estação e sorvetes; além de oferecer uma variedade de bebidas, incluindo opções frias, naturais e gasosas.

5.5. Os lanches individuais são constituídos por sanduíches que incorporam elementos como pão de forma ou de batata, carne de hambúrguer bovina ou de frango, queijo muçarela, presunto e salada. Estes apresentam um peso médio aproximado de 150 gramas.

5.6. O quantitativo anual necessário foi calculado com base na demanda esperada de usuários do CAPS e na participação prevista em campanhas de saúde. A estimativa visa atender de maneira eficiente e completa a demanda nutricional, promovendo o bem-estar dos beneficiários.

6. ESTIMATIVA DO VALOR

6.1. Com base no Inciso II do Artigo 40 da Lei Federal nº. 14.133/2021, é importante destacar que, na fase de planejamento de compras e serviços, diversos fatores devem ser considerados. Entre eles, a expectativa anual e o processamento por meio de um sistema de registro de preços, quando pertinente.

6.2. Nesse contexto, percebe-se que a demanda para suprir necessidades alimentares à usuários do SUS e profissionais de saúde, quando o exercício de suas funções assim exige, está em total conformidade com as disposições legais. Isso demonstra o compromisso da Secretaria em seguir as diretrizes estabelecidas pela lei.

6.3. Para a formalização da Pesquisa de Mercado, um passo crucial neste processo, será necessário aguardar o resultado da Intenção de Registro de Preços.

6.3.1. Este registro é uma ferramenta administrativa que permite aos órgãos municipais expressar seu interesse em participar do processo de contratação. Através deste registro, é possível analisar a demanda dos órgãos municipais e avaliar a viabilidade de sua participação no processo.

6.3.2. A Intenção de Registro de Preços não apenas facilita a participação dos órgãos municipais, mas também pode levar a uma expansão dos quantitativos. Isso significa que, ao identificar um maior número de órgãos interessados, é possível ampliar a quantidade de serviços ou materiais a serem contratados. Esta expansão dos quantitativos pode, por sua vez, levar à formalização de uma pesquisa de mercado mais abrangente.

6.3.3. A pesquisa de mercado é uma ferramenta essencial para entender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e garantir que os serviços e materiais adquiridos atendam a essas necessidades. Ao vincular a pesquisa de mercado ao resultado da Intenção de Registro de Preços, é possível garantir que a contratação seja feita de forma eficiente e eficaz, atendendo às necessidades da Secretaria e cumprindo as disposições legais.



6.4. Por fim, é importante ressaltar que a pesquisa ficará vinculada ao valor estimado que foi formalizado no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2024 e descrito no Documento de Formalização de Demanda e neste ETP. Este plano é uma ferramenta essencial para o planejamento e a execução das contratações públicas, garantindo assim, a melhor aplicação dos recursos públicos.

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

7.1. A decisão de realizar a licitação por item é respaldada pela divisibilidade do objeto, uma vez que a quantidade e os tipos de refeição necessários podem ser claramente definidos e separados. A natureza específica dos serviços permite a individualização de cada item, garantindo uma abordagem mais flexível e eficiente na contratação.

7.2. Critérios para Identificar a Divisibilidade:

7.2.1. Variedade de Refeições: A diversidade de tipos de refeições, como café da manhã, almoço e jantar, permite uma clara separação e definição dos itens contratados.

7.2.2. Quantidades Distintas: A variação nas quantidades demandadas para diferentes períodos, unidades de saúde ou eventos específicos, facilita a identificação de itens distintos.

7.2.3. Requisitos Nutricionais Específicos: Considerando que diferentes tipos de usuários (usuários dos CAPS, profissionais de saúde) podem ter requisitos nutricionais específicos, a individualização dos itens se torna fundamental.

7.3. Benefícios do Parcelamento por Item:

7.3.1. Ampla Participação de Licitantes: O parcelamento por item propicia a ampla participação de licitantes, inclusive aqueles que, embora não possuam capacidade para executar a totalidade do objeto, podem fornecer itens específicos, promovendo a competitividade no processo licitatório.

7.3.2. Eficiência e Especialização: Permitir a participação de empresas especializadas na oferta de determinados tipos de refeições pode resultar em uma execução mais eficiente e especializada desses itens, atendendo melhor às demandas específicas.

7.3.3. Flexibilidade na Contratação: A licitação por item oferece flexibilidade na escolha de fornecedores específicos para cada tipo de refeição, adequando-se melhor às características variadas da demanda, sem comprometer a eficiência global da solução.

