



Município de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Saúde

ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Este documento é a primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o **interesse público** envolvido e a sua **melhor solução** e da base ao projeto básico e ao termo de referência a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

“Art. 5º, Inciso XX, da Lei 14.133/2021”

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 29693 /2023

Necessidade da Administração: Registro de preço (RP) para futura contratação de empresa especializada de produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", para os usuários que realizam acompanhamento nos serviços de Saúde Mental que integram a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS): CAPS II, CAPS AD e CAP i, no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde de Sapucaia do Sul.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Política Nacional de Saúde Mental foi instituída pela Lei nº 10216/01, momento que o Estado Brasileiro - já signatário da Declaração de Caracas - propunha a reforma do modelo de atenção à saúde mental e formalmente dispôs em Lei uma nova forma de atendimento às questões de sofrimento psíquico, neste contexto, foi colocado em destaque, a prioridade do modelo ambulatorial e comunitário, em base territorial, como forma de acolhimento e humanização do tratamento de transtornos mentais e sofrimento psíquico.

Para melhor atingir os objetivos preconizados na referida Lei, o Ministério da Saúde publicou algumas portarias, dentre elas, a Portaria GM/MS 336/2002, que dispõe sobre o atendimento de pessoas em sofrimento psíquico junto aos Centros de Atenção Psicossocial – CAPS. Trata-se de serviços de saúde mental, abertos e comunitários do SUS, sendo dispositivos de referência e tratamento para pessoas que sofrem com transtornos mentais, psicoses, neuroses graves e outros quadros de saúde mental, graves e/ou persistentes em demais situações que justifiquem sua permanência num dispositivo de atenção



diária, personalizado e promotor da vida, espaço para cuidado intensivo das pessoas em sofrimento psíquico.

Para que ocorra a implantação destes serviços e para que o município esteja apto a receber o incentivo transferido pelo fundo nacional de saúde, além de alguns incentivos Estaduais, se faz necessário a observação de alguns critérios estabelecidos na legislação, dentre os quais destacamos: Art. 4º: nos itens: 4.2.1 / 4.4.1 / 4.5.1: no que se refere à assistência prestada aos pacientes, inclui as seguintes atividades: “os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária: os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias.” Portanto, se faz obrigatório a oferta da alimentação adequada ao período que o usuário estiver no serviço.

Neste sentido, a aquisição das "quentinhas/ marmitex" contemplará a necessidade do fornecimento de almoços, servidos diariamente (em dias úteis), nos serviços de saúde mental sendo este um recurso de fundamental importância para seguimento do plano terapêutico singular (PTS) e para que o cuidado integral em saúde mental seja garantido. Salientamos que os serviços: CAPS I Sapucaia, CAPS II Bem Estar e CAPS AD Passarela, acolhem toda a demanda que chega ao serviço, por demanda espontânea (portas abertas) ou encaminhamento a partir da avaliação de equipes multidisciplinares da saúde (rede intrasetorial) e rede intersetorial do município. Em média, mensalmente, os serviços especializados em saúde mental contabilizam diversas propostas de atendimentos como: atendimentos em grupo, acolhimento, cuidado em atenção diária e atenção à crise, atendimentos individuais e familiares e ações de articulação em rede entre outros espaços terapêuticos.

Ademais, justifica-se a adoção da licitação na modalidade pelo Sistema de Registro de Preços por estar evidenciada a necessidade de contratações frequentes e por se tratar de um objeto que não possibilita definir previamente o quantitativo demandado durante a vigência do contrato. Ainda, admite-se a adoção dessa modalidade em face da possibilidade de realizar a licitação independentemente de prévia indicação orçamentária.

Assim, o objeto da presente licitação ocorre da realização de RP para a contratação de empresa especializada de produção, manipulação e fornecimento, sob demanda, de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem tipo "marmitex", para os usuários que realizam acompanhamento nos serviços de Saúde Mental do município.

Considerando que a demanda de usuários nos serviços é flutuante, a contratação da empresa especializada será sob demanda diária (em dias úteis), destinados aos usuários que frequentam os serviços indicados e que encontram-se em modalidade de atenção diária ou outros cuidados intensivos. Observamos que atualmente a demanda de usuários que estão inseridos nestes serviços são aproximadamente 1200 pacientes “ativos”, sendo cerca de 19.600 atendimentos ao longo do ano, o que se justifica quanto a este planejamento de ações em saúde.



