



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

I - INFORMAÇÕES GERAIS

PSES 109309/2025

Assunto: Aquisições e Contratações

Classe: Processo sobre Contratações e Serviços

Objeto: Contratação de Serviço especializado para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição para pacientes, acompanhantes, residentes, estagiários vinculados por termo de contrato com a SES e funcionários do Hospital Regional de São José - Dr. Homero de Miranda Gomes (HRSJ-HMG) e Instituto de Cardiologia de Santa Catarina (ICSC); e de serviço de mão de obra especializada para lactário/nutrição enteral para o Hospital Regional de São José - Dr. Homero de Miranda Gomes (HRSJ-HMG)

1. EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Nome	Cargo/Função	Matrícula	e-mail
Aline Kehl de Campos Vilvert	T.A.A HRSJ	673.454-5-01	faturamento.nutricaoohrsj@gmail.com
Leonardo de Sousa Valverde	T.A.A HRSJ	672.880-4-03	fiscaldecontratoshrsjsaude.sc.gov.br
Thaís Florentino dos Santos	Nutricionista HRSJ	617.768-9-02	santosstf@saude.sc.gov.br
Ticiane Regina Santos Maciel	Nutricionista ICSC	359.796-2-01	ticianamaciell@hotmail.com

II - DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

2. DESCRIÇÃO DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO OU DA NECESSIDADE APRESENTADA

A Secretaria do Estado da Saúde, dentre outras atribuições, é responsável pela administração de treze unidades hospitalares e unidades administrativas, o que inclui a contratação de serviços, dentre estes a contratação de serviço especializado para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes, residentes, estagiários vinculados por termo de contrato com a SES e funcionários; e de serviço de mão de obra especializada para nutrição enteral/lactário.

A ausência do serviço de fornecimento de refeições e mão de obra para o lactário/nutrição enteral poderá ocasionar a impossibilidade do atendimento dos serviços de saúde prestados pelos estabelecimentos, resultando em consequências danosas à população, incluindo risco de perda de vida.

Os quantitativos previstos foram planejados pela responsável nutricionista de cada unidade hospitalar com a supervisão de suas respectivas Diretorias, e com o auxílio da Diretoria de Planejamento e Gestão em Compras (DPGC). A análise ocorre baseada na contratação dos últimos 2 anos do serviço, a previsão de aumento de leitos e abertura de serviços e os valores unitários e totais.

A contratação ocorre de forma individualizada conforme requisição para cada unidade pelo período de 24 meses. Por fim, esta contratação se justifica para manter o serviço de fornecimento contínuo de refeições para pacientes, acompanhantes, residentes, estagiários vinculados por termo de contrato com a SES e funcionários do Hospital Regional de São José Dr. Homero de Miranda Gomes e Instituto de Cardiologia de Santa Catarina; e manter o serviço de mão de obra especializada para nutrição enteral/lactário, considerando o término do contrato 566/2020, vigente até 13/10/2025.



3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANO ANUAL DE COMPRAS

Tanto os itens como os quantitativos desta contratação constam no Plano Anual de Compras (PAC) do Hospital Regional de São José lançados no programa de gestão de estoques e movimentações utilizado pela SES. Devido ao contrato anterior ser de lote único para ambos os hospitais, os itens e quantitativos do Instituto de Cardiologia não constam no Plano anual de compras, porém será incluído no próximo ano.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO

Para realizar a contratação de serviços de produção e distribuição de refeições, bem como de mão de obra especializada em Lactário/nutrição enteral, alguns requisitos deverão ser seguidos:

A. Qualidade Nutricional e Sanitária: Os alimentos devem atender aos padrões de qualidade nutricional e sanitária, garantindo a segurança e o bem-estar dos usuários.

B. Segurança Alimentar: A empresa deve ter procedimentos e processos rigorosos para garantir a segurança alimentar, desde a produção até a entrega dos alimentos.