7.4. Critérios para Garantir Viabilidade e Não Perda de Escala:

7.4.1. Monitoramento Integrado: Estabelece um sistema de monitoramento integrado para garantir que a contratação por item não resulte em perda de escala e mantenha a eficiência operacional.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 38

Ass. f

7.4.2. Avaliação Econômica Individualizada: É possível realizar uma avaliação econômica individualizada para cada item, garantindo que o parcelamento seja, ao mesmo tempo, técnica e economicamente viável.

7.4.3. Estabelecimento de Critérios Claros: Definir critérios claros para a identificação da divisibilidade, considerando aspectos nutricionais, quantidades e características específicas de cada tipo de refeição.

7.5. Justificativa Final:

7.5.1. A opção pelo parcelamento por item visa otimizar a competitividade, permitir a participação de diversos fornecedores especializados, garantir atendimento preciso às demandas específicas e manter a eficiência econômica do processo. A estratégia assegura que a contratação seja técnica e economicamente viável, sem prejuízo para o conjunto da solução, proporcionando maior flexibilidade e adaptabilidade às características dinâmicas da demanda.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

8.1. Na conformidade com a solução a ser adotada, não são necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação, inclusive com relação ao cronograma de execução da solução.

8.2. Entretanto, para a implementação da Terceirização e Entrega de Marmitas, é necessário considerar aspectos interdependentes que devem ser analisados:

8.2.1. Verificar se os CAPS e os locais de campanhas de saúde possuem a infraestrutura adequada para receber as entregas, armazenar temporariamente as refeições e garantir sua distribuição eficiente.

8.2.2. A gestão da infraestrutura nos locais de recebimento pode envolver a colaboração entre a Secretaria de Saúde, responsável pelos CAPS, e as equipes locais envolvidas nas campanhas de saúde.

9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

9.1. A contratação pretendida encontra amparo no Plano Anual de Compras, juntamente com o planejamento de contratações da Secretaria Municipal de Saúde de Itabaiana/SE, nos grupos de itens a seguir:

9.1.1. 7340; 7320; 7310; 7360; 7350; 7330; 6670; 8125; 8130; 8905; 8910; 8915; 8920; 8925; 8930; 8935; 8940; 8945; 8950; 8955; 8960 e 8710 e o grupo de itens 632;

9.1.2. O valor total destinado a esta classificação é de R\$ 669.001,00 (seiscentos e sessenta e nove mil, e um reais).

10. RESULTADOS PRETENDIDOS



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 39
Ass. f

10.1. A contratação da Opção 1 (contratação de empresa especializada na produção e distribuição das refeições) busca atingir uma série de resultados que visam garantir efetividade nos serviços alimentares nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e durante as campanhas de saúde. Além disso, a abordagem adotada contribuirá para o desenvolvimento nacional sustentável. Abaixo estão os resultados pretendidos:

10.2. Efetividade dos Serviços de Alimentação:

10.2.1. Assegurar que as refeições fornecidas atendam aos padrões nutricionais estabelecidos, contribuindo para a promoção da saúde mental e física dos usuários dos CAPS e dos profissionais de saúde durante as campanhas.

10.2.2. Garantir a entrega regular e pontual das refeições nos locais designados, evitando interrupções no fornecimento e proporcionando consistência nos serviços.

10.2.3. Oferecer uma variedade de opções de refeições adaptadas às preferências e restrições dietéticas específicas dos usuários, promovendo a aceitação e a satisfação.

10.2.4. Estabelecer um sistema eficaz de controle de qualidade, com monitoramento constante para garantir a conformidade com os padrões estabelecidos ao longo da vigência do contrato.

10.3. Desenvolvimento Nacional Sustentável:

10.3.1. Favorecer, dentro dos limites legais, a economia local ao contratar fornecedores locais para a preparação e entrega de refeições, contribuindo para o desenvolvimento regional.

10.3.2. Incentivar práticas sustentáveis na cadeia de fornecimento, como a utilização de embalagens eco-friendly e a minimização de resíduos, visando a redução do impacto ambiental.

10.3.3. Proporcionar, dentro dos limites legais, oportunidades para pequenos negócios locais participarem da cadeia de suprimentos, promovendo inclusão econômica e diversificação.

