

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

### **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

#### **INTRODUÇÃO**

O fornecimento de refeições nos Centros de Atenção Psicossocial Infantojuvenil (CAPSij) é regulamentado por diretrizes do Ministério da Saúde. De acordo com a Portaria nº 336, de 19 de fevereiro de 2002, pacientes que permanecem no serviço durante 24 horas contínuas devem receber quatro refeições diárias. Além disso, a Portaria nº 130, de 26 de janeiro de 2012, estabelece que pacientes assistidos em um turno de 4 horas recebem uma refeição diária, enquanto aqueles em dois turnos (8 horas) recebem duas refeições diárias.

No CAPSij Campo Limpo, em São Paulo, por exemplo, é promovido o grupo "Fome de Quê", que incentiva práticas alimentares saudáveis entre as crianças atendidas. Essas atividades incluem oficinas culinárias e discussões sobre hábitos alimentares, contribuindo para a educação nutricional e o bem-estar dos pacientes.

É importante ressaltar que a alimentação fornecida nos CAPSij deve atender às necessidades nutricionais específicas das crianças e adolescentes em tratamento, garantindo qualidade e adequação dos alimentos oferecidos.

#### **1- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

O Centro de Atenção Psicossocial Infantojuvenil (CAPSij) é uma unidade essencial para a promoção da saúde mental infantil, oferecendo serviços que abrangem prevenção, tratamento e reabilitação psicossocial. Para garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados, é fundamental a contratação de uma empresa que faça o serviço de entrega de almoço, e que esta esteja em



Depo.
H. N° 18
Licitações

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

conformidade com o manual de boas práticas – POP e que contenha alvará de saúde. Portanto é importante ressaltar que a alimentação fornecida nos CAPSij deve atender às necessidades nutricionais específicas das crianças e adolescentes em tratamento, garantindo qualidade e adequação dos alimentos oferecidos.

### **1.1. Justificativa da Necessidade**

A atual infraestrutura da cozinha do CAPSij não comporta a atividade de cocção e armazenagem de alimentos.

### **1.2. Objetivos da Aquisição**

A contratação de fornecimento de refeições tem como objetivos principais:

- Melhoria na qualidade do atendimento.
- Diminuir a evasão dos pacientes que abandonam as terapias pelo alto custo de deslocamento e eventuais realizações de refeições na rua no dia da terapia.
- Estar de acordo com as diretrizes do Ministério de saúde.

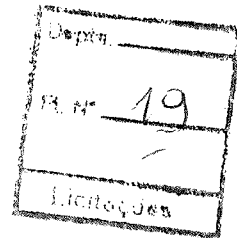
### **1.3. Itens a Serem Adquiridos**

Os itens selecionados para aquisição foram baseados nas necessidades calóricas de um indivíduo e incluem os seguintes itens 1 e 2, os quais são duas marmitas para uma pessoa, pois a salada deve ser acondicionada separadamente.

- Marmita composta por: 100g arroz cozido ou 150g massa, 150g de carne (bovina, suína, frango), 100g feijão ou lentilha.
- Marmita composta por: 01 variedade de verduras(hortaliças), 02 variedades de legumes.

### **1.4. Impacto Esperado**

Estar em conformidade com a portaria nº130, de 26 de Janeiro de 2012.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

### **2 – PREVISÕES NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

Serão fornecidas 20 refeições por dia, uma estimativa de 440 mensais sem contar finais de semana e feriados.

### **3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A contratação apresenta como requisito a entrega diária das refeições no CAPSij, serviço de entrega incluído na contratação, entregando as 11:30 horas.

### **4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

Por tanto, solicita-se a licitação do fornecimento de 5.280 refeições em conformidade com a descrição no item 1.3.

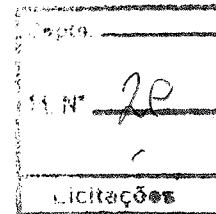
### **5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO**

### **6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

O levantamento do mercado ficará sob responsabilidade do setor de compras da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) considerando os preceitos legais, em especial, a instrução normativa específica para tal finalidade, cujos anexos (planilha e orçamentos), deverão ser anexados a esta documentação.

### **7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de 5.280 viandas destinadas ao atendimento dos usuários do Centro de Atenção Psicossocial Infantojuvenil (CAPSij) de Sant'Ana do Livramento/RS. O serviço



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

visa garantir a oferta regular de refeições equilibradas, seguindo padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normativas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações vigentes.

