



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1. INTRODUÇÃO

1.1 O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação da solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

1.2 O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 A presente contratação visa atender à demanda por alimentação preparada, destinada a suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, garantindo o adequado atendimento aos usuários e servidores, em conformidade com as atividades desenvolvidas pela referida secretaria. A alimentação preparada é essencial para o adequado funcionamento das unidades, integrando o cuidado em saúde mental, promovendo bem-estar, estimulando a socialização, fortalecendo a autonomia e contribuindo para o processo terapêutico e de reabilitação dos usuários.

2.2 A ausência ou insuficiência desses itens compromete diretamente a prestação adequada do serviço de alimentação, afetando a organização dos eventos, a qualidade das refeições oferecidas, a segurança alimentar, as condições de higiene e, conseqüentemente, o bem-estar dos servidores, pacientes e demais usuários atendidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

3.1 Para atender à demanda de fornecimento de alimentação preparada para os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e demais necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, realizou-se levantamento de mercado e estudo das alternativas viáveis, observando aspectos técnicos, operacionais, econômicos e estruturais. A partir dessa análise, foram identificadas as seguintes possibilidades de solução:

SOLUÇÃO 1 – PREPARAÇÃO INTERNA DAS REFEIÇÕES NAS UNIDADES

Consiste na produção das refeições diretamente nas unidades da Secretaria Municipal de Saúde, por meio de profissionais próprios (cozinheiros, auxiliares, merendeiros), utilizando ingredientes, utensílios, equipamentos e estrutura física disponibilizados pela administração pública.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

Vantagens:

- Maior controle direto sobre o preparo das refeições;
- Possibilidade de personalização conforme demandas específicas;
- Acompanhamento integral da equipe interna sobre todo o processo de produção.

Desvantagens:

- Necessidade de contratação de profissionais específicos para preparo e manipulação de alimentos;
- Exigência de estrutura física adequada, como cozinha industrial equipada, área de armazenamento, câmaras frias, freezers e utensílios apropriados;
- Custos adicionais com aquisição contínua de insumos, gás, energia e manutenção de equipamentos;
- Impossibilidade de produção em escala para atender simultaneamente aos CAPS, campanhas, eventos e demandas emergenciais;
- Riscos sanitários decorrentes de eventuais inadequações estruturais e operacionais;
- Inviabilidade prática diante da inexistência desses recursos nas unidades de saúde, conforme situação atual.

Diante desse cenário, a Solução 1 revela-se estrutural e economicamente inviável para atendimento regular, seguro e eficiente da demanda.

SOLUÇÃO 2 – TERCEIRIZAÇÃO DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA

Consiste na contratação, via procedimento licitatório, de empresa especializada na produção, manipulação e fornecimento de alimentação preparada sob demanda. As refeições seriam entregues prontas para consumo, devidamente acondicionadas em recipientes térmicos e higiênicos, respeitando normas sanitárias.

Vantagens:

- Garantia de fornecimento contínuo e regular, tanto para demandas diárias quanto para eventos e campanhas;
- Maior segurança alimentar, com refeições produzidas em cozinhas industriais adequadamente equipadas e certificadas;
- Redução de custos estruturais, já que não se exige implantação de cozinhas próprias ou contratação de profissionais adicionais;
- Flexibilidade para atendimento a demandas variáveis e emergenciais;
- Padronização da qualidade dos alimentos fornecidos;
- Agilidade logística e praticidade operacional para os serviços de saúde;
- Possibilidade de economicidade pelo ganho de escala com empresa especializada.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

Desvantagens:

- Menor controle direto da produção;
- Dependência de logística externa para entrega;
- Necessidade de fiscalização rigorosa do cumprimento das condições contratuais.

Ainda assim, as desvantagens são mitigáveis por meio de especificações técnicas claras, fiscalização adequada e exigências contratuais bem definidas.