10.3.4. Valorizar fornecedores que adotam práticas de responsabilidade social empresarial, como condições adequadas de trabalho e compromissos com comunidades locais.

10.4. Desenvolvimento de Parcerias Sustentáveis:

10.4.1. Desenvolver uma parceria colaborativa entre a Secretaria Municipal de Saúde e a empresa terceirizada, promovendo a comunicação aberta e a resolução proativa de desafios.

10.4.2. Estimular a inovação e a busca contínua por melhorias na oferta de refeições, considerando feedbacks, novas práticas de preparação e tecnologias sustentáveis.

10.4.3. Desenvolver flexibilidade para se adaptar a mudanças nas demandas nutricionais e logísticas, garantindo uma resposta ágil a eventos de saúde ou alterações nos perfis dos usuários.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 40

Ass. f

10.5. A busca por efetividade nos serviços alimentares, aliada aos princípios de desenvolvimento nacional sustentável, reflete o compromisso da Secretaria Municipal de Saúde em oferecer refeições de qualidade, promover a economia local e estabelecer parcerias sustentáveis para o benefício da comunidade e do país como um todo.

11. DAS PROVIDÊNCIAS

11.1. Atualmente há uma licitação para aquisição de refeições vigente, realizada por Pregão Eletrônico, sob o sistema de registro de preços, e julgamento de proposta por menor preço.

11.1.1. Deste modo, a Secretaria Municipal de Saúde deve promover a transição contratual de forma eficiente. Isso envolve a transferência de conhecimentos, recursos e responsabilidades, garantindo a continuidade dos serviços.

11.2. Antes da formalização do contrato e na execução do mesmo, a Secretaria deve oferecer capacitação a seus servidores ou empregados envolvidos na fiscalização e gestão contratual. Isso assegura um entendimento aprofundado das especificidades do contrato, possibilitando uma supervisão eficaz.

11.3. A Administração deve realizar ações prévias que garantam a adequada execução do contrato. Isso inclui a definição de critérios de desempenho, metas e prazos, além de estabelecer protocolos para resolução de eventuais conflitos e penalidades em caso de descumprimento contratual.

11.4. Implementar mecanismos robustos de verificação, incluindo auditorias periódicas, para garantir o cumprimento dos termos contratuais, padrões de qualidade e requisitos legais.

11.5. As ações necessárias devem ser sistematizadas através de um plano de ação ou matriz de risco, quando houver a formalização de contrato. Esta ferramenta de gestão deve conter, no mínimo, informações sobre a atividade a ser realizada, o responsável por executá-la, a data de início e a data de término.

11.6. Verificar a adequação da infraestrutura dos CAPS e dos locais de campanhas de saúde para receber e armazenar as refeições, identificando eventuais necessidades de adaptação.

11.7. Estas providências, quando adotadas de maneira integrada e criteriosa, contribuem significativamente para o sucesso da contratação, minimizando riscos e assegurando a efetiva prestação de serviços no âmbito do abastecimento da frota de veículos automotivos da Secretaria Municipal de Saúde de Itabaiana/SE.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. **Inclusão de Critérios de Sustentabilidade na Contratação:**



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 41
Ass. P

- 12.1.1. Incorporar critérios de sustentabilidade na especificação técnica das refeições, privilegiando ingredientes orgânicos, de produção local e sazonal, promovendo práticas agrícolas sustentáveis.
- 12.1.2. Exigir que a contratada utilize embalagens biodegradáveis e sustentáveis, reduzindo o impacto ambiental dos resíduos gerados pelo serviço de entrega de marmitas.
- 12.1.3. Priorizar fornecedores que adotem práticas de eficiência energética em suas operações, desde a preparação até a entrega, contribuindo para a redução do consumo de recursos naturais.
- 12.2. Obrigações da Contratada em Termos de Sustentabilidade:**
- 12.2.1. Estabelecer obrigações para a contratada gerenciar seus resíduos de forma responsável, priorizando a reciclagem e a redução da produção de resíduos não recicláveis.
- 12.2.2. Orientar que a empresa terceirizada possua certificações ambientais reconhecidas, como ISO 14001, comprovando seu compromisso com práticas sustentáveis.
- 12.2.3. Incluir cláusulas contratuais que expressem o compromisso da contratada em adotar práticas sustentáveis em todas as fases da prestação de serviço.
- 12.3. Impactos Ambientais Decorrentes da Contratação:**
- 12.3.1. Avaliar e promover práticas que contribuam para a redução da pegada de carbono, considerando a distância percorrida na entrega, incentivando o gerenciamento estratégico nas entregas.
- 12.3.2. Estabelecer diretrizes para a preservação da biodiversidade, priorizando fornecedores que adotem práticas agrícolas que minimizem impactos negativos sobre ecossistemas locais.
- 12.3.3. Incentivar práticas que contribuam para a conservação de recursos naturais, como a gestão sustentável da água e a redução do consumo de energia.
- 12.4. Monitoramento e Avaliação Ambiental:**
- 12.4.1. Estabelecer indicadores de desempenho ambiental que permitam monitorar e avaliar o impacto das operações da contratada no ambiente ao longo do contrato.
- 12.4.2. Solicitar relatórios regulares da contratada, detalhando suas práticas sustentáveis, esforços de redução de impacto ambiental e iniciativas de responsabilidade social.
- 12.5. Sensibilização e Engajamento:**
- 12.5.1. Incentivar a contratada a desenvolver campanhas de sensibilização ambiental junto aos seus colaboradores, promovendo a conscientização sobre práticas sustentáveis.
- 12.5.2. Estimular a participação da contratada em iniciativas locais de sustentabilidade, promovendo o engajamento com a comunidade e contribuindo para o desenvolvimento sustentável.