Assim, tendo em vista a necessidade de buscar alternativas quanto à solução desta necessidade, observamos ainda que os serviços não constam com profissionais capacitados para esta atividade fim, não possuindo qualificação e expertise, bem como mão-de-obra, local e material adequado para a correta e segura execução deste serviço. Desta forma, existe a possibilidade vantajosa nesta terceirização do serviço quando comparado a prestação direta pelo Órgão (SMS). Tal sugestão poderá gerar significativa economia nos custos, considerando a contratação de profissionais especializados para o preparo, a garantia de recursos para a elaboração (cozinha industrial adequada) e, analisando também cuidados necessários para o armanejamento e acondicionamento de alimentos necessários para a elaboração destas refeições. Além disso, a proposta de RP pode representar otimização e significativa economia para a Administração Pública, uma vez que só se fará uso deste recurso quando realmente for necessário para a demanda.

2. DA CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Sapucaia do Sul, estando assim alinhada com o **planejamento** desta Administração.

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A presente contratação tem por objeto a contratação de empresa especializada de empresa que realize a produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada adequada e térmica tipo "marmitex", para os usuários que realizam acompanhamento nos serviços de Saúde Mental, no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde de Sapucaia do Sul. Trata-se da realização da prestação de serviço - transporte coletivo de usuários e trabalhadores de serviços da SMS, objetivando suprir esta demanda nas unidades de saúde do município (serviços de saúde mental). Fica exigida, também, a entrega em horários previamente estabelecidos e o acondicionamento das refeições em perfeito estado, com atenção ao transporte seguro destas refeições. Ainda, a empresa deve fornecer tickets diários com o quantitativo de marmitas entregues em cada serviço, documento este em duas vias para o controle e apresentação dos recursos mensais.

A empresa fica responsável pela entrega em cada serviço, no âmbito municipal do município de Sapucaia do Sul. Os serviços poderão ser solicitados de segunda a sexta- feira em dias úteis.



Ante o exposto, solicitamos a compra de almoço para fornecimento aos usuários do serviço, conforme a descrição abaixo.

- a) O prazo de execução do objeto licitado deverá ser de até 05 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento do empenho.
- b) Os produtos deverão ser entregues, a partir da demanda da SMS, que comunicará a empresa sobre a necessidade da alimentação até às 9h do mesmo dia de uso das refeições.
- c) A entrega será parcelada, de segunda a sexta (em dias úteis), nos 03 (três) Centros de Atenção Psicossocial, conforme solicitação diária, no horário entre 11h às 12h.
- d) A empresa fornecerá um *ticket/ canhoto fiscal* (em duas vias), com a assinatura do responsável pela entrega com o quantitativo fornecido diariamente. O responsável pelo recebimento dos alimentos no serviço também assinará uma das vias para a apresentação mensal do quantitativo do recurso.
- e) A CONTRATADA deverá entregar a quantidade de quentinhas, solicitadas diariamente, prontas e em perfeitas condições de consumo;
- f) O fornecimento das refeições será de segunda a sexta feira (dias úteis), e estas deverão ser acomodadas em embalagem tipo (marmitex), térmica e devidamente tampadas;
- g) As refeições (quentinhas) deverão ser produzidas no dia, com controle de temperatura da saída da empresa até o consumo final, devendo seguir a Portaria SES-RS 78/2009;
- h) As marmitas/refeições (almoço) deverão ser entregues nos seguintes locais, conforme solicitação:
 - CAPS i - Centro de Atenção Psicossocial Infância e adolescência - Rua São Luiz, 63 - Bairro Jardim
 - CAPS II – Centro de Atenção Psicossocial Adulto - Rua General Osório esquina com Guerreiro Lima, SN - Bairro Centro
 - CAPS AD - Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Outras Drogas - Rua Alfredo Juliano, 560 – Bairro Primor

i) Especificações e Quantidades:

Descrição:

a. *Especificações e quantidades:*

Item	Produto	Quantidade Estimada - Mensal	Quantidade Máxima - Ano
01	Alimentação pronta (tipo quentinha - almoço) – 500 a 600 gramas, conforme metodologia e descrição deste termo de referência.	450	5.400



--	--	--	--

b. O Cardápio elaborado pela contratada deverá conter no mínimo:

Componente		Especificações alimentares	Incidência no cardápio	Quantidade por porção (aproximada)
A)	CARNES/OVO COZIDO (proteína de origem animal)	# BOVINA de 1º, SEM osso, pronta para o consumo. Cortes: Patinho, coxão de dentro, alcatra. Apresentação: moída, cubos, iscas, bife, almôndega, assada.	1x na semana	120 à 150g
		# FRANGO SEM osso, pronto para o consumo. Cortes: Peito. Apresentação: bife, iscas, desfiado, cubos.	2x na semana	120g
		# FRANGO COM osso. Cortes: Coxa e Sobrecoxa. Apresentação: assada.		250g
		# SUÍNO pronto para o consumo Cortes: Carré, pernil, lombo. Apresentações: picado, cubos, carré.	2x no mês	120 - 150g



		# PEIXE SEM Espinho pronto para o consumo. Apresentação: Filé frito, filé assado, iscas.	1x no mês	120g
		# Ovo de galinha cozido Apresentação: cozido (clara e gema)	1x no mês	100g
B)	LEGUMINOSAS COZIDAS	# Feijão preto tipo 1	4x na semana	120g
		# Feijão vermelho tipo 1	1x no mês	120g
		# Lentilha	1x na semana	120g
C)	ARROZ COZIDO	# Arroz branco tipo 1, # Arroz integral	4x na semana 1x no mês	120g
	MASSA ALIMENTÍCIA COZIDA	# Massa, macarrão cozido (espaguete, penne, parafuso, ninho)	1x na semana	120g
D)	GUARNIÇÃO COZIDA	# Panqueca	1x no mês	120g
		# Purê (de tubérculo ou legumes)	1x na semana	
		# Legumes refogados	2x na semana	
		# Tubérculos/raízes gratinados	1x na semana	
		# Polenta/Cuscuz	1x na semana	
# Massa	1x no mês			
		Obs: não repetir o		



		mesmo item alimentar nos componentes C e D		
E)	SALADA CRUA	# Hortaliças e Legumes crus (alface, tomate, repolho, cenoura, rabanete e outros)	Diariamente	100g
	SALADA COZIDA	# Hortaliças e legumes cozidos (vagem, abobrinha italiana, beterraba, cenoura e outros)	Diariamente	

Para montar o cardápio, deverá ser utilizado no mínimo 1 (um) item de cada componente observando as necessidades de variações e, observando as quantidades “por pessoa” informadas no quadro acima. Exceto grupo “E” (saladas), que deverá ser utilizado no mínimo 03 (três) componentes; Não repetir o mesmo item alimentar nos componentes C e D; A GUARNIÇÃO COZIDA (item D) deverá ser de vegetais cozidos (“legumes refogados”, tubérculos/raízes gratinados”, “Purê (de tubérculo ou legumes)”) no mínimo três vezes por semana; No verão devem-se evitar preparações à base de leite e/ou ovos; Deve ser evitada a utilização de alimentos em conserva ou gordurosos, controlar a quantidade de óleo nas preparações em geral, pois alguns usuários apresentam hipertensão, diabetes, obesidade, dislipidemia, etc; A quantidade de SAL nas preparações deve ser PEQUENA, isto é, no máximo 2 gramas “por pessoa”; a utilização de temperos (pimenta, orégano, alho, tempero verde, etc) devem ser em quantidade adequada, evitando descaracterizar o sabor dos alimentos. Não devem ser utilizados temperos industrializados (realçadores de sabor, caldos de carne ou frango); Deve-se diversificar o cardápio semanal, evitando preparações repetidas, sendo necessário nesta diversificação respeitar as características organolépticas dos alimentos. O cardápio deverá ser encaminhado pela CONTRATADA semanalmente para análise e aprovação da fiscal do contrato e também por nutricionista do município; No caso de haver restrições de carnes, a contratada deverá substituir por 02 (duas) unidades de ovos cozidos; As gramagens “por pessoa” de CARNES devem ser considerados PÓS PREPARO; Poderá haver pedidos de refeições com restrição de sal, de glúten e /ou de lactose, sendo as duas últimas mediante Atestado Médico; As saladas cruas deverão ser entregues, separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas; Toda necessidade de alteração de cardápio necessitará ser comunicada, com antecedência, para a fiscal do contrato, de forma que não prejudique a variedade e quantidade do cardápio. Todas as pessoas que farão o manejo das refeições deverão usar uniformes e estar protegidos por EPI’s conforme Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.