3.2 Análise das soluções de mercado:

Considerando a impossibilidade prática de implantação de estrutura interna para preparo das refeições (Solução 1); a necessidade de garantir alimentação segura, adequada e diária aos pacientes e colaboradores dos CAPS; as demandas de eventos e campanhas institucionais; a análise econômica, operacional e sanitária; e a avaliação das ofertas disponíveis no mercado, conclui-se que:

3.2.1 A **contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação preparada** (Solução 2) é a alternativa mais **adequada, eficiente e viável** para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Nossa Senhora do Socorro/SE. A terceirização permite otimizar os recursos públicos, assegurar continuidade dos serviços e garantir maior segurança alimentar aos usuários, configurando a melhor solução técnica e economicamente vantajosa para a administração.

3.2.2 A referida solução atenderá a demanda institucional com amplitude, compatibilidade e especificidade tanto para atender as capacidades técnicas necessárias para operacionalizar com eficiência, garantindo continuidade das operações e a economicidade.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A presente contratação deverá observar os seguintes requisitos, garantindo qualidade, segurança alimentar, regularidade na entrega e atendimento pleno às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Nossa Senhora do Socorro/SE.

4.1. Especificações dos Itens

4.1.1. Refeição Tipo Lanche (Item 27584)

Deverá compreender, no mínimo:

01 (uma) coxinha com peso entre 100g e 120g; ou

01 (um) pão de queijo com peso entre 55g e 95g; ou

01 (um) sanduíche de hambúrguer, com peso entre 100g e 120g; ou



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

01 (uma) pizza individual, com diâmetro entre 15 cm e 20 cm e peso aproximado de 280g, nos sabores: portuguesa, queijo, muçarela ou calabresa; ou

01 (uma) fatia de bolo nos sabores: ovos, chocolate ou formigueiro com peso aproximado de 90g.

Acompanhados de 01 (uma) porção de salada de fruta com peso entre 100g e 150g; ou 1 unidade de fruta in natura: maçã: entre 140g e 170g ou

01 (uma) banana entre 90g e 125g;

01 (um) copo de suco natural nos sabores: maracujá, goiaba, abacaxi, acerola ou jenipapo (200ml), ou

01 (uma) unidade de suco industrializado em caixa de 200ml.

4.1.2. Refeição Tipo Almoço (Item 25604)

Deverá compreender, no mínimo:

150g de carne de boi (patinho ou moída) ou peito de frango;

150g de arroz branco ou arroz à grega com brócolis, cenoura ou couve;

100g de feijão de caldo ou tropeiro;

100g de salada crua ou cozida da estação;

100g de macarrão espaguete ou talharim;

01 copo de suco de frutas variados (200 ml).

4.1.3. Refeição Tipo Coffee Break (Item 27583)

Deverá compreender, no mínimo:

01 (uma) fatia de bolo de 60g em sabores variados: ovos, formigueiro, chocolate, leite ou macaxeira;

01 (um) pão de queijo em unidade de 15g;

01 (um) sanduíche natural recheado com patê de frango em unidade de 30g;

01 (uma) mini coxinha em unidade de 25g;

01 (um) canudinho recheado com patê de frango em unidade de 15g;

01 (um) risole em unidade de 20g;

01 (um) suco de 200ml em sabores variados: acerola, maracujá, mangaba ou goiaba;

01 (um) café preto ou com leite em copo de 200ml;

01 (uma) porção de fruta in natura: maçã, banana, laranja ou tangerina.

4.2. Condições de Preparo, Acondicionamento e Qualidade

4.2.1. Todas as refeições deverão ser preparadas no dia do fornecimento, assegurando frescor, qualidade e segurança alimentar.

4.2.2. Os itens deverão ser entregues devidamente acondicionados em embalagens



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

higiênicas, descartáveis, funcionais e resistentes, que preservem a integridade e conservação dos alimentos até o consumo.

4.2.3. A contratada deverá garantir que todos os alimentos estejam livres de contaminação, produzidos em ambiente adequado e conforme normas sanitárias vigentes.