12.6. A inclusão de critérios de sustentabilidade na contratação não apenas reduzirá os impactos ambientais decorrentes do serviço de terceirização de marmitas, mas também promoverá práticas responsáveis que estão alinhadas com os objetivos de desenvolvimento sustentável da Secretaria Municipal de Saúde. Essa abordagem contribuirá para a construção de um serviço mais consciente e alinhado com os valores ambientais e sociais da comunidade.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. A análise da viabilidade da contratação para o fornecimento de refeições para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Itabaiana/SE, em conformidade com a Lei Federal nº. 14.133/2021, Art. 18, §1º, Inciso XIII, revela que a escolha de contratar uma empresa para tal finalidade apresenta-se como a **opção que melhor atende a necessidade demandada**.

13.2. Do ponto de vista técnico, a contratação de uma empresa para fornecimento das refeições oferece praticidade e eficiência no fornecimento contínuo. Não só o fornecimento, mas também a entrega proporciona uma gestão mais eficaz do abastecimento, com controle detalhado de consumo, registro de transações e monitoramento do desempenho das cláusulas contratuais. Além disso, a expertise da contratada em questões logísticas contribui para a garantia de um fornecimento seguro e eficiente.

13.3. Com base na análise detalhada realizada nos itens anteriores, é possível concluir que a contratação da Opção 1 – contratação de empresa especializada na produção e distribuição das refeições, atende de forma eficaz e sustentável às necessidades estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde para proporcionar alimentação saudável aos usuários dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e aos profissionais de saúde durante campanhas de saúde.

13.4. Principais Razões para a Viabilidade da Contratação:

13.4.1. A terceirização de marmitas oferece uma solução adaptada às demandas específicas, garantindo refeições saudáveis e adequadas para diferentes públicos, incluindo usuários dos CAPS e profissionais de saúde em eventos de saúde pública.

13.4.2. A opção permite a flexibilidade na escolha de fornecedores especializados em diferentes tipos de refeições, garantindo variedade, personalização e atendimento específico a requisitos nutricionais variados.

13.4.3. A inclusão de critérios de sustentabilidade na contratação contribui para o desenvolvimento sustentável, promovendo práticas amigáveis ao meio ambiente e responsabilidade social.

13.4.4. A licitação por item favorece a ampla participação de licitantes, mesmo aqueles que não possuem capacidade para a execução total do objeto, incentivando a competitividade e possibilitando a escolha de fornecedores especializados.



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 43
Ass. f

- 13.4.5.** A busca por resultados pretendidos, como a efetividade nos serviços alimentares, desenvolvimento nacional sustentável e parcerias sustentáveis, reflete o comprometimento da Secretaria Municipal de Saúde com a qualidade e satisfação dos usuários.
- 13.4.6.** A contratação não apenas atende às necessidades operacionais da Secretaria Municipal de Saúde, mas também contribui para aspectos socioeconômicos e ambientais, promovendo práticas sustentáveis, estimulando a economia local/regional e incorporando critérios que vão além do escopo imediato do serviço.
- 13.5.** Portanto, com base na análise abrangente dos aspectos técnicos, econômicos, sociais e ambientais envolvidos na contratação da Opção 1, é possível concluir que esta atende de maneira efetiva e alinhada com os objetivos da Secretaria Municipal de Saúde. A estratégia proposta não apenas satisfaz as necessidades alimentares, mas também promove práticas sustentáveis, inclusão econômica e colaboração eficaz entre a administração pública e os fornecedores terceirizados. A contratação é vista como viável e alinhada com os princípios de eficácia, eficiência e responsabilidade socioambiental.

