ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Município de Mondaí/SC

Secretaria Municipal de Saúde

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) é um serviço público de saúde mental que integra a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS), destinado ao acolhimento e acompanhamento de pessoas em sofrimento psíquico, visando à promoção da saúde mental, à reabilitação psicossocial e ao fortalecimento da autonomia e da inclusão social dos usuários.

O CAPS desenvolve suas atividades por meio de uma abordagem multiprofissional e interdisciplinar, oferecendo acolhimento, atendimentos individuais e coletivos, grupos terapêuticos, oficinas, atividades de convivência e outras estratégias de cuidado, conforme as necessidades dos usuários e o planejamento terapêutico de cada caso. O trabalho realizado busca fortalecer vínculos familiares e comunitários, estimular a participação social, prevenir o agravamento do sofrimento psíquico e favorecer a construção de projetos de vida com maior autonomia e qualidade de vida.

Nesse contexto, as atividades coletivas e de integração desempenham papel fundamental no processo de cuidado, pois proporcionam espaços de convivência, troca de experiências, desenvolvimento de habilidades sociais, fortalecimento dos vínculos interpessoais e redução do isolamento social. O cuidado em saúde mental, portanto, não se limita aos atendimentos clínicos, abrangendo também ações de inclusão, participação comunitária, lazer e valorização das potencialidades de cada indivíduo.

Diante disso, a realização de uma confraternização de encerramento do ano com os usuários do CAPS constitui uma estratégia complementar às ações terapêuticas desenvolvidas pelo serviço. Por meio de atividades recreativas, dinâmicas de grupo, música e momentos de interação, pretende-se proporcionar um ambiente acolhedor e inclusivo, favorecendo a socialização, o sentimento de pertencimento e o reconhecimento da trajetória dos usuários ao longo do ano.

A iniciativa também busca valorizar a participação dos usuários nas atividades propostas pelo serviço, fortalecer os vínculos construídos com a equipe

multiprofissional e promover um momento coletivo de celebração, acolhimento e integração, reafirmando o compromisso do CAPS com um cuidado humanizado, integral e orientado pelos princípios da reabilitação psicossocial e do cuidado em liberdade.

A necessidade da contratação decorre da importância de promover ações coletivas de integração, convivência e fortalecimento de vínculos entre os usuários do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), como parte complementar das estratégias de cuidado em saúde mental desenvolvidas pelo serviço.

A confraternização de encerramento do ano tem como finalidade proporcionar um momento de socialização, lazer e valorização dos usuários, reconhecendo sua participação nas atividades realizadas ao longo do período e contribuindo para o fortalecimento do sentimento de pertencimento ao serviço.

Para a adequada realização da atividade, poderá ser necessária a aquisição ou contratação de itens e serviços destinados à organização do evento, conforme as necessidades identificadas pela equipe responsável, o planejamento da ação e a disponibilidade orçamentária.

Assim, a demanda está relacionada à continuidade e ao fortalecimento das ações de promoção da saúde mental desenvolvidas pelo CAPS, justificando o planejamento da contratação ou aquisição dos itens necessários à realização da atividade, observados o interesse público, a disponibilidade orçamentária e os procedimentos previstos na legislação vigente.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida não está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Mondaí/SC, em razão do Município ainda não ter implantado o Plano de Contratações Anual ou quando tiver, outro motivo que justifique não estar no Plano.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 SERVIÇOS COMUNS

Os serviços têm natureza de serviços 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 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.

3.2 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

3.2.1. Da Habilitação Fiscal, Social e trabalhista:

Serão exigidos os documentos previstos no Art. 68 da lei 14.133/2021.

3.2.2. Da Habilitação Econômica/Financeira:

Será exigida a Certidão de Falência e Concordata, conforme art. 69, inc. II da Lei 14.133/2021.

3.2.3. Da Habilitação Técnica:

Alvará de Licença Sanitária expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da empresa licitante.