4.3. Locais de Entrega

As refeições deverão ser entregues em conformidade com a Ordem de Fornecimento e nos seguintes estabelecimentos:

CAPS AD ANA PITTA Endereço: Rua 26, Marcos Freire I, Nossa Senhora do Socorro/SE. Referência: Ao lado da UBS Gervásio Reis, CEP: 49.156-108
CAPS INFANTO JUVENIL SÃO DOMINGOS SÁVIO Endereço: Rua 70, s/n, Marcos Freire II, Nossa Senhora do Socorro/SE. Referência: Próximo ao São Braz CEP: 49.156-280
CAPS ROGALICIO VIEIRA DA SILVA Endereço: Rodovia Governador Mario Covas, s/n, Nossa Senhora do Socorro/SE. Referência: Ao lado do Banco Bradesco localizado na BR. CEP: 49.160-280
CAPS USUÁRIO JANSER CARLOS DE OLIVEIRA CASTRO Endereço: Avenida Moacir de Oliveira, s/n, Marcos Freire, Nossa Senhora do Socorro/SE. Referência: Próximo a CSF Maria Helena Barbosa de Melo. CEP: 49.155-959
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS Endereço: Rua Professora Maria da Pureza Sampaio, Centro Histórico, s/n, Nossa Senhora do Socorro/SE. CEP: 49.150-003

4.4. Prazos e Procedimentos de Entrega

4.4.1. As refeições deverão ser entregues até 2 (duas) hora antes do horário indicado na Ordem de Fornecimento.

4.4.2. As Ordens de Fornecimento serão emitidas com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

4.4.3. O recebimento será realizado por servidor designado, que poderá exigir correções ou substituição dos itens em até 1 (uma) hora após a devolução, caso sejam constatadas irregularidades.

4.4.4. Todas as despesas com transporte, entrega, embalagens, tributos e demais custos



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

correrão por conta exclusiva da contratada.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1 A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na produção, elaboração, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta, devidamente acondicionada em embalagens térmicas e higiênicas, apropriadas para consumo imediato, destinadas aos usuários e colaboradores dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), bem como para atender às necessidades de eventos, campanhas e demais demandas institucionais da Secretaria Municipal de Saúde de Nossa Senhora do Socorro/SE.

5.2 O fornecimento ocorrerá de forma contínua e sob demanda, tendo em vista que a quantidade de refeições varia de acordo com os atendimentos diários das unidades de saúde, a participação dos usuários em atividades terapêuticas, bem como a realização de ações itinerantes, reuniões, capacitações e campanhas promovidas pela pasta.

5.3 Observa-se significativa vantagem na contratação de empresa terceirizada, uma vez que esta disponibiliza profissionais capacitados, estrutura industrial adequada e todos os recursos necessários para a produção das refeições (alimentos, utensílios, acondicionamento térmico, insumos de cozinha, higienização, transporte, armazenamento seguro, entre outros). Esses custos e responsabilidades ficam integralmente a cargo da contratada, reduzindo despesas operacionais e administrativas da gestão pública.

5.4 Destacam-se também os benefícios relacionados à conveniência e à economia de tempo, pois a empresa contratada se dedica exclusivamente ao preparo, armazenamento, logística e transporte das refeições, garantindo organização e pontualidade no fornecimento. A entrega é de responsabilidade integral da empresa, que arca com custos de mão de obra, combustível, veículos, equipamentos, encargos trabalhistas e demais despesas operacionais.

5.5 Outro ponto de relevância é o suporte nutricional adequado. Empresas especializadas cumprem rigorosos padrões nutricionais e sanitários, oferecendo variedade de cardápios, respeito às restrições alimentares e elaboração técnica comprovada por documentação exigida no processo licitatório. Isso assegura que as refeições disponibilizadas sejam equilibradas, seguras e adequadas ao perfil dos usuários dos CAPS.