A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela produção diária, armazenamento, transporte e distribuição das quentinhas no local indicado;

A CONTRATADA deverá permitir visitas técnicas do fiscal do contrato no estabelecimento para a realização de averiguação do cumprimento das normas higiênico-sanitárias. Havendo alguma irregularidade, a empresa deverá imediatamente tomar as providências para a sua adequação, sob risco de interrupção do contrato.

A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega ou de sua elaboração, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado pela CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade e quantidade das refeições fornecidas;

As quantidades são mera estimativa de consumo para os próximos 12 (doze) meses, somente serão pagas as quantidades efetivamente solicitadas e entregues.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para a prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

3.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;

II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;

III - Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;

IV - Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato;

V - Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

3.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

I - Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;



II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratados, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;

III - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);

IV – Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

V - Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI);

VI - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;

VII - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, o fornecimento em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

VIII - Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e no presente contrato.

3.3. DAS PENALIDADES E EXTINÇÃO

3.3.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

3.3.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei as 14.133/2021, seguintes sanções:

- I - advertência;
 - II - multa;
 - III - impedimento de licitar e contratar;
 - IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- § 1º Na aplicação das sanções serão considerados:
- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - II - as peculiaridades do caso concreto;
 - III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

3.3.3. As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, a extinção do contrato poderá ser:

- I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.



4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto, realizadas por esta Administração (PD nº 18550/2022 – PE RP 072/2022.

Neste sentido, segue memória de cálculo:

Empenho n°	Mês Competência/2023	Quant. Almoços	Valor Total em R\$
2850/2023	Março	211	6.646,50
	Abril	183	5.764,50
	Maio	249	7.843,50
	Junho	249	7.843,50
	Agosto	260	8.190,00
	Setembro	322	10.143,00

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

5.1 Conforme pesquisa de mercado realizada (anexo I do ETP), vislumbram-se as seguintes alternativas para melhor solução:

5.1.1 Alternativas possíveis:

- a) Cozinhar nos próprios serviços de saúde;
- b) Utilização de tickets em restaurantes ou lanchonetes do município; e
- c) Compra de alimentos em Feiras Livres, Vendedores Ambulantes ou Empreendedores Individuais;
- d) Uso de aplicativo de Entrega de Comida: utilização de compra de alimentos em plataformas de entrega de comida, como *Uber Eats*, *Rappi* e *iFood*;
- e) Refeições Prontas em Supermercados: acesso a refeições prontas congeladas e pré- preparadas;
- f) Terceirização do objeto à contratação de empresa que produza, manipule e forneça, sob demanda, alimentação pronta (tipo quentinha).

5.2 Justificativa técnica e econômica da escolha da solução

Analisando alguns levantamentos de mercado possíveis, identificou-se algumas possibilidades de solução para a demanda identificada:

Solução 1: Cozinhar nos próprios serviços de saúde: profissional capacitado e qualificado (ex: cozinheiro, merendeiro) prepara e se responsabiliza pela manipulação e produção de alimentação nos



serviços, utilizando ingredientes previamente estabelecidos e trabalha em todo o processo de preparação dos alimentos;

Solução 2: Utilização de tickets em restaurantes ou lanchonetes do município: opção de acesso via tickets/ vale refeição em restaurantes ou lanchonetes que forneçam refeições diárias (prato feito) para viagem ou entrega;

Solução 3: Compra de alimentos em Feiras Livres, Vendedores Ambulantes ou Empreendedores Individuais: acesso a refeições prontas em áreas urbanas, venda de quentinhas em feiras de alimentos, compra através de carrinhos de comida ambulantes ou compra de marmitas em estabelecimento de empreendedores individuais (cozinha doméstica);

Solução 4: Uso de aplicativo de Entrega de Comida: utilização de compra de alimentos em plataformas de entrega de comida, como *Uber Eats*, *Rappi* e *iFood*;

Solução 5: Refeições Prontas em Supermercados: acesso a refeições prontas congeladas e pré-preparadas.

Solução 6: Terceirização do objeto à contratação de empresa que produza, manipule e forneça, sob demanda, alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", através de realização de licitação para contratação de empresa especializada neste recurso.