Caso a atividade exercida pela licitante seja dispensada da apresentação de Alvará de Licença Sanitária, deverá ser apresentada comprovação formal da respectiva isenção ou dispensa, emitida pelo órgão competente.

3.3 DO PRAZO E FORMA DE ENTREGA:

O objeto do presente Pregão deverá ser entregue no Grêmio Cultural Ipanema do Município de Mondaí dia 08 de dezembro de 2026.

a) Item 01 – Deverá ser entregue, servido em buffet completo a partir das 11:30 da manhã, aos participantes do Encerramento das atividades do CAPS; Cada utensilio que será utilizado para o cozimento e organização do buffet deverá ser providenciado pela empresa vencedora.

b) Item 02 – O refrigerante deverá ser em lata de 350ml, não sendo necessária a entrega um a um (equipe do CAPS fará a entrega), diversos sabores, necessário fornecimento pela empresa vencedora o freezer para manter refrigerado;

c) Item 03 – O sorvete na casquinha coberto com chocolate (tipo moreninha) não sendo necessária a entrega um a um (equipe do CAPS fará a entrega), diversos sabores, necessário fornecimento pela empresa vencedora o freezer para manter refrigerado;

d) observando-se que o vencedor do item 02 e 03, deverá fornecer os itens refrigerados juntamente com os refrigeradores.

3.4 DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 dias, a contar do ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento definitivo, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. O recebimento definitivo se dará no prazo de 10 dias, a contar do recebimento provisório. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Ao todo o CAPS de Mondaí, por ser microrregional atende aproximadamente 588 (quinhentos e oitenta e oito) pessoas. A quantidade de almoços foi baseada no indicador de pacientes que integram atividades coletivas em regime intensivo no serviço de saúde mental e que semanalmente frequentam o serviço. Essa abordagem permite estimar com precisão a demanda.

Além disso, essa prática ajuda a garantir eficiência e evitar desperdícios, além de proporcionar uma experiência satisfatória para todos.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

No que se refere às alternativas possíveis para o fornecimento de refeições, bebidas e lanches durante o evento, destacam-se diferentes modelos de serviço, cada qual com vantagens e desvantagens a serem consideradas no processo de escolha. O buffet completo no local do evento configura-se como uma alternativa mais formal e abrangente, pois oferece cardápio variado, adequado a diferentes perfis de público e restrições alimentares.

Outra possibilidade seria a contratação de pontos de lanches ou food trucks, modalidade que confere um caráter mais descontraído ao evento e permite diversidade de opções gastronômicas. Contudo, esse modelo pode gerar filas, apresenta maior dificuldade de padronização da qualidade e depende de espaço físico adequado, além de demandar energia elétrica para o funcionamento das unidades e não se adequar à realidade do evento.

Considerando que a Administração não dispõe de infraestrutura própria para o preparo de refeições pelos servidores, torna-se inviável a realização do serviço de forma interna.

Diante dessa limitação, a solução mais apropriada para garantir o atendimento da demanda é a contratação de empresa especializada, capaz de fornecer os serviços necessários de maneira estruturada e segura.

O cardápio estabelecido — composto por churrasco variado (gado, porco, frango e linguicinha), acompanhamentos quentes (mandioca, arroz branco e lasanhas de diversos sabores), pães e cucas, além de saladas variadas — assegura diversidade e equilíbrio nutricional, atendendo ao perfil dos participantes e proporcionando uma refeição completa e atrativa. Além disso, o formato buffet garante maior comodidade e autonomia aos participantes, facilitando o atendimento de um público numeroso e heterogêneo. A empresa contratada também fornecerá todos os utensílios necessários ao preparo, cozimento e organização do buffet.

Comparativamente às demais alternativas analisadas, como kits-lanche, marmitas individuais ou pontos de lanches, o buffet se mostra superior por possibilitar uma refeição completa, adequada ao caráter social e de confraternização do evento, além de estar alinhado às expectativas culturais dos grupos da terceira idade, que tradicionalmente valorizam almoços coletivos. Dessa forma, trata-se da opção que melhor equilibra aspectos nutricionais, logísticos e sociais, garantindo qualidade no atendimento e satisfação dos participantes.