5.6 A solução também garante padrões elevados de qualidade e segurança alimentar, já que empresas do ramo operam conforme as normas da vigilância sanitária, boas práticas de manipulação de alimentos e critérios técnicos específicos. Isso reduz riscos associados à contaminação, manipulação inadequada ou armazenamento incorreto, proporcionando maior confiabilidade no fornecimento das refeições.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

5.7 Ademais, ressalta-se a flexibilidade e escalabilidade dessa modalidade de contratação. As empresas terceirizadas conseguem ajustar a quantidade de refeições fornecidas conforme a demanda real de cada dia, considerando a variação de atendimentos, evitando desperdícios e permitindo melhor planejamento orçamentário. Essa flexibilidade é essencial, pois o número de refeições diárias não é fixo e oscila conforme o fluxo dos usuários e as atividades programadas.

5.8 Evidencia-se ainda a significativa redução de responsabilidades administrativas. Ao terceirizar a produção das refeições, a Secretaria transfere ao fornecedor contratado a responsabilidade pela compra dos insumos, organização de estoque, gestão de resíduos, manutenção de equipamentos, qualificação de pessoal, cumprimento das normas sanitárias e demais aspectos relacionados à operação.

5.9 A empresa contratada deverá garantir a execução contínua dos serviços durante a vigência contratual, mantendo qualidade, regularidade e segurança das refeições fornecidas, sob pena de aplicação das sanções legais cabíveis. As entregas deverão ocorrer nos locais determinados pela Secretaria Municipal de Saúde, incluindo o fornecimento diário para os CAPS e o atendimento às demandas específicas de eventos e campanhas.

5.10 Diante das justificativas técnicas, operacionais, econômicas e sanitárias apresentadas, conclui-se que não há outra solução disponível no mercado que atenda de forma integral, eficiente, segura e contínua às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde. Assim, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação pronta constitui a alternativa mais adequada e vantajosa para a administração pública.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
1	27584	REFEIÇÃO TIPO LANCHE embalagens descartáveis funcionais e resistentes com as seguintes especificações mínimas a serem servidas diariamente: salgados variados: 01 (uma) coxinha com peso entre 100g e 120g; ou 01 (um) pão de queijo com peso entre 55g e 95g; ou 01 (um) sanduíche de hambúrguer, com peso entre 100g e 120g; ou 01 (uma) pizza individual, com diâmetro entre 15 cm e 20 cm e peso aproximado de 280g, nos sabores: portuguesa, queijo, muçarela ou calabresa; ou 01 (uma) fatia de bolo nos sabores: ovos, chocolate ou formigueiro com peso aproximado de 90g. Acompanhados de 01 (uma) porção de salada de fruta com peso entre 100g e	UND	35.000



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

		150g; ou 1 unidade de fruta in natura: maçã: entre 140g e 170g ou 01 (uma) banana entre 90g e 125g; 01 (um) copo de suco natural nos sabores: maracujá, goiaba, abacaxi, acerola ou jenipapo (200ml), ou 01 (uma) unidade de suco industrializado em caixa de 200ml.		
2	25604	REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO Embalagens descartáveis funcionais e resistentes com as seguintes especificações mínimas a serem enviadas diariamente: 150g de carne de boi – patinho ou carne de boi-moída ou peito de frango; 150g de arroz branco ou ágrica c/ (brócolis ou cenoura ou couve); 100g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de salada crua ou cozidas da estação; 100g de macarrão espaguete ou talharim; 01 (um) copo de suco de frutas variados 200ml, todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade.	UND	30.000
3	27583	REFEIÇÃO TIPO COFFEE BREAK embalagens descartáveis funcionais e resistentes com as seguintes especificações mínimas a serem enviadas: 01 (uma) fatia de bolo de 60g em sabores variados: ovos, formigueiro, chocolate, leite ou macaxeira; 01 (um) pão de queijo em unidade de 15g; 01 (um) sanduíche natural recheado com patê de frango em unidade de 30g; 01 (uma) mini coxinha em unidade de 25g; 01 (um) canudinho recheado com patê de frango em unidade de 15g; 01 (um) risole em unidade de 20g; 01 (um) suco de 200ml em sabores variados: acerola, maracujá, mangaba ou goiaba; 01 (um) café preto ou com leite em copo de 200ml; e 01 (uma) porção de fruta in natura: maçã, banana, laranja ou tangerina.	UND	30.000