A empresa contratada será responsável pelo preparo, armazenamento, transporte e entrega das refeições, assegurando que os alimentos sejam fornecidos em embalagens térmicas individuais para manter sua qualidade e temperatura adequada até o consumo. O cardápio será elaborado sob a supervisão de nutricionista responsável, garantindo que as refeições atendam às necessidades nutricionais do público infantojuvenil atendido pelo CAPSij.

O fornecimento das viandas será realizado conforme um cronograma predefinido, respeitando a periodicidade e a quantidade estabelecida pelo CAPSij, de modo a assegurar a continuidade do atendimento alimentar sem interrupções. A empresa deverá dispor de infraestrutura adequada para o preparo e a distribuição dos alimentos, além de cumprir com todas as exigências sanitárias e trabalhistas aplicáveis.

Essa solução tem como objetivo promover a segurança alimentar e nutricional das crianças e adolescentes atendidos pelo CAPSij, contribuindo para o seu desenvolvimento, bem-estar e adesão ao tratamento psicossocial. Além disso, a terceirização do serviço permitirá que a equipe multiprofissional do CAPSij mantenha seu foco nas atividades terapêuticas e assistenciais, garantindo maior eficiência no atendimento prestado.

### **8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO (este campo é obrigatório)**

A justificativa para o parcelamento da entrega das marmitas destinadas aos usuários do CAPS Infantojuvenil pode ser baseada nos seguintes pontos:



Depo.	
Fl. N°	21
	-
Licitações	

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

### **1. Manutenção da Qualidade e Segurança Alimentar**

- O parcelamento garante que as refeições sejam entregues frescas e em condições adequadas de consumo, evitando problemas com armazenamento e deterioração dos alimentos.

### **2. Atendimento à Demanda Variável**

- A quantidade de usuários atendidos pode variar diariamente, tornando inviável uma única entrega de grande volume. O parcelamento permite ajustes conforme a demanda real.

### **3. Otimização do Fornecimento e Logística**

- Entregas frequentes garantem que as refeições estejam disponíveis nos horários adequados e reduzem riscos de falta ou excesso de comida.

### **4. Redução de Desperdício**

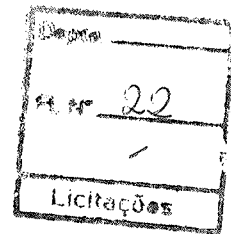
- Ao receber as marmitas em períodos específicos, evita-se o desperdício de alimentos devido a sobras ou vencimento antes do consumo.

### **5. Conformidade com Normas Sanitárias**

- A conservação dos alimentos requer condições adequadas de temperatura e armazenamento. O parcelamento minimiza riscos de contaminação e atende às exigências sanitárias.

### **6. Eficiência Financeira e Orçamentária**

- Pagamentos podem ser feitos conforme a entrega, facilitando a gestão orçamentária do órgão público e evitando desembolsos desnecessários de recursos em estoque.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

### **9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

#### **9.1 Garantia de alimentação adequada e segura**

- Fornecimento de refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas para crianças e adolescentes atendidos pelo CAPSij.
- Cumprimento das normas de segurança alimentar e sanitárias vigentes (ANVISA e demais legislações aplicáveis).

#### **9.2 Regularidade no fornecimento das refeições**

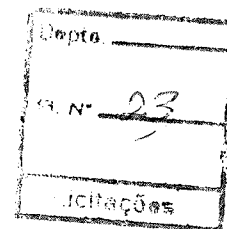
- Entrega das viandas conforme cronograma estabelecido, sem atrasos ou interrupções no serviço.
- Acondicionamento adequado dos alimentos para garantir sua conservação e qualidade até o momento do consumo.

#### **9.3 Contribuição para o bem-estar e adesão ao tratamento**

- Melhoria do estado nutricional e da qualidade de vida dos usuários do CAPSij.
- Promoção da adesão ao tratamento psicossocial por meio da oferta de alimentação saudável durante o atendimento.

#### **9.4 Eficiência na gestão do serviço**

- Redução da carga administrativa e operacional da equipe do CAPSij, permitindo maior foco no atendimento terapêutico.
- Garantia de um serviço prestado por empresa especializada, com infraestrutura e logística adequadas.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

### **9.5 Cumprimento das exigências legais e contratuais**

- Atendimento aos requisitos estabelecidos no Termo de Referência e no contrato firmado com a empresa fornecedora.
- Fiscalização eficiente para assegurar a qualidade e conformidade dos serviços prestados.

Com esses resultados, espera-se que o CAPSij possa proporcionar um ambiente de atendimento mais acolhedor, garantindo alimentação de qualidade aos seus usuários e contribuindo para a promoção da saúde e do bem-estar das crianças e adolescentes assistidos.