No que se refere ao fornecimento complementar de lanches, a entrega de sorvete na casquinha coberto com chocolate, do tipo moreninha, acompanhada de refrigerante em lata de 350 ml, mostra-se igualmente uma alternativa apropriada. O sorvete, por suas características de refrescância e sabor adocicado, é amplamente aceito pelo público-alvo, agregando caráter festivo e funcionando como sobremesa ou lanche leve ao longo das atividades. Sua apresentação em casquinha coberta com chocolate valoriza a experiência, tornando-a atrativa, diferenciada e prática para consumo individual.

O fornecimento de refrigerante em lata, em diversos sabores e devidamente refrigerado, oferece comodidade e segurança, pois a embalagem individual e selada evita manipulações, reduz riscos de contaminação e garante padronização na distribuição. Ademais, possibilita que cada participante escolha o sabor de sua preferência.

Em comparação a outras alternativas, como refrigerantes em garrafa para consumo coletivo ou sobremesas de preparo local, a solução proposta mostra-se mais higiênica, prática e eficiente, além de não exigir estrutura de preparo no local do evento.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R$ 6.951,00 (Seis mil, novecentos e cinquenta e um reais).

Para chegar ao valor médio estimado, levou-se em conta o valor praticado pela Administração em outros serviços da administração, bem como, realizada uma pesquisa de preços em outros órgãos públicos que licitaram objetos semelhantes ou iguais ao contratado, o que demonstra que o valor é condizente com o valor praticado no mercado.

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto nº 5.987 de 04 de setembro de 2023.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação permite que a equipe do Centro de Atenção Psicossocial concentre recursos e esforços em suas atividades principais, em vez de se ocupar com a logística, preparo, armazenamento, distribuição e gestão das refeições e demais

alimentos. Além disso, a contratação de empresa especializada contribui para garantir o cumprimento das normas de segurança alimentar e de saúde, minimizando riscos de contaminação e assegurando condições adequadas de preparo, conservação, transporte e fornecimento dos alimentos.

O cardápio planejado, que inclui churrasco variado, acompanhamentos quentes, pães, cucas e saladas, atende de forma equilibrada às necessidades e ao perfil dos grupos da terceira idade, oferecendo diversidade e qualidade alimentar. O formato buffet proporciona autonomia aos participantes, permitindo que cada um se sirva conforme sua preferência, além de garantir maior agilidade e organização no atendimento de um público numeroso e heterogêneo.

Além da refeição principal, o fornecimento de sorvete na casquinha coberto com chocolate, do tipo moreninha e refrigerante em lata de 350 ml representa uma solução complementar adequada, prática e segura para atender aos participantes durante a programação do evento. Esses produtos serão fornecidos em porções individuais, facilitando o consumo, promovendo maior higiene e reduzindo a necessidade de manipulação dos alimentos.

O refrigerante em lata de 350 ml, fornecido devidamente refrigerado, oferece praticidade e segurança, por se tratar de embalagem individual, lacrada e de fácil distribuição, enquanto o sorvete na casquinha coberto com chocolate, do tipo moreninha, agrega caráter festivo e proporciona uma opção refrescante e diferenciada aos participantes.

Comparada a outras opções, a solução apresenta adequado equilíbrio entre aspectos logísticos, nutricionais, de qualidade, segurança alimentar e satisfação dos participantes, garantindo que o serviço de alimentação seja realizado de forma completa, organizada e eficiente.

Esses elementos destacam a importância da contratação de empresa especializada para o fornecimento do almoço, bebidas e demais alimentos, garantindo não apenas a qualidade das refeições, mas também a realização de um evento seguro, organizado e agradável.

Diante do exposto, a contratação de empresa para o fornecimento de refeições, bebidas e lanches, incluindo almoço em sistema de buffet, sorvete na casquinha coberto com chocolate, do tipo moreninha e refrigerante em lata de 350 ml, configura-se como a alternativa que melhor atende aos requisitos de qualidade, segurança, eficiência e

conformidade legal, proporcionando uma solução eficaz e satisfatória para a realização do evento.