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1 O valor estimado da contratação é de **R\$ 3.719.550,00 (três milhões e setecentos e dezenove mil e quinhentos e cinquenta reais)**, conforme tabela a seguir:

ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	27584	REFEIÇÃO TIPO LANCHE	UND	35.000	R\$ 28,11	R\$ 983.850,00
2	25604	REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO	UND	30.000	R\$ 25,70	R\$ 771.000,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

3	27583	REFEIÇÃO TIPO COFFEE BREAK	UND	30.000	R\$ 65,49	R\$ 1.964.700,00
---	-------	-------------------------------	-----	--------	-----------	---------------------

7.2 Os valores foram obtidos através da previsão no Plano Anual de Contratação de 2026.

8. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA, na execução do objeto contratual, obriga-se a:

8.1.1 Fornecer as refeições e demais itens contratados em conformidade com o Termo de Referência e seus anexos, observando rigorosamente os prazos, condições, quantidades e especificações técnicas estabelecidas.

8.1.2 Responsabilizar-se integralmente pela qualidade, segurança, manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e entrega das refeições, em estrita observância à legislação sanitária vigente.

8.1.3 Solucionar prontamente quaisquer problemas relacionados ao fornecimento, incluindo substituição de refeições, correções necessárias e atendimento a reclamações registradas pela fiscalização.

8.1.4 Garantir à CONTRATANTE o direito de fiscalizar todas as etapas relacionadas ao fornecimento, podendo esta sustar entregas, exigir ajustes ou determinar a substituição de produtos que não atendam às normas e especificações técnicas, sem qualquer ônus adicional para o Município de Nossa Senhora do Socorro.

8.1.5 Emitir documento fiscal específico e detalhado, contendo a discriminação completa dos itens fornecidos, quantidade, preço unitário, preço total e demais informações exigidas pela legislação.

8.1.6 Solicitar à CONTRATANTE, com a devida antecedência, todas as informações necessárias ao correto cumprimento de suas obrigações contratuais.

8.1.7 Manter suas instalações físicas (cozinha industrial, área de manipulação, armazenamento e veículos de transporte) em perfeitas condições de higiene e funcionamento, assegurando à CONTRATANTE o direito de realizar inspeções, bem como solicitar vistorias da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

8.1.8 Assegurar que os funcionários envolvidos no preparo e entrega das refeições estejam uniformizados, identificados, devidamente treinados e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

8.1.9 Cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal, ambiental e sanitária, eximindo a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade decorrente de inadimplemento.

8.1.10 Garantir a continuidade dos serviços e o atendimento regular às demandas diárias e eventuais (eventos, campanhas e ações específicas), salvo em situações de força maior devidamente comprovadas.

8.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

À CONTRATANTE caberá:

8.2.1 Notificar a CONTRATADA acerca das requisições de fornecimento mediante emissão da Ordem de Fornecimento, com antecedência mínima de 3 (três) dias, observada a necessidade do serviço.

8.2.2 Informar à CONTRATADA qualquer irregularidade constatada no fornecimento, demandando reparação imediata.

8.2.3 Atestar o efetivo recebimento das refeições e demais itens fornecidos, mediante assinatura no documento de comprovação de entrega.

8.2.4 Efetuar os pagamentos devidos conforme as condições previstas no contrato e mediante apresentação da documentação fiscal regular.

8.2.5 Designar preposto formalmente autorizado para acompanhar, conferir, fiscalizar e registrar todas as ocorrências relativas ao fornecimento.

8.2.6 Prestar informações e esclarecimentos necessários ao correto cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA.