C. Conformidade Legal: A empresa deve estar em conformidade com a legislação vigente, incluindo a legislação sanitária e trabalhista. O fornecimento de refeições deve estar em conformidade com o disposto nas Portarias nº 1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/97, regulamentada esta pela Resolução RDC n 275, de 21.10.2002, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, bem como atender as diretrizes do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) em atendimento a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA, métodos de preparo, guarda e conservação dos alimentos, contemplando o abastecimento, transporte, recebimento, conservação, manipulação e estocagem dos gêneros, higienização e controle de qualidade dos alimentos.

D. Capacidade de Atendimento: A empresa deve ter a capacidade de atender às necessidades específicas da Contratante, seja em termos de quantidade, variedade de opções ou horários de atendimento. A contratada deverá demonstrar capacidade operacional na execução de serviço de fornecimento de refeições, comprovado por meio de atestados ou certidões que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares ou superior. Os atestados apresentados pela contratada deverão comprovar que a mesma executou serviço de fornecimento de refeições com no mínimo 50% (cinquenta por cento) das quantidades a serem contratadas.

E. Controle de Qualidade: A empresa deve ter um sistema de controle de qualidade para garantir a qualidade dos alimentos e do serviço.

F. Segurança do Transporte e Armazenamento: A empresa deve garantir a segurança do transporte e armazenamento dos alimentos, evitando a contaminação ou deterioração.

G. Suporte Técnico e Administrativo: A empresa deve oferecer um bom suporte técnico e administrativo, incluindo atendimento aos usuários, suporte em caso de problemas e acompanhamento do contrato.

H. Experiência: A empresa deve ter experiência comprovada na área, com histórico de bons resultados e referência em seus serviços.

I. Responsabilidade Técnica: No caso de serviços de alimentação coletiva, é importante que a empresa tenha um profissional habilitado em nutrição como responsável técnico pela execução do serviço. Deve possuir registro em situação regular, junto ao Conselho Regional de Nutrição-CRN, da localidade da sede da proponente, de acordo com a Resolução nº 702/2021 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, com nutricionista, devidamente registrado no CRN, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução serviço de características semelhantes, para fins de contratação.

J. Preços e Condições: Os preços e condições devem ser competitivos e transparentes, com cláusulas claras sobre forma de pagamento, prazos e responsabilidades.



K. Encargos, equipamentos e utensílios: Tendo em vista que as Unidades Hospitalares não dispõem dos equipamentos necessários à preparação e distribuição dos alimentos, a contratada será responsável por disponibilizar o pessoal técnico e todos os equipamentos e utensílios necessários ao atendimento da demanda, bem como pela qualificação de cada membro da equipe técnica que realizará os trabalhos.

L. Requisitos econômicos-financeiros: A fim de evitar que a futura contratação cause prejuízo de continuidade para administração em virtude da condição financeira da empresa, espera-se que a contratada apresente uma situação econômico-financeira equilibrada, a ser comprovada por meio dos seguintes requisitos: Índices de Liquidez Geral (ILG), Liquidez Corrente (ILC) e de Solvência Geral (ISG) superiores a 1 (um), calculados com base nas demonstrações contábeis do último exercício social anterior a licitação, devidamente assinado por profissional habilitado da área contábil.

M. Gerenciamento de resíduos: A contratada deverá respeitar a legislação relativa à disposição final ambientalmente adequada dos resíduos gerados, mitigação dos danos ambientais por meio de medidas condicionantes e de compensação ambiental e outros, conforme previsto em lei. Com efeito, ficará sob a responsabilidade da contratada, por exemplo, a destinação dos resíduos gerados nas dependências das Unidades Hospitalares contratantes, bem como a previsão de implantação de projetos que reduzam os resíduos sólidos gerados, particularmente os referentes aos plásticos descartáveis. A contratada deverá ainda adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e energia elétrica, fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se façam necessários para execução dos serviços, bem como respeitar as NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos.

