



SMS/ DAS/SIPE XXX

Itajaí, 01 de outubro de 2.024

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Objetivo:

Analisar a viabilidade da contratação intencionada, por meio de estudo técnico preliminar, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Itajaí/SC no que tange a este processo, cujo objeto é **AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO DE MARMITAS**.

Área requisitante da contratação: Secretaria Municipal de Saúde

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Thábata L. A. dos Santos	Enfermeira	2100201	estudotecnico.saude@itajau.sc.gov.br
Adrieli Corrêa Szykaruk	Psicóloga	2161601	saudemental@itajai.sc.gov.br
Daniela C. dos Santos Silva	Enfermeira	2228201	gerencia.especializada@itajai.sc.gov.br
Regina Willrich Palm	Nutricionista	1219402	nutri.das@itajai.sc.gov.br

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

2. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A aquisição e fornecimento de marmitas é pautada na legislação brasileira que estabelece diretrizes específicas para garantir condições adequadas de trabalho para profissionais da saúde, incluindo a questão da alimentação durante turnos extensos, como os de 12x60 horas. É um direito fundamental, especialmente para aqueles que atuam em escalas de trabalho prolongadas, é necessário o cumprimento de intervalos para refeições e descanso durante a jornada de trabalho, corroborando com a Resolução nº 2.488, de 21 de outubro de 2011, do Conselho Nacional de Saúde (CNS), que dispõe sobre a organização das unidades de saúde, e as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) destacam a importância de proporcionar condições adequadas de trabalho e de segurança alimentar para os profissionais de



Secretaria Municipal de Saúde
Av. Governador Adolfo Konder – 250 – São Vicente– Itajaí/SC
Telefone: (47) 33249-55-00
88308-000 – Itajaí – SC | www.itajai.sc.gov.br



saúde. De acordo com essas diretrizes, é imperativo assegurar que os servidores tenham acesso a refeições durante seu período de trabalho e esse acesso deve ser garantido por meio de refeitórios adequados e a oferta de refeições fornecidas pela instituição. Portanto, a legislação e as normas pertinentes estabelecem a responsabilidade das instituições de saúde em oferecer condições dignas para seus funcionários, incluindo a alimentação apropriada durante os turnos de trabalho extensos.

Assim como a lei nº 10.216, de 6 de abril de 2001, que dispõe sobre a proteção e os direitos das pessoas portadoras de transtornos mentais e redireciona o modelo assistencial em saúde mental, estabelece a base para um atendimento mais humanizado e integral. Nesse contexto, a Portaria nº 336, de 19 de fevereiro de 2002, do Ministério da Saúde, desempenha o papel de regulamentar a oferta de serviços e condições adequadas dentro das instituições de saúde mental. A Portaria nº 336 orienta sobre os critérios e condições para a organização das Unidades de Saúde Mental, incluindo a estrutura física e os recursos necessários para o atendimento. Dentro desse contexto, a oferta de alimentação adequada se torna um componente essencial, pois contribui para a saúde física e mental dos pacientes, assegurando que suas necessidades nutricionais sejam atendidas de forma apropriada. A inclusão da alimentação como parte do modelo assistencial é uma extensão dos princípios legais e de humanização, indicando que os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária, os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias. Dessa maneira, busca transformar o cuidado em saúde mental de modo a promover a qualidade de vida e a recuperação dos indivíduos, em consonância com os preceitos de respeito e dignidade.

3. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Contratações (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Os itens já constam no plano de contratação e necessitam de continuidade, visto que os serviços dependem dos insumos para dar sequência ao atendimento que já é ofertado à população.

4. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

- i. A execução do serviço compreende no preparo e fornecimento de alimentação aos trabalhadores das UPAs durante a jornada de trabalho e usuários dos CAPS. As refeições a serem ofertadas são almoço e jantar. Os alimentos que compõe o cardápio e texturas poderão ser modificados por meio de solicitação do setor de Nutrição.
- ii. As refeições devem ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela Vigilância Sanitária.
- iii. A empresa deverá ter em seu quadro de funcionários um profissional nutricionista como responsável técnico.