Considerando que a solução 1 exigiria a contratação de outros profissionais para o serviço, além de acesso a demais recursos como: alimentos específicos, equipamentos de cozinha industrial, recursos domésticos, gás, espaço físico adequado para a produção segura, armazenamento e manipulação dos alimentos, recursos estes não disponíveis na prática diária; a solução 2, 3 e 5 apresentadas não garantem a necessidade nutricional e dietética adequada bem como não fica garantido a qualidade, higiene e segurança alimentar, tais possibilidades não mostram-se como possíveis frente ao objeto em questão. Já a solução 4 não se adequa devido a práticas não convencionais utilizadas CNPJ, bem como a proposição de pagamento por emissão de nota fiscal e pagamento posterior, não sendo acessível tal modalidade.

Após levantamento de mercado, estudando a situação atual dos serviços e análise de possibilidades, chega-se à conclusão que a melhor solução técnica e econômica para o Município seria o RP para a contratação de empresa especializada na produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", suprimindo a necessidade de fornecimento de alimentação para os usuários dos serviços, garantindo assim nutrição adequada para aqueles que permanecem no serviço para o cuidado de forma intensiva, atenção à crise e "internações domiciliares", além de outras estratégias e plano de cuidado

Assim, entende-se que o formato mais adequado seria a solução 6, considerando a otimização do uso do recurso.



Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de preço realizada junto às empresas, José Carlos da Rosa Junior LTDA, CNPJ nº 48.901.857/0001-09, Nutriflach Alimentos LTDA, CNPJ nº 06.077.360/0001-78, Clarice Lopes dos Santos, CNPJ nº 02.572.916/0001-41, Sabor Perfeito Buffet e Restaurante LTDA, CNPJ nº 43.093.967/0001-78 e com base no banco de preços e Pregão Presencial Registro de Preços nº 019/2023 (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>), da Prefeitura Municipal de Tapes, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de 127.008,00 (cento e vinte sete mil e oito reais). Conforme estimado no Anexo I.

Item	Descrição	Quant.	Média do Valor Unit.	Média do Valor Total
1	Alimentação pronta (tipo quentinha - almoço) – 500 a 600 gramas, conforme metodologia e descrição deste termo de referência.	5.400	23,52	127.008,00

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na produção/ elaboração, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", para os usuários que realizam acompanhamento nos serviços de Saúde Mental que integram a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS): CAPS II, CAPS AD e CAP ij, no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde de Sapucaia do Sul. O recurso seria utilizado sob demanda, devido à população flutuante nos serviços de saúde.

Nota-se, vantagem na contratação de uma empresa terceirizada, devido a adequarem profissionais capacitados e demais custos incluídos (como o próprio alimento e armazenamento em local seguro e adequado, gastos com a produção e embalagens, além do transporte, e posterior limpeza do local).

Ainda, observa-se vantagens quanto à conveniência e economia de tempo, garantindo que uma empresa possa se dedicar amplamente a tal finalidade e atue frente a logísticas quanto ao preparo, armazenamento e transporte das refeições, economizando tempo e outros recursos correlacionados. Alinhado a tal justificativa, também é observado à entrega conveniente, pois a empresa fica responsável também pelo serviço de entrega, distribuição e todos os custos envolvidos (profissional, combustível, direitos trabalhistas entre outros).



Além disso, a empresa garante um suporte nutricional adequado, fornecendo aporte à ampla variedade de cardápios e necessidades alimentares diferentes, o que é comprovado através de documentação de qualificação técnica apresentada no processo de licitação na fase de habilitação.

Outro ponto em destaque são os padrões de qualidade exigida, além de segurança alimentar, pois empresas especializadas passam por rigorosos padrões de qualidade para estarem atuantes no mercado, reduzindo riscos relacionados à qualidade dos alimentos e armazenamento adequado das refeições, garantindo o fornecimento de marmitas seguras e saudáveis.

Fator também de relevância é a flexibilidade e escalabilidade, pois as empresas de refeições terceirizadas geralmente oferecem flexibilidade para ajustar o número de refeições encomendadas com base na realidade diária, observando que o número de marmitas diárias não é fixo e depende do número de usuários atendidos, permitindo maior controle de custos e previsão de orçamentos precisos.

Ainda, evidencia-se a redução de responsabilidades, pois ao terceirizar a preparação de refeições, a SMS transfere a responsabilidade de lidar com questões como compras, estoque, gestão de resíduos, mão de obra e conformidade com regulamentos de segurança alimentar para o fornecedor terceirizado (contratada).

