



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
Secretaria Municipal de Saúde

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SIGA Nº SMS-ETP-2025/00049

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A solicitação partiu do Setor de Nutrição, em conjunto com as coordenações do CAPS II, CAPS AD, UPA Botafogo e SEDES, diante da necessidade de garantir a oferta regular de refeições balanceadas aos usuários desses serviços. A demanda surgiu devido à necessidade de reposição e manutenção do estoque de gêneros alimentícios, assegurando o atendimento contínuo e humanizado nas unidades de saúde, em conformidade com normas sanitárias e nutricionais, visando à promoção da saúde pública e do bem-estar social.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O PAC está em elaboração.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A licitante deverá atender aos seguintes requisitos para garantir a correta entrega e execução do objeto:

- **Qualidade e conformidade:** Os gêneros alimentícios devem estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar, conforme estabelecido pela ANVISA e demais legislações pertinentes.
- **Entrega no prazo:** Os produtos deverão ser entregues nos prazos acordados, conforme a demanda do Setor de Nutrição, CAPS II, CAPS AD, UPA Botafogo e SEDES, garantindo a continuidade dos serviços.
- **Diversidade e quantidade:** A licitante deverá fornecer os gêneros alimentícios em quantidades e variedades conforme as especificações constantes no edital, atendendo às necessidades nutricionais específicas de cada unidade.
- **Embalagens adequadas:** Os produtos devem ser entregues em embalagens apropriadas, respeitando as condições de armazenamento e transporte para garantir a integridade e qualidade.

Classif. documental

00.01.01.01



Assinado com senha por WILLIAM FELIPE MORIN.
Documento Nº: 133790-3458 - consulta à autenticidade em
<https://siga.bentogoncalves.rs.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=133790-3458>



SMS-ETP202500049A

MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
Secretaria Municipal de Saúde

- **Rastreabilidade:** A empresa deverá fornecer informações sobre a origem e validade dos produtos, garantindo a rastreabilidade dos mesmos.
- **Local de entrega:** A entrega dos gêneros alimentícios será realizada diretamente em cada unidade solicitante (Setor de Nutrição, CAPS II, CAPS AD, UPA Botafogo e SEDES), conforme a demanda específica de cada local. A licitante deverá garantir que os produtos sejam entregues nos endereços indicados, em conformidade com as condições de armazenamento e manuseio de cada unidade.
- **Atendimento às exigências contratuais:** A licitante deverá cumprir todas as condições estabelecidas no edital, incluindo a entrega das mercadorias dentro das condições e especificações acordadas, além de realizar eventuais substituições de produtos não conformes, se necessário.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

Os orçamentos estão anexados para suporte e validação das estimativas. O quantitativo foi estimado levando em conta o histórico de consumo dos últimos 12 meses.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Após análise das alternativas disponíveis no mercado, identificaram-se duas possibilidades para a resolução do problema.

Solução 1: Implantação de Cozinha Interna

Implantar uma cozinha interna envolve investimentos significativos em infraestrutura, aquisição de equipamentos e contratação de pessoal especializado. Além disso, exige uma gestão operacional complexa, incluindo controle de estoque, compras e logística, o que pode resultar em custos elevados e desafios administrativos. Essa abordagem demanda tempo para implementação e não oferece flexibilidade para ajustes rápidos no cardápio ou nas operações.

Solução 2: Aquisição de Refeições Prontas com Entrega

Optar pela contratação de fornecedores especializados que entregam refeições prontas, embaladas e prontas para consumo, elimina a necessidade de gestão interna de cozinha e logística. Essa solução oferece agilidade na implementação, acesso a um cardápio diversificado e personalizado conforme preferências, além de permitir ajustes rápidos conforme a demanda. A gestão de estoque e compras é responsabilidade do fornecedor, reduzindo a carga administrativa e os custos operacionais.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa foi realizada com base na média. - sopa ou creme ultracongelados R\$ 624.360,00; - refeição ultracongelada pronta para consumo R\$ 3.015.000,00; - refeição pronta para consumo R\$ 126.500,00



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
Secretaria Municipal de Saúde

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Levando em consideração o levantamento de mercado, constatou-se que a melhor opção é a contratação de fornecedores especializados que entregam refeições prontas, embaladas e prontas para consumo. Essa solução elimina a necessidade de gestão interna de cozinha e logística, oferecendo agilidade na implementação, acesso a um cardápio diversificado e personalizado conforme preferências, além de permitir ajustes rápidos conforme a demanda. A contratação será formalizada por meio de processo licitatório na modalidade de ata de registro de preços, conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada por item, permitindo que diferentes fornecedores possam ser selecionados para cada tipo de gênero alimentício, conforme as necessidades específicas de cada unidade. Não será feita por lote, pois a diversidade de produtos exige fornecedores especializados em diferentes categorias de alimentos, garantindo qualidade e competitividade no fornecimento.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS

A contratação de fornecedores especializados para o fornecimento de refeições prontas visa assegurar que os pacientes atendidos no CAPS i, II e AD, na UPA Botafogo e na SEDES recebam alimentação adequada e contínua. Esta solução proporciona melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, ao eliminar a necessidade de gestão interna de cozinha e logística. Além disso, oferece agilidade na implementação, acesso a um cardápio diversificado e personalizado conforme as preferências e necessidades nutricionais dos pacientes, permitindo ajustes rápidos conforme a demanda. A gestão de estoque e compras será responsabilidade do fornecedor, reduzindo a carga administrativa e os custos operacionais.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Esse estudo não verifica a necessidade de outras providências a serem tomadas pela Administração.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Esse estudo não verifica a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
Secretaria Municipal de Saúde

O armazenamento dos alimentos será realizado em marmitas descartáveis, que, após o uso, serão descartadas. Embora a preparação não envolva um impacto ambiental significativo, o descarte dessas marmitas pode gerar resíduos. É fundamental que o processo de descarte seja conduzido de forma responsável, em conformidade com a Lei Ordinária nº 6.423, de 17 de setembro de 2018, que estabelece diretrizes para o descarte, recolhimento e destinação final adequada dos resíduos sólidos passíveis de logística reversa no município de Bento Gonçalves. Sempre que possível, buscar-se-á a reciclagem dos materiais, visando minimizar o impacto ambiental.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO DA CONTRATAÇÃO

A contratação do fornecimento de refeições prontas atende plenamente às necessidades das unidades envolvidas (CAPS I, CAPS II, CAPS AD, UPA Botafogo e SEDES), garantindo o fornecimento regular e de qualidade para a alimentação dos usuários. Esta solução é viável e se faz necessária. Adicionalmente, a Secretaria Municipal de Saúde manifesta-se favorável a essa contratação, reconhecendo sua importância para a eficiência e qualidade dos serviços prestados.

14. JUSTIFICATIVA PELO NÃO-PREENCHIMENTO DOS ITENS NÃO OBRIGATÓRIOS

Todos itens obrigatórios foram preenchidos.

Bento Gonçalves, 30 de maio de 2025.

- assinado eletronicamente -
William Felipe Morin
Assessor Administrativo