SECRETARIA MUNICIPAL DE
SAÚDE

Secretaria Municipal de Saúde
Av. Governador Adolfo Konder – 250 – São Vicente – Itajaí/SC
Telefone: (47) 33249-55-00
88308-000 – Itajaí - SC | www.itajai.sc.gov.br



- i. A CONTRATADA deverá ter endereço fixo no município de Itajaí, para garantir que as marmitas cheguem quente ao destino e apropriada para consumo;
- ii. A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma diária e ininterrupta com eficiência e eficácia, dentro dos padrões exigidos pela CONTRATANTE.
- iii. A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio mensal para a comissão de fiscais da CONTRATANTE, com 30 dias de antecedência da execução, para análise, possíveis alterações e aprovação pela comissão;
- iv. Cumprir Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;
- v. Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.

5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala) (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A previsão da quantidade de cada item levou em conta o saldo do processo anterior. Pretende-se que a validade da Ata de Registro de Preços seja de 12 meses, podendo ser prorrogada por igual período, conforme disposto no artigo 84 da Lei 14.133/2021. Na planilha abaixo consta a especificação resumida dos itens, bem como o quantitativo a ser licitado.

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada
1	80685 - A Composição das refeições diárias, almoço e jantar, devem ser variados sendo obrigatoriamente considerados os 6 itens descritos a seguir: 1) 120 gramas de arroz ou massa ou batata ou aipim ou polenta; 2) 80 gramas de leguminosas: feijão ou lentilha ou grão de bico;	Un	100.000



SECRETARIA MUNICIPAL DE
SAÚDE

Secretaria Municipal de Saúde
Av. Governador Adolfo Konder – 250 – São Vicente– Itajaí/SC
Telefone: (47) 33249-55-00
88308-000 – Itajaí - SC | www.itajai.sc.gov.br



	<p>3) Proteína: 200 gramas de carne sem osso tipo: bovina ou suína ou frango ou peixe ou 300 gramas quando o tipo de carne apresentar ossos ou espinhas. Obs: O peso referente a proteína deverá ser composto apenas pelo tipo de fonte protéica constante no cardápio do dia e sem gordura aparente. Os tipos de carne e o modo de preparo deverão ser variados. Poderá ser servido ovo, desde que seja no mínimo 200g e com frequência máxima de 2 (duas) vezes no mês tanto no almoço quanto no jantar;</p> <p>4) 100 gramas de guarnição variada, 2 (duas) vezes na semana (no almoço e no jantar) sendo que deverá ser composta por legumes cozidos ou ensopados ou refogados e nos demais dias outras preparações;</p> <p>5) 70 gramas de salada em embalagem separada, sendo no mínimo 2 (dois) tipos de salada;</p> <p>6) Sobremesa: 1 (uma) porção de fruta variada durante a semana e embalada individualmente. Duas vezes na semana a sobremesa deverá ser do tipo preparada e variada, como ex: canjica, sagu, pudim, entre outros.</p>		
--	---	--	--

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A realização de processo para aquisição dos insumos alimentícios aos serviços da especialidade (UPAS e CAPS) se justifica face ao interesse público de proporcionar melhor atendimento e cumprimento das demandas legais ao servidor público e para saúde da população, mediante à aquisição de marmitas que são necessárias à oferta nos serviços.

Construir uma cozinha para a produção de refeições demanda investimentos significativos em infraestrutura, equipamentos e mão de obra especializada, tornando-



Secretaria Municipal de Saúde
Av. Governador Adolfo Konder – 250 – São Vicente – Itajaí/SC
Telefone: (47) 33249-55-00
88308-000 – Itajaí - SC | www.itajai.sc.gov.br



se uma opção muito mais cara do que adquirir marmitas prontas. A criação de um espaço adequado exige a compra de utensílios profissionais, como fogões industriais, fornos, refrigeradores e sistemas de ventilação, além de custos com instalações elétricas e hidráulicas. Além disso, é preciso contratar cozinheiros qualificados, o que implica em custos fixos de salários e benefícios. Por outro lado, a compra de marmitas prontas oferece uma solução mais acessível, já que os custos de produção estão diluídos entre muitas refeições e são repassados ao consumidor final de maneira mais econômica. A logística de armazenamento e transporte também é mais eficiente, evitando o desperdício de alimentos e custos operacionais altos.

7. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Tendo em vista os processos licitatórios anteriores, breve pesquisa de mercado via internet, licitações de outros municípios, considerando oscilação dos valores, estima-se para a contratação almejada o valor total aproximado de R\$ 2.284.000,00

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

8. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

O presente estudo tem por objetivo a aquisição de marmitas para a Secretaria de Saúde de Itajaí disponibilizar para os serviços CAPs e UPAs, em cumprindo de legislação, através do sistema de Registros de Preços.

9. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

O processo é de item único, não havendo possibilidade de parcelamento.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Não há contratação correlata.

11. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Cumprimento da legislação a fim de ofertar aos usuários do CAPS e servidores plantonistas da UPA uma alimentação de qualidade, com produtos frescos e armazenados corretamente no momento da entrega, possibilitando a qualidade nutricional necessária.



Secretaria Municipal de Saúde
Av. Governador Adolfo Konder – 250 – São Vicente – Itajaí/SC
Telefone: (47) 33249-55-00
88308-000 – Itajaí - SC | www.itajai.sc.gov.br



12. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Não há providências a serem adotadas previamente.

13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Possíveis impactos ambientais incluem:

- a) Resíduos de embalagem no meio ambiente, que podem afetar a qualidade da água e do solo.
- b) Disposição inadequada dos materiais e insumo, que são de difícil degradação, contribuindo para o aumento da poluição em aterros sanitários.

Mitigação dos impactos, propõe-se a adoção das seguintes medidas:

- a) Buscar fornecedores, priorizando aqueles que utilizam embalagens recicláveis ou biodegradáveis e que têm políticas claras de responsabilidade ambiental.
- b) É assegurado a doção do descarte correto com uso de sacos, lixeiras apropriadas e armazenamento do resíduo que serão recolhidos por empresa especializada para a separação e descarte correto.

Ressalta-se que o descarte dos resíduos das unidade de saúde já ocorre através de empresa especializada.

14. Responsáveis pela Elaboração do ETP

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
<p>Documento assinado digitalmente</p> <p> THABATA LARISSA AGOSTINI DOS SANTOS Data: 04/12/2024 14:16:29-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br</p> <hr/> <p>Thábata L. A. Santos Matrícula: 2100201</p> <p>Itajaí, 01 de outubro de 2024</p>	<p>Documento assinado digitalmente</p> <p> ROSELI BERNADETE WEBER PINTO Data: 04/12/2024 11:39:06-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br</p> <hr/> <p>Roseli Bernadete Weber Pinto Matrícula: 823707</p> <p>Itajaí, 01 de outubro de 2024</p>

15. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)



Secretaria Municipal de Saúde
Av. Governador Adolfo Konder – 250 – São Vicente – Itajaí/SC
Telefone: (47) 33249-55-00
88308-000 – Itajaí - SC | www.itajai.sc.gov.br



Considerando a cumprimento das normativas legais, faz-se necessário a disponibilização de refeição no almoço e jantar ao servidores lotadas nas unidades de pronto atendimento urgência e emergência com regime de trabalho de plantão 12 --- horas/dia e usuários dos centros de atenção psicossocial do município. As refeições serão destinadas aos servidores das UPAs e para os usuários dos CAPS, com cardápios adaptados conforme a necessidade nutricional, nas quantidades estimadas na tabela de especificações do item, compreendendo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e insumos necessários para consumo das refeições, incluindo seu transporte.

Diante disso, considerando o Estudo Técnico Preliminar elaborado, aprovo e atesto a sua conformidade às disposições contidas na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 12.840 de 25 de janeiro de 2024.

Datado e assinado digitalmente.

Itajaí/SC, 01 de outubro de 2024.

DULCINEIA RAMOS MICHELS

Secretário(a) Municipal de Saúde Interina

Documento assinado digitalmente



REGINA WILLRICH PALM

Data: 04/12/2024 08:58:44-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Documento assinado digitalmente



DANIELA CRISTIANE DOS SANTOS SILVA

Data: 04/12/2024 10:53:36-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Assinatura Digital
44017-5353/001



SECRETARIA MUNICIPAL DE
SAÚDE

Secretaria Municipal de Saúde
Av. Governador Adolfo Konder – 250 – São Vicente– Itajaí/SC
Telefone: (47) 33249-55-00
88308-000 – Itajaí - SC | www.itajai.sc.gov.br



