



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

fornecimento de refeições prontas (quentinha) para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde dos Palmares, Centro de Apoio Psicossocial (CAPS), Serviço de Atendimento Médico de Urgência (SAMU) e Secretaria Municipal de Saúde dos Palmares.

### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação visa dar suporte as atividades desenvolvidas pelo CAPS, secretaria de Saúde e colaboradores do SAMU, fornecendo alimentação adequada aos pacientes e colaboradores, em horário e local apropriados, objetivando o atendimento as demandas solicitadas.

O presente processo licitatório, visa atender a essa demanda, mirando manter o serviço público em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para cumprimento de sua finalidade com eficácia, continuidade e economia.

#### 2.2 MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

A contratação se faz necessária, visto o direito de cada pessoa tem ao acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada ou aos meios para obter estes alimentos, esteja ela em sua jornada de trabalho, tratamento ou em domicílio.

#### 2.3 OBJETIVOS DA CONTRATAÇÃO

2.3.1 A contratação tem como objetivo atender às necessidades da Secretária Municipal de Saúde, no âmbito de suprir as necessidades orgânicas e organolépticas dos pacientes do CAPS e colaboradores;

2.3.2 Garantir a continuidade no desenvolvimento dos programas de atenção psicossocial, de maneira completa;

2.3.3 Garantir a refeição de qualidades aos seus colaboradores e pacientes em questão;

2.3.4 Execução do Plano de Contratações da Instituição;

2.3.5 Alinhamento com o Planejamento Estratégico da Instituição.

### 2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO



A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da contratada;
- Devolver produtos que não apresentarem condições de serem consumidas;
- Solicitar a troca dos produtos devolvidos mediante comunicação a ser feita;
- Comunicar a contratada, qualquer irregularidade no fornecimento do produto e interromper imediatamente o fornecimento se for o caso;
- Cumprir fielmente as exigências da Administração Municipal, naquilo que não contrariar o aqui previsto;
- Efetuar a entrega do produto objeto da autorização de fornecimento, de acordo com as necessidades das Unidades Requisitantes, após o recebimento das requisições expedidas pelo setor competente;
- Manter-se, durante toda execução do fornecimento do produto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na ocasião da contratação;
- A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da empresa com todos os equipamentos e utensílios para tal fim, respeitando as condições higiênico sanitárias necessárias para tal procedimentos;
- Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente;
- As refeições diárias tipo marmitex deverá ser acondicionadas em embalagens térmicas de isopor, imediatamente após o seu preparo, com objetivo de preservar os alimentos e proporcionar o consumo adequado e satisfatório;
- A contratada deverá apresentar um cardápio para que a contratante tenha acesso às opções que são oferecidas pela empresa fornecedora das refeições;
- A contratada deverá promover rodízio (variação) do cardápio, para que não haja repetições diárias das opções;
- Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou no contrato;
- Ter nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 378/2005

## **5. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

### **JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA:**

Das alternativas possíveis de solução:



Solução 1 - Realizar licitação, para registro de preços, na modalidade Pregão;

Solução 2 - Buscar por atas de registro de preços disponíveis para a realização de adesão.

A solução a ser contratada consiste basicamente na escolha de proposta com maior vantajosidade pelo Administração Pública Municipal, mediante pregão eletrônico em sistema de registro de Preços, por meio da contratação de fornecimento refeições individuais do tipo marmitex para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde do Palmares.

## **6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução a ser contratada consiste basicamente na escolha de proposta com maior vantajosidade pelo Administração Pública Municipal, mediante pregão eletrônico em sistema de registro de Preços, por meio da contratação de fornecimento refeições individuais do tipo marmitex para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde do Palmares.

A solução a ser contratada consiste na contratação de empresa especializada, para fornecimento de refeições prontas tipo “marmitex”, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde. Devendo atender as especificações constantes na tabela com descrição da tabela localizada no tópico 7 do presente ETP que trata da Estimativa das Quantidades a Serem Contratadas, podendo ser rejeitados, caso estejam em desacordo.

## **7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

7.1 Considerações sobre os quantitativos totais:

7.1.1 A estimativa das quantidades totais informadas para os itens foram obtidas em consulta junto às unidades através do levantamento de necessidades de contratação no qual o resultado foi angariado via coleta de demandas destas unidades.;

7.2 Considerações sobre os pedidos mínimos e prazos de entrega:

7.2.2 Os quantitativos mínimos que podem ser demandados conforme as necessidades que surgirem, considerando a oportunidade e conveniência da contratante, estão dispostos no Quadro de Detalhamento dos Itens.