## **10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

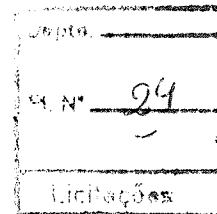
Antes de contratar a empresa que fornecerá marmitas para o CAPS Infantojuvenil, é necessário seguir uma série de providências para garantir que o processo seja realizado de forma legal, eficiente e em conformidade com a legislação vigente. Aqui estão as principais etapas:

### **1. Planejamento e Justificativa**

- Definir a necessidade da contratação, justificando a demanda do CAPS Infantojuvenil.
- Estabelecer a quantidade de refeições, horários de entrega e especificações nutricionais adequadas para o público atendido.
- Realizar um levantamento de preços de mercado para embasar a estimativa de custos.

### **2. Elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico**

- Especificar o tipo de refeição (quantidade de calorias, proteínas, restrições alimentares etc.).



## PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

- Determinar condições de embalagem, transporte e conservação das marmitas.
- Definir requisitos de higiene, segurança alimentar e registro na vigilância sanitária.
- Estabelecer critérios de fiscalização e recebimento do serviço.
- Indicar o prazo do contrato, a forma de pagamento e penalidades por descumprimento.

### 3. Escolha da Modalidade de Licitação

- Optar pela modalidade **Pregão Eletrônico**, pelo critério de **menor preço por item**.
- Publicar o edital com todas as regras e exigências.

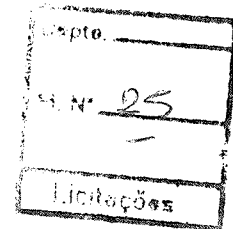
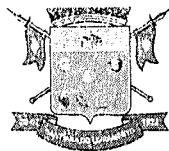
### 4. Habilitação da Empresa

- Verificar se a empresa possui registro na ANVISA/Vigilância Sanitária.
- Conferir a regularidade fiscal e trabalhista (certidões negativas, CNPJ ativo, etc.).
- Avaliar a capacidade técnica da empresa, como fornecimento de atestados de serviços similares.
- Necessário possuir um profissional nutricionista responsável.

### 5. Assinatura do Contrato e Execução

- Formalizar a assinatura do contrato com cláusulas bem definidas.
- Acompanhar o fornecimento das marmitas, garantindo qualidade, pontualidade e conformidade com o contratado.
- Nomear um fiscal do contrato para registrar ocorrências e verificar o cumprimento das obrigações.





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

### **11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

Na contratação de marmitas para o CAPS Infantojuvenil, podem existir outras contratações correlatas e interdependentes que garantem o adequado funcionamento do serviço. Essas contratações podem estar ligadas a aspectos estruturais, logísticos e normativos.

#### **1. Contratação de Gêneros Alimentícios**

Se a opção for pelo preparo interno das refeições em vez da compra de marmitas prontas, será necessária a aquisição de insumos como arroz, carnes, legumes e frutas, o que exigirá uma licitação específica para gêneros alimentícios.

#### **2. Serviço de Transporte e Logística**

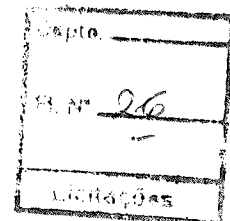
Caso a empresa contratada não forneça a entrega das marmitas no CAPS, pode ser necessária a contratação de um serviço de transporte refrigerado para manter a segurança alimentar.

#### **3. Serviços de Controle de Qualidade e Segurança Alimentar**

- Análises laboratoriais para verificar a qualidade e segurança dos alimentos.
- Consultoria nutricional para garantir que as marmitas atendam às necessidades específicas das crianças e adolescentes atendidos pelo CAPS.

#### **4. Contratação de Material e Equipamentos de Apoio**

- Utensílios para o consumo das refeições, como talheres, copos e guardanapos.
- Equipamentos de conservação, como geladeiras e fornos para reaquecimento, caso a refeição não seja consumida imediatamente.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

### 5. Serviços de Higienização e Descarte de Resíduos

- Contratação de serviço de coleta de resíduos orgânicos e descarte adequado das embalagens das marmitas.
- Eventual serviço de limpeza e higienização de áreas destinadas ao consumo das refeições.

### 6. Contratação de Fiscalização e Auditoria

Se necessário, um serviço de fiscalização terceirizado pode ser contratado para verificar a conformidade do fornecimento com as especificações do contrato.

Essas contratações podem ser realizadas separadamente ou previstas dentro do mesmo planejamento, dependendo da estrutura e das necessidades do CAPS Infantojuvenil.