N. Pagamento de utilidades: a contratada será responsável pelo pagamento de todas as utilidades que vier a consumir, tais como energia elétrica, GLP, água quente e água fria. Os pormenores deverão estar expressos no Termo de Referência.

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.

As estimativas das quantidades foram elaboradas de acordo com o histórico de consumo de cada unidade hospitalar e podem ser observadas na tabela a seguir.

REQUISIÇÃO	ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QUANT MENSAL	QUANT ANUAL	QUANT BIENAL	FREQUÊNCIA
1526/2025 HRSJ	01	500220002	Serviço de Fornecimento de Refeições	79.150	949.800	1.899.600	Mensal
2571/2025 ICSC				30.650	367.800	735.600	
1526/2025 HRSJ	02	500060004	Lactarista 12h	6 postos diurno - 12h/dia 3 postos noturno - 12h/dia		Não se aplica	Mensal



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

Neste ponto, são analisadas as alternativas possíveis de contratação, bem como apresentação da escolha do tipo de solução escolhida. O levantamento mercadológico foi realizado baseado em contratações anteriores da Secretaria do Estado da Saúde, além do levantamento através de editais de outros órgãos do governo que selecionaram soluções similares ou equivalentes. Desta forma, para atender a necessidade de serviço de fornecimento de refeições (desjejum, almoço e jantar) para pacientes, acompanhantes, residentes, estagiários vinculados por termo de contrato com a SES e funcionários do Hospital Regional de São José - Dr. Homero de Miranda Gomes (HRSJ-HMG) e Instituto de Cardiologia de Santa Catarina (ICSC); e de serviço de mão de obra especializada para lactário/nutrição entedederal para o Hospital Regional de São José - Dr. Homero de Miranda Gomes (HRSJ-HMG), foram identificadas as seguintes soluções:

Solução 1: Contratação de serviço para preparação e distribuição de refeições (desjejum, almoço e jantar) no espaço físico da Contratante, com a disponibilização de todos os equipamentos e utensílios necessários à execução por parte da contratada.

Solução 2: Contratação de serviço de entrega/distribuição de refeições (desjejum, almoço e jantar), em embalagem específica (tipo marmitex).

Solução 3: Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas, que compreende a produção das refeições em local próprio da contratada, e que serão transportadas e servidas no espaço físico da contratante.

Solução 4: Aquisição de gêneros alimentícios para produção das refeições pela própria contratante.

Ao analisar as possíveis soluções, identificou-se que a **solução 2**, que trata da aquisição de marmitas, para serem fornecidas aos usuários dos Hospitais, não é o mais adequado haja vista a complexidade de gerenciar o cardápio a ser servido, a fiscalização do preparo, manuseio dos alimentos, transporte da alimentação e temperatura dos alimentos servidos, o que dificulta inclusive a fiscalização nos casos de intoxicação, ademais a utilização de quentinhas (marmitex) aumenta o desperdício de alimentos em virtude do mal dimensionamento para alguns usuários.

De igual modo, para a solução 3 verificou-se uma relevante desvantagem como a dificuldade de exatidão entre a quantidade transportada de refeições e a demanda diária, podendo fazer com que em alguns dias os beneficiários ficassem sem todos os itens contratados, a exemplo de uma das opções de proteína, motivo pelo qual estas soluções não são a melhor opção para atender a demanda, além dos custos referentes a transporte e dificuldade na fiscalização do preparo dos alimentos.

A aquisição de gêneros alimentícios para produção das refeições pela própria contratante (**Solução 4**) não é uma opção viável, visto que seria necessário a aquisição de equipamentos e utensílios, além da mão de obra para tal atividade, o que provocaria um alto custo para implantação e manutenção.