7.3 Abaixo segue o levantamento da contratação com os itens e seus respectivos quantitativos:

| ITEM | PRATO PRINCIPAL   | QUANTIDADE TOTAL |
|------|---|------------------|
| 1    | ALMOÇO (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 700G,<br>CONFORME CARDÁPIO: | 14.400           |
| 2    | JANTA (TIPO QUENTINHA) COM MÍNIMO DE 500G,                        | 3.300            |



CONFORME CARDÁPIO:

CARDAPIO:

DESCRIÇÃO

Descrição CATSER:

FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES

Descrição complementar:

ALMOÇO COM MÍNIMO DE 600G, conforme RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da Agência Nacional de

Vigilância Sanitária – ANVISA, CONFORME CARDÁPIO:

características das refeições:

1) ALMOÇO Tipo 01: Domingo a Domingo:

- a) SALADA DE MAIONESE - Peso: 80G
- b) FRANGO GUISADO ou ROCAMBOLE - Peso: 1 180G a 200G
- c) ARROZ REFOGADO – Peso 120G
- d) FEIJÃO MULATINHO – Peso 100G
- e) MACARRÃO – Peso 100G

Rua Maria Verônica de Melo, S/N, São Sebastião, Palmares – PE,



CEP: 55540-000 CEP: 55.540-000 CNPJ: 00.562.279/0001-05

f) Suco de Fruta (sabores: Cajá, Uva, Abacaxi, Maracujá, Goiaba, acerola ou manga) – 300 ml

2) ALMOÇO Tipo 02: Domingo a Domingo:

a) SALADA VINAGRETE (60 gramas de tomate; 20 gramas de cebola; 10 gramas de pimentão; 10 gramas de coentro) -

Peso: 100G

b) ESTROGONOFE DE FRANGO - Peso: 180G a 200G

c) ARROZ REFOGADO – Peso 120G

d) FEIJÃO VERDE – Peso 100G

e) MACARRÃO – Peso 100G

f) Suco de Fruta (sabores: Cajá, Uva, Abacaxi, Maracujá, Goiaba, acerola ou manga) – 300 ml

3) ALMOÇO Tipo 03: Domingo a Domingo:

a) SALADA DE FOLHAS (Alface, Acelga, Couve, Repolho) - Peso: 100G

a) FRANGO COZIDO ou BIFE ACEBOLADO - Peso: 180G a 200G

b) ARROZ REGODADO COM CENOURA – Peso 120G

c) FEIJÃO MULATINHO – Peso 100G

d) FAROFA DE CUSCUZ – Peso 80G

e) Suco de Fruta (sabores: Cajá, Uva, Abacaxi, Maracujá, Goiaba, acerola ou manga) – 300 ml

4) ALMOÇO Tipo 04: Domingo a Domingo:

a) SALADA DE BETERRABA - Peso: 80G

b) FEIJOADA (Charque, Paio, Linguiça tipo Calabresa defumada, Carne Suína) ou FRANGO AO FORNO - Peso: 180G a

200G

c) ARROZ COLORIDO – Peso 100G

d) FEIJÃO PRETO – Peso 150G



e) FAROFA – Peso 80G

Rua Maria Verônica de Melo, S/N, São Sebastião, Palmares – PE,  
CEP: 55540-000 CEP: 55.540-000 CNPJ: 00.562.279/0001-05

f) Suco de Fruta (sabores: Cajá, Uva, Abacaxi, Maracujá, Goiaba, acerola ou manga) – 300 ml

5) ALMOÇO Tipo 05: Domingo a Domingo:

a) SALADA DE FOLHAS (Alface, Acelga, Couve, Repolho) - Peso: 100G

b) VACA ATOLADA ou TORTA DE CARNE RAPIDA - Peso: 180G a 200G

c) ARROZ COM CENOURA – Peso 120G

d) FEIJÃO MULATINHO – Peso 100G

e) FAROFA DE CUSCUZ – Peso 80G

f) Suco de Fruta (sabores: Cajá, Uva, Abacaxi, Maracujá, Goiaba, acerola ou manga) – 300 ml

6) ALMOÇO Tipo 06: Domingo a Domingo:

a) SALADA DE MAIONESE - Peso: 80G

b) PEIXE A DORÊ ou FRANGO GUIADO - Peso: 180G a 200G

c) ARROZ COLORIDO – Peso 100G

d) FEIJÃO MULATINHO – Peso 120G

e) BATATA PALHA – Peso 80G

f) Suco de Fruta (sabores: Cajá, Uva, Abacaxi, Maracujá, Goiaba, acerola ou manga) – 300 ml

7) ALMOÇO Tipo 07: Domingo a Domingo:

a) SALADA VINAGRETE (60 gramas de tomate; 20 gramas de cebola; 10 gramas de pimentão; 10 gramas de coentro) -

Peso: 100G



b) PEIXE AO CREME OU PANQUECA DE CARNE - Peso: 180G a 200G

c) ARROZ COM CENOURA – Peso 100G

d) FEIJÃO TROPEIRO – Peso 100G

e) MACARRÃO – Peso 80G

Rua Maria Verônica de Melo, S/N, São Sebastião, Palmares – PE,

CEP: 55540-000 CEP: 55.540-000 CNPJ: 00.562.279/0001-05

f) Suco de Fruta (sabores: Cajá, Uva, Abacaxi, Maracujá, Goiaba, acerola ou manga) – 300 ml

OBS: Acompanhada de descartáveis (Copos, talheres e guardanapos), com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados.