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 deverão 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.

No presente caso, opta-se pela contratação em lote único, contemplando o fornecimento de almoço, refrigerantes e sorvetes, considerando que os itens estão relacionados à mesma finalidade e serão destinados ao atendimento de uma única demanda da Administração.

A contratação em lote único mostra-se mais adequada por proporcionar maior praticidade na gestão e fiscalização contratual, facilitar a organização e a logística de fornecimento, centralizar a responsabilidade pela execução e reduzir os custos administrativos decorrentes do gerenciamento de múltiplos fornecedores e contratos. Além disso, a reunião dos itens poderá favorecer a organização do atendimento e contribuir para a eficiência na execução do objeto.

Dessa forma, justifica-se a não divisão da contratação em lotes distintos, desde que a pesquisa de mercado demonstre a existência de fornecedores capazes de atender conjuntamente aos itens e que a adoção do lote único não restrinja indevidamente a competitividade nem comprometa a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em observância aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

9.DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município, garantindo a adequada prestação dos serviços de fornecimento de refeições, bebidas e lanches.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre as licitantes e justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e prevenir eventual superfaturamento na execução contratual.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade e segurança alimentar, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, a redução do desperdício de alimentos e a minimização dos impactos ambientais decorrentes da execução dos serviços.

A contratação de empresa especializada permitirá maior economicidade, considerando que essas empresas possuem estrutura, equipamentos, mão de obra e acesso a insumos e fornecedores, possibilitando a execução do serviço com maior eficiência e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

O planejamento prévio das quantidades de refeições, sorvetes, refrigerantes e bolos no pote, com base no número estimado de participantes, contribuirá para evitar desperdícios de alimentos e bebidas e reduzir gastos desnecessários com excedentes.

Ao terceirizar o serviço de alimentação, o Município poderá direcionar sua equipe interna para outras atividades essenciais à organização e execução do evento, como coordenação, recepção, acompanhamento dos participantes e apoio logístico, promovendo melhor aproveitamento dos recursos humanos disponíveis.

A empresa contratada será responsável pelo fornecimento dos utensílios, equipamentos e demais materiais necessários à adequada execução dos serviços, incluindo pratos, copos, talheres e equipamentos necessários à conservação e distribuição dos alimentos e bebidas, quando aplicável. Dessa forma, evita-se a necessidade de aquisição, disponibilização e manutenção desses materiais pelo Município, gerando economia e maior eficiência operacional.

Quanto aos alimentos e lanches, espera-se garantir aos participantes uma refeição completa, diversificada e adequada ao perfil do público, composta por almoço servido em sistema de buffet, bem como sorvete na casquinha coberto com chocolate, do tipo moreninha, refrigerante em lata de 350 ml, proporcionando maior variedade, comodidade e satisfação aos participantes.

A contratação também deverá assegurar que os alimentos sejam preparados, transportados, conservados e servidos em condições adequadas de higiene e segurança

alimentar, em conformidade com a legislação sanitária aplicável, reduzindo riscos à saúde dos participantes.

Em resumo, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de almoço, sorvetes e refrigerantes busca promover economicidade, eficiência, qualidade e adequada utilização dos recursos públicos, possibilitando a realização de um evento organizado, seguro e satisfatório.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

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 de agente de contratação/pregoeiro, equipe de apoio, comissão de licitação;

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;

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) assinatura e publicação do contrato.

k) realização de empenho;

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta. Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há impactos ambientais que podem ser gerados unicamente em razão de contratações geradas a partir desse objeto.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

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 contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Mondaí-SC, na data da assinatura eletrônica.

gov.br
Documento assinado digitalmente
SUSANE INES SPEZZATTO
Data: 13/10/2026 15:21:19-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Susane Inês Spezzatto
Coordenadora CAPS
Responsável ETP