Conclusão: Observadas as considerações acerca das soluções 2, 3 e 4, verifica-se que contratação de serviço para preparação e distribuição de refeições (desjejum, almoço e jantar) no espaço físico da Contratante (**Solução 1**), é a solução mais adequada para as necessidades das Instituições, haja vista que a Contratante dispõe de estrutura física adequada, mas falta-lhe a expertise na preparação de refeições bem como de recursos humanos necessários para esse tipo de atividade, de modo que sejam atendidos os princípios da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização. Assim, a adoção da solução em que há o preparo e distribuição das refeições nas dependências do Hospital Regional de São José e Instituto de Cardiologia, facilita a adequação entre demanda e oferta do serviço contratado.

Ressalta-se a necessidade de uma solução que inclua, durante a produção e distribuição das refeições, o provimento por parte da contratada dos equipamentos, mobiliário, utensílios e recursos humanos adequados em qualidade e quantidade, de forma a atender a demanda com pontualidade, assegurando uma alimentação balanceada e cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários, em conformidade com a legislação vigente.

De igual forma, para o serviço de mão de obra de lactaristas, a única solução é a contratação do serviço, visto que não dispomos de servidores técnicos capacitados no atual quadro de servidores da SES.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de valor foi realizada através do cálculo do quantitativo solicitado pelo valor unitário atualizado do último contrato vigente (566/2020) e pode ser encontrada no ANEXO I deste Estudo.

8. COMPARATIVO DAS SOLUÇÕES

A contratação de empresa especializada em produção e distribuição de refeições, bem como fornecimento de mão de obra especializada em Lactário/nutrição enteral é a solução que atende as unidades hospitalares. As razões comparativas estão expostas no item 6 deste Estudo.

IV - SOLUÇÃO ESCOLHIDA

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

Visto que a mão de obra necessária para a realização desse serviço não está disponível no quadro de funcionários da SES e a contratação de serviços contínuos possibilita uma disputa entre diversos fornecedores permitindo analisar os possíveis fornecedores e as qualificações técnicas dos serviços disponíveis no mercado com um valor que traga maior vantajosidade para a administração pública, a solução escolhida é a contratação de empresa terceirizada por meio de licitação para o fornecimento de refeições e mão de obra especializada em lactário/nutrição enteral.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Em exame da natureza dos itens que se pretende adquirir com este processo, é necessário seu agrupamento em lote único, tendo em vista que os itens são complementares para o Hospital Regional de São José (Refeição e Mão de obra Lactário), visando economia de escala e para que não tenha duas empresas fornecedoras de refeição no mesmo espaço físico.



11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para esta contratação não há aquisições/contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras visto que será de responsabilidade da Contratada a gestão dos resíduos, pagamento de mão de obra, manutenção de equipamentos e estrutura física, mobiliários, utensílios, monitoramento, climatização do local de trabalho e de refeições, eletricidade, glp e água.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

1. Geração de Resíduos Sólidos

- Impacto: A produção excessiva de resíduos orgânicos e não orgânicos pode levar à poluição do solo e à sobrecarga de aterros.
- Medidas Mitigadoras:
 - Implementar um programa de compostagem para resíduos orgânicos.
 - Promover a separação de resíduos recicláveis e não recicláveis.
 - Utilizar embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis sempre que possível.

2. Consumo Excessivo de Água

- Impacto: O uso intensivo de água pode esgotar recursos hídricos locais.
- Medidas Mitigadoras:
 - Instalar torneiras e chuveiros com dispositivos de economia de água.
 - Reutilizar água sempre que possível, como em processos de limpeza.
 - Monitorar o consumo de água para identificar e corrigir vazamentos.

3. Consumo de Energia

- Impacto: O uso elevado de energia pode aumentar a pegada de carbono da instituição.
- Medidas Mitigadoras:
 - Utilizar equipamentos de cozinha com eficiência energética (selo Procel ou equivalente).
 - Implementar práticas de desligamento de equipamentos quando não estiverem em uso.
 - Investir em fontes de energia renovável, como painéis solares.