8.2.7 Registrar em sistema próprio ou livro de ocorrências todas as eventuais falhas, irregularidades ou inconformidades identificadas, determinando as medidas corretivas cabíveis.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

8.2.8 Inspeccionar as refeições entregues, podendo rejeitá-las parcial ou integralmente quando não atenderem às condições estabelecidas neste instrumento ou representarem risco sanitário.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

9.1 Após a análise da natureza do objeto, das características operacionais do serviço e dos critérios previstos na legislação aplicável, conclui-se que o fornecimento de alimentação preparada não comporta parcelamento em itens ou lotes distintos, devendo a contratação ocorrer em lote único.

9.2 A alimentação preparada destinada aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), bem como às demandas de eventos, ações e campanhas da Secretaria Municipal de Saúde, consiste em um serviço contínuo, padronizado e indivisível.

9.3 O parcelamento do objeto acarretaria fragmentação operacional, aumentando riscos sanitários, inconsistências nutricionais e dificuldades de fiscalização, além de comprometer a rastreabilidade do processo produtivo e diluir responsabilidades que, pela natureza do serviço, devem permanecer unificadas em um único fornecedor.

9.4 Dessa forma, considerando a indivisibilidade técnica, o risco de perda da padronização alimentar, a necessidade de responsabilidade única e a vantajosidade econômica decorrente da contratação integral, a equipe de planejamento conclui que o objeto deve ser licitado em lote único, sendo esta a forma mais eficiente, segura e economicamente vantajosa para a Administração Pública Municipal.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES

11.1 No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde de Nossa Senhora do Socorro/SE, foram analisadas as contratações vigentes, em andamento e planejadas que possam, de alguma forma, impactar a execução do fornecimento de alimentação preparada ou serem por ele impactadas. A partir dessa análise, constata-se que não há contratações correlatas que se confundam com o objeto, uma vez que se trata de serviço específico, contínuo e vinculado diretamente ao atendimento assistencial e psicossocial dos usuários dos CAPS, bem como às demandas institucionais da Secretaria.

11. ALINHAMENTO COM PCA



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

11.1. A contratação pretendida está alinhada com o Plano Anual de Contratação de 2026, conforme códigos estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar e Demonstrativo Geral de Itens do PCA.

12. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. Com a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação preparada, o Município de Nossa Senhora do Socorro/SE garantirá maior eficiência na oferta de refeições adequadas aos usuários atendidos pelos Centros de Atenção Psicossocial – CAPS, assegurando a continuidade e qualidade do serviço prestado.

12.2. A contratação permitirá melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, visto que a empresa contratada será responsável pelo preparo, armazenamento, acondicionamento e distribuição das refeições, proporcionando logística mais eficiente e otimizada, além de reduzir a sobrecarga operacional das unidades de saúde.

12.3. Pretende-se contratar os itens descritos neste estudo pelo menor preço possível, sem prejuízo da qualidade nutricional, sanitária e técnica das refeições, garantindo conformidade com as necessidades específicas dos usuários e com as normativas de segurança alimentar.

12.4. Dessa forma, a contratação para o fornecimento de alimentação preparada trará benefícios diretos em termos de economicidade, melhoria da gestão dos recursos públicos, garantia de refeições adequadas ao processo terapêutico e de reabilitação dos usuários, além de contribuir para o funcionamento eficiente e contínuo das unidades de saúde do município.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1 A contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação preparada envolve atividades que podem gerar impactos ambientais diretos e indiretos, devendo tais efeitos ser analisados à luz do princípio do desenvolvimento nacional sustentável, previsto na Lei nº 14.133/2021. A avaliação considera o ciclo de vida completo do objeto, desde a aquisição de insumos até o descarte final dos resíduos alimentares e dos materiais utilizados na prestação do serviço.