## 12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

### 12.1 Geração de Resíduos Sólidos

**Embalagens descartáveis:** O uso de recipientes plásticos, isopor ou outros materiais pode gerar grande volume de resíduos.

**Talheres descartáveis:** Caso sejam utilizados, podem aumentar ainda mais a produção de lixo.

**Medidas mitigadoras:** Priorizar embalagens biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis, além de incentivar a separação e destinação correta dos resíduos.

### 12.2 Consumo de Recursos Naturais

Uso de água e energia elétrica no preparo das refeições.

Consumo de matérias-primas para embalagens e utensílios.



Depto. _____
Fl. N° <u>27</u>
Licitações

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

**Medidas mitigadoras:** Implementação de boas práticas na cozinha da empresa contratada, como uso racional da água, equipamentos eficientes e escolha de fornecedores sustentáveis.

### 12.3 Descarte de Resíduos Orgânicos

Sobras de alimentos e ingredientes podem gerar desperdício e impacto ambiental.

**Medidas mitigadoras:** Implementação de controle de porções para evitar desperdício e encaminhamento de resíduos orgânicos para compostagem ou outras formas de reaproveitamento.

### 12.4 Emissão de Gases Poluentes

Transporte das viandas pode gerar emissão de CO<sub>2</sub> devido ao uso de veículos movidos a combustíveis fósseis.

**Medidas mitigadoras:** Utilização de veículos mais eficientes e planejamento logístico para reduzir deslocamentos desnecessários.

A adoção de práticas sustentáveis no fornecimento das viandas pode reduzir significativamente os impactos ambientais. A empresa contratada deve ser incentivada a utilizar materiais recicláveis, minimizar desperdícios e adotar boas práticas ambientais, garantindo um serviço mais sustentável e alinhado com as políticas ambientais vigentes.

## 13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

### 1. Viabilidade Técnica

- ☒ A contratação de uma empresa especializada garante que as refeições sejam preparadas com qualidade, seguindo padrões sanitários e nutricionais adequados.
- ☒ As viandas serão fornecidas de acordo com um cronograma predefinido, garantindo a continuidade do serviço sem sobrecarregar a equipe do CAPSij.



Depo.
Fl. N° 28
Licitações

## PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

☒ O preparo terceirizado das refeições reduz riscos de contaminação e melhora a eficiência na distribuição alimentar.

### 2. Viabilidade Operacional

- ☒ A empresa contratada será responsável por toda a logística de preparo, armazenamento e entrega das viandas, garantindo que cheguem em condições adequadas para consumo.
- ☒ A terceirização do serviço permite que a equipe do CAPSij foque no atendimento psicossocial, sem a necessidade de estrutura própria para produção das refeições.
- ☒ A empresa deverá possuir estrutura adequada, equipamentos e equipe qualificada para garantir o cumprimento dos requisitos contratuais.

### 3. Viabilidade Econômica e Financeira

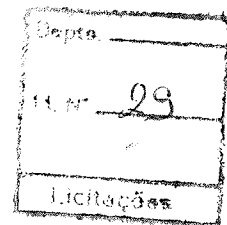
- ☒ A modalidade de contratação por **pregão eletrônico – menor preço por item** possibilita a obtenção do serviço pelo menor custo, garantindo economicidade.
- ☒ A terceirização evita investimentos em infraestrutura própria para preparo das refeições, reduzindo custos com pessoal, equipamentos e insumos.
- ☒ A definição de critérios claros no Termo de Referência assegura que o preço contratado seja compatível com o mercado, evitando sobrecustos ou desperdícios.

### 4. Viabilidade Jurídica

- ☒ A contratação está amparada pela Lei nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas, garantindo transparência, isonomia e legalidade no processo.
- ☒ A modalidade de pregão eletrônico, na forma de menor preço por item, assegura ampla concorrência e eficiência na escolha da empresa contratada.
- ☒ O Termo de Referência especificará todas as exigências de qualidade, segurança alimentar e prazos de entrega, reduzindo riscos contratuais.

### Conclusão

A contratação do serviço é viável e vantajosa, pois garante alimentação adequada aos usuários do CAPSij, sem comprometer a estrutura interna da unidade.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**

Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul

Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009

Secretaria Municipal de Saúde

Além disso, permite melhor controle de custos e qualidade, assegurando um serviço eficiente e alinhado às necessidades do público atendido.

Sant'Ana do Livramento – RS, 19 de maio de 2025.

Ana Paula Riefel Vieira  
Coordenadora saúde Mental  
224801

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Saúde