4. Emissões de Gases Poluentes

- Impacto: O uso de equipamentos que queimam combustíveis fósseis pode liberar gases poluentes.
- Medidas Mitigadoras:
 - Optar por equipamentos elétricos ou a gás natural, que emitem menos poluentes.
 - Garantir ventilação adequada para minimizar a acumulação de gases nocivos.

5. Contaminação Química

- Impacto: O uso inadequado de produtos químicos pode contaminar o solo e a água.
- Medidas Mitigadoras:
 - Utilizar produtos de limpeza ecológicos e menos tóxicos.
 - Treinar os funcionários sobre o manuseio seguro e o descarte adequado de produtos químicos.



6. Logística Reversa e Reciclagem

- Impacto: O descarte inadequado de bens e refugos pode resultar em poluição e desperdício de recursos.
- Medidas Mitigadoras:
 - Implementar um sistema de logística reversa para a devolução de embalagens e produtos.
 - Estabelecer parcerias com empresas de reciclagem para garantir o descarte adequado de materiais recicláveis.
 - Criar um programa de conscientização para funcionários sobre a importância da reciclagem e do descarte correto.

7. Risco de Contaminação Biológica

- Impacto: A manipulação inadequada de alimentos pode levar à contaminação cruzada e surtos de doenças.
- Medidas Mitigadoras:
 - Implementar rigorosos protocolos de higiene e segurança alimentar.
 - Treinar os funcionários sobre práticas seguras de manipulação de alimentos.

14. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação do objeto nas quantidades estimadas irá atender a demanda de fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes, residentes, estagiários e funcionários; e de serviço de mão de obra especializada para lactário/nutrição enteral nos próximos 24 meses (prorrogável) para as duas Unidades Hospitalares solicitantes.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

Após uma análise minuciosa das informações disponíveis, uma avaliação abrangente dos principais aspectos, tanto qualitativos quanto quantitativos, e um estudo aprofundado dos riscos inerentes, deliberou-se apoiar a continuidade do processo de contratação do serviço de produção e distribuição de refeições completas para as Unidades Hospitalares, bem como fornecimento de mão de obra especializada em Lactário/nutrição enteral nas quantidades previamente mencionadas, por meio de um procedimento licitatório. Todas as evidências e análises conduzidas fundamentam esta decisão, objetivando assegurar o fornecimento de refeições e mão de obra especializada pautada em critérios claros e transparentes.



Assinaturas do documento



Código para verificação: **3UA7Y3I7**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ **LEONARDO DE SOUSA VALVERDE** (CPF: 049.XXX.859-XX) em 18/11/2025 às 12:12:46
Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/02/2022 - 18:34:32 e válido até 15/02/2122 - 18:34:32.
(Assinatura do sistema)

- ✓ **THAIS FLORENTINO DOS SANTOS** (CPF: 058.XXX.334-XX) em 19/11/2025 às 08:52:43
Emitido por: "SGP-e", emitido em 11/08/2021 - 11:18:01 e válido até 11/08/2121 - 11:18:01.
(Assinatura do sistema)

- ✓ **TICIANA MACIEL** (CPF: 003.XXX.909-XX) em 19/11/2025 às 12:46:07
Emitido por: "SGP-e", emitido em 23/04/2019 - 11:13:02 e válido até 23/04/2119 - 11:13:02.
(Assinatura do sistema)

- ✓ **ALINE KEHL DE CAMPOS** (CPF: 010.XXX.199-XX) em 27/11/2025 às 09:43:32
Emitido por: "SGP-e", emitido em 08/04/2019 - 17:29:19 e válido até 08/04/2119 - 17:29:19.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VtXzcwNTIfMDAxMDkzMDIfMTEwMjY3XzlwMjVfM1VBN1kzSTc=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00109309/2025** e o código **3UA7Y3I7** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.