13.2 No que se refere à dimensão ambiental, verificam-se como principais impactos potenciais:

13.2.1 Geração de resíduos sólidos, especialmente oriundos de embalagens, descartáveis e sobras alimentares;

13.2.2 Consumo de energia e água nos processos de preparo, armazenamento e transporte dos alimentos;



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

13.2.3 Emissão de gases poluentes relacionadas ao transporte das refeições até os locais de entrega;

13.2.4 Risco de contaminação ambiental decorrente do descarte inadequado de resíduos orgânicos ou materiais utilizados no acondicionamento dos alimentos.

13.3 Considerando tais impactos, caberá à Administração definir critérios de sustentabilidade nos requisitos da contratação, assegurando que a empresa contratada adote práticas que reduzam a pressão sobre os recursos naturais. Entre as medidas possíveis, alinhadas ao Decreto nº 7.746/2012, destacam-se:

13.3.1 Utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental;

13.3.2 Adoção de processos que priorizem eficiência energética e o uso racional da água;

13.3.3 Destinação adequada dos resíduos gerados, com atenção às políticas de logística reversa quando aplicáveis;

13.3.4 Preferência por insumos de origem ambientalmente regular e, sempre que possível, provenientes de manejo sustentável;

13.3.5 Planejamento das rotas de entrega visando à redução de emissões e otimização do transporte.

13.4 A equipe de planejamento avaliou que a contratação não se enquadra em atividades potencialmente poluidoras que exijam licenciamento ambiental específico, conforme normas do CONAMA, por se tratar de serviço de caráter alimentar sem atividades industriais ou obras correlatas. Contudo, mantém-se a necessidade de que a contratada cumpra toda a legislação aplicável ao manejo de resíduos e às normas sanitárias.

13.5 Por fim, destaca-se que a análise ambiental não inviabiliza a contratação; ao contrário, demonstra que os impactos são mitigáveis mediante a adoção de critérios sustentáveis compatíveis com o objeto e que não restringem a competitividade do certame. A solução escolhida equilibra as dimensões econômica, social e ambiental, garantindo atendimento adequado às demandas da Secretaria Municipal de Saúde sem prejuízo à sustentabilidade.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

14.1 Com base nas informações levantadas no Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que o fornecimento de alimentação preparada apresenta viabilidade técnica e econômica, atendendo aos parâmetros legais exigidos para o prosseguimento da contratação antes da realização de investimentos mais complexos.

14.2 A necessidade da Administração mostra-se clara, pertinente e devidamente caracterizada, uma vez que as unidades de saúde, especialmente os Centros de Atenção Psicossocial – CAPS, dependem da oferta diária de refeições para garantir o acolhimento, o tratamento contínuo e a assistência adequada aos usuários. A solução escolhida,



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SMS

contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de refeições, configura-se como a alternativa mais adequada para atender à demanda, considerando que a Administração não dispõe de estrutura própria que permita executar o serviço com regularidade, segurança alimentar e qualidade nutricional.

14.3 A contratação é necessária e oportuna, pois assegura a continuidade das ações assistenciais, dos eventos e das campanhas desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde, além de garantir o fornecimento diário aos colaboradores e pacientes. Não há impedimentos legais para a contratação do objeto, que se enquadra plenamente nas hipóteses de serviços passíveis de execução por terceiros, observando-se o disposto na legislação vigente.

14.4 O exame dos custos estimados demonstra que os benefícios potenciais da contratação, tais como a manutenção da rotina terapêutica dos CAPS, a preservação da saúde e do bem-estar dos usuários, a melhoria da eficiência dos serviços e o atendimento adequado às políticas públicas de saúde, superam os custos previstos, justificando economicamente a contratação.

14.5 Assim, a equipe de planejamento conclui pela **viabilidade técnica e econômica do fornecimento de alimentação preparada**, recomendando o prosseguimento das etapas subsequentes com a elaboração do Termo de Referência e posterior formalização do processo licitatório.

Nossa Senhora do Socorro/SE, 05 de janeiro de 2026.

Letícia Oliveira

Nutricionista

CRM/S 23752

LETÍCIA GABRIELA MENDONÇA OLIVEIRA

Responsável pela Elaboração do ETP

Nutricionista