14. ANEXOS

- 14.1.** Anexo I – Mapa comparativo

Itabaiana/SE, 24 de janeiro de 2024.


Odeinei Braga de Menezes
Presidente de Equipe de Planejamento



Estado de Sergipe
Prefeitura Municipal de Itabaiana
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA

Folha nº 34
Ass. f

Anexo I – Mapa Comparativo.

Opção	Custos Envolvidos	Valores Estimados por Refeição
Contratação de empresa especializada na produção e distribuição das refeições	Custos de produção das refeições pela empresa terceirizada. Custos Total Estimado por Refeição Fonte consultada: Painel de Preços e contratações anteriores (PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANHAS/AL; PREFEITURA MUNICIPAL DOIS RIACHOS/AL; SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO DA PARAÍBA; EMBRAPA TABULEIROS COSTEIROS/ARACAJU/SE; contratações anteriores do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITABAIANA/SE).	R\$ 22,85 R\$ 22,85
Produção e distribuição das refeições pela própria Secretaria de Saúde com o uso das cozinhas das Unidades de Saúde	Custos de aquisição de produtos pela Secretaria Municipal (considerando que cada refeição tem aproximadamente 150g de proteína animal; 200g de legumes e verduras; 150g gramas de grãos; 100g de outros alimentos) Custos de armazenamento e manutenção do espaço Custos de pessoal para gestão do espaço Demais insumos Custos Total Estimado por Refeição Fonte consultada: Painel de Preços (foi analisado diversas contratações dos ingredientes que compõem as refeições e realizado a conversão para o quantitativo individual). * Na presente alternativa, para uma avaliação mais minuciosa, é imperativo examinar a capacidade das cozinhas das Unidades de Saúde. Isso permitirá a determinação da demanda por aquisição de equipamentos e dispositivos eletrônicos, bem como a realização de manutenções periódicas para garantir o funcionamento eficiente.	R\$ 19,37 R\$ 3,24 R\$ 6,78 R\$ 1,87 R\$ 31,26
Contratação de empresa especializada para a produção das refeições nas cozinhas das Unidades de Saúde e ingredientes por conta da Secretaria Municipal de Saúde	Custos de aquisição de produtos pela Secretaria Municipal Custo da empresa terceirizada Custos Total Estimado por Refeição Fonte consultada: Buscou-se no Painel de Preços e demais mídias especializadas contratações similares de outras Administrações Públicas para compor o preço final da opção, mas não encontrou nenhuma que satisfizesse a necessidade. Deste modo, realizou-se o cálculo considerando o valor para aquisição dos ingredientes aplicando porcentagem de: 35% para Mão-de-obra (R\$ 6,78); 15% para Custos administrativos (R\$ 2,91); e 15% para o Lucro (R\$ 2,91).	R\$ 19,37 R\$ 12,60 R\$ 31,97
Contratação de empresa especializada para a produção das refeições nas cozinhas das Unidades de Saúde e ingredientes por conta da contratada	Custo com a empresa contratada Custos Total Estimado por Refeição Fonte consultada: Painel de Preços (PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO AFONSO/BA; PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO SANTOS/PI; FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS; PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO BELO/MG).	R\$ 24,07 R\$ 24,07
Aquisição de Refeições por Aplicativo (delivery de alimentos) / Refeição sistema convênio (tiquete)	Custos de aquisição de refeições via aplicativo Custos de entrega, se aplicável Custos Total Estimado por Refeição Fonte consultada: Painel de Preços (CATSER 3700) e Aplicativos Delivery de Alimentação (PREFEITURA MUNICIPAL DE JOANÓPOLIS/PR; IMBEL-INDUSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL; PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEJARA D'OESTE/PR; IFOOD BENEFÍCIOS E SERVIÇOS LTDA; Q.D. SOLUÇÕES E SERVIÇOS DE SOFTWARE S.A.).	R\$ 22,00 R\$ 3,00 R\$ 25,00