Descrição CATSER:

FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES

Descrição complementar:

JANTA COM MÍNIMO DE 500G, conforme RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da Agência Nacional de Vigilância

Sanitária – ANVISA, CONFORME CARDÁPIO:

características das refeições:

1) JANTA Tipo 01: Domingo a Domingo:

a) 01 pão com manteiga e 01 fatia de Muçarela;

b) Inhame ou macaxeira ou CUSCUZ - Peso: 200G

c) OVOS MEXIDOS OU FRITO – Peso 200G

d) Suco de Fruta (sabores: Cajá, Uva, Abacaxi, Maracujá, Goiaba, acerola ou manga) ou Café – 300 ml



2) JANTA Tipo 02: Domingo a Domingo:

- a) 01 pão com manteiga e 01 fatia de Muçarela;
- b) Inhame, macaxeira ou cuscuz - Peso: 200G
- c) carne bovina, ave ou pescado – Peso 200G

Rua Maria Verônica de Melo, S/N, São Sebastião, Palmares – PE,

CEP: 55540-000 CEP: 55.540-000 CNPJ: 00.562.279/0001-05

- d) Suco de Fruta (sabores: Cajá, Uva, Abacaxi, Maracujá, Goiaba, acerola ou manga) ou Café – 300 ml

3) JANTA Tipo 03: Domingo a Domingo:

- a) 01 pão com manteiga e 01 fatia de Muçarela;
- b) Inhame, macaxeira ou cuscuz - Peso: 200G
- c) frango ao alho e óleo – Peso 200G
- d) Suco de Fruta (sabores: Cajá, Uva, Abacaxi, Maracujá, Goiaba, acerola ou manga) ou Café – 300 ml

4) JANTA Tipo 04: Domingo a Domingo:

- a) 01 pão com manteiga e 01 fatia de Muçarela;
- b) Macarronada 200gr, purê de batata 50 g, filé à parmegiana - Peso: 200G
- c) Suco de Fruta (sabores: Cajá, Uva, Abacaxi, Maracujá, Goiaba, acerola ou manga) ou Café – 300 ml

OBS: Acompanhada de descartáveis (Copos, talheres e guardanapos), com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados.



## **8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

8.1 O custo estimado total é de R\$ 352.101,00 (trezentos e cinquenta e dois mil, cento e um reais).

8.2 Os preços foram adquiridos por meio do Banco de Preços, fonte de pesquisa capaz de representar o mercado, com no mínimo três preços de diferentes fornecedores, pois Segundo o art. 23 do novo Estatuto das Contratações Públicas, “o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto”. Além disso, foi feita uma pesquisa com fornecedores do ramo para verificação dos preços praticados no mercado.

## **9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

Através da análise do objeto do processo, considera-se não haver necessidade para a divisão/parcelamento do objeto, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, e visando propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispo de capacidade para o fornecimento da totalidade do objeto, ficam facultados a participar em quantos itens forem de seu interesse. Dessa forma, a licitação será realizada "por item", sem agrupamentos, conforme condições, quantidades e exigências a serem estabelecidas no Termo de Referência e no Relatório dos materiais a serem licitados.

## **10 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTE**

10.1 Não se aplica à contratação em questão.

## **11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

A aquisição em questão foi planejada pela Secretaria de Saúde dos Palmares, e já prevista nos Planos Anuais de Contratação da Instituição.

## **12. RESULTADOS PRETENDIDOS**

Os resultados esperados com essa contratação dizem respeito aos seguintes aspectos:



- Formação de registro de preços visando à contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas tipo marmitex, para atender às necessidades do Poder Judiciário do Estado do Acre na Comarca de Acrelândia;
- Entregar o objeto, pelo fornecedor registrado, no prazo e local indicados pela Administração, a contar do recebimento da requisição, que será assinada pelo fiscal designado.;
- Pretende-se com o registro de preço, obter um mecanismo ágil e seguro para a realização da futura contratação.

### **13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

13.1. Para a presente contratação, não se vislumbra a necessidade de adequação do ambiente organizacional ou qualquer outra.

### **14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

A execução do contrato deverá obedecer aos critérios de sustentabilidade conforme determina o Decreto nº 7.746/2012, na Lei 12.305/10 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e Instrução Normativa SLTI/MP Nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU. 14.2;

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, conforme previsto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis;

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/2001, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores. Deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva: vidro (recipiente verde), plástico (recipiente vermelho), papéis secos (recipiente azul) e metais (recipiente amarelo). Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

### **15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.



PREFEITURA DOS  
**PALMARES**  
A ESPERANÇA SE RENOVA



Secretaria de

**SAÚDE**

## 18. RESPONSÁVEIS

MÁVIO ROGERIO ALVES DA SILVA

NUTRICIONISTA

**Matricula:** 0021038

Palmares, 26 de junho de 2024.