A contratação será efetivada via Sistema de Registro de Preços (SRP), sendo este um procedimento auxiliar, permitido em lei, que facilita a atuação da Administração Pública em relação a futuras prestações de serviços e também aquisição parcelada de bens. Não se trata de uma modalidade licitatória, mas sim de um mecanismo para a formação de um banco de preços de fornecedores, que não gera um compromisso efetivo de aquisição. O registro de preços mostra-se pertinente à Administração Pública, por não haver condições de mensurar exatamente o quantitativo a ser demandado, já que a realização destes eventos depende de fatores como orçamento, disponibilidade de profissionais, certa estabilidade do quadro de saúde mental e condições de estar em espaços coletivos, organizações de processos de trabalho, além de agendas prévias e datas de eventos que não são programadas de forma anual. Assim, o registro de preços é o sistema que melhor se adequa para permitir a contratação de forma fracionada. Conforme já apresentado, trata-se de uma estimativa de uso de recursos, não sendo possível dimensionar exatamente as especificações e quantitativos detalhados, pois tal uso será de acordo com a necessidade da Instituição (SMS) a partir da demanda dos serviços da RAPS. Observa-se também que o RP permite uma contratação rápida e flexível, com recursos significativamente menores que os utilizados em um processo licitatório tradicional, além da maior agilidade e rapidez quanto ao acesso ao recurso contratado. A aquisição será realizada conforme a necessidade e a disponibilidade de recursos financeiros.

A Contratada fica obrigada a manter a garantia dos serviços exigida neste Termo por no mínimo 12 (doze) meses, disponibilizando as marmitas/ quentinhas de acordo com as demandas diárias, sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis.



8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disso, considerando que a contratação pretendida contempla um cardápio de refeições planejadas com características alimentar, nutricional e indicação de gramatura específica e detalhada, a opção avaliada como mais conveniente foi manter todos os itens descritos junto a uma mesma empresa que fornecerá o cardápio diversificado. Tal alternativa encontra justificativa no fato de que o agrupamento torna o certame mais atrativo e compensatório para as empresas participantes.

Uma outra vantagem no agrupamento é a padronização dos serviços a serem prestados, além de garantir um melhor gerenciamento da Ata de Registro de Preços e também facilitar a fiscalização e a gestão do contrato, uma vez que a comunicação se dará com no máximo uma empresa.

Ademais, a existência de mais de uma empresa contratada poderia trazer uma série de transtornos quanto à eventual responsabilização por eventuais sinistros ocorridos.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

A presente contratação visa atender as demandas de alimentação (almoço) para os usuários de serviços que integram a RAPS do município - SMS Sapucaia do Sul, no que se refere à produção, manipulação e fornecimento, sob demanda, de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem tipo "marmitex", garantindo nutrição adequada e segurança alimentar para os pacientes, conforme indicação técnica e plano de cuidado, estabelecido de forma individual, por usuário vinculado ao serviço.

Além disso, esta modalidade de contratação busca reduzir custos e otimizar o uso do recurso, viabilizando disposição de alimentação conforme necessidade (sob demanda), uma vez que não a disposição de alimentos para a produção geraria mais custos observando todo o processamento e recursos necessários para o preparo e acondicionamento adequado.



Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Entretanto, o gestor e fiscal do contrato devem ter ciência do que aborda a instrução normativa SCI nº 03 que disciplina os procedimentos para fiscalização dos contratos administrativos e decreto nº 4874 de 31 janeiro de 2023 que regulamenta a gestão do contrato, vide Art. 92, inciso XVIII.

A Secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

Fiscal

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
SMS	Gabrieli Machado	Apoiadora Institucional	7135

Gestor

Secretaria	Nome	Cargo	Matricula
SMS	Flavia Joziane Pereira da Motta	Secretaria de Saúde	93381

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e



D) assinatura e publicação do contrato.

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a demanda é a contratação de empresa especializada na produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem tipo "marmitex", que atende aos padrões e preços de mercado etc.

Sapucaia do Sul, 25 de Setembro de 2023

GABRIELI MACHADO
Apoiadora Institucional
Matrícula 7135
SMS - Sapucaia do Sul
Responsável pela elaboração do ETP



Assinado eletronicamente por:
FLAVIA JOZIANE PEREIRA DA
MOTTA
964.859.900-97
09/11/2023 09:36:48

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-
Brasil.

FLAVIA JOZIANE PEREIRA DA MOTTA
Secretária Municipal de Saúde
Matrícula 93381
SMS - Sapucaia do Sul



Assinado eletronicamente por:
GABRIELI MACHADO
010.643.230-30
08/11/2023 14:37:09

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-
Brasil.

