



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Saúde, 11.440.035/0001-68



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.



Equipe de Planejamento

Leidiane Gomes Alves



Problema Resumido

O Fundo Municipal de Saúde de Esperantina enfrenta dificuldades na oferta adequada de lanche para atender às necessidades de eventos proporcionados pela secretaria de saúde.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Fundo Municipal de Saúde de Esperantina enfrenta um problema significativo na oferta de lanches e alimentação adequados para eventos, capacitações e campanhas organizadas pela Secretaria Municipal de Saúde. Essa dificuldade impacta diretamente a qualidade, o acolhimento e a eficiência das ações, comprometendo a satisfação dos participantes e a imagem institucional da prefeitura. A falta de alimentação adequada em agendas muitas vezes extensas pode resultar em experiências negativas para os profissionais de saúde, agentes comunitários, pacientes e demais envolvidos, afetando o engajamento e a adesão às atividades de promoção e prevenção à saúde.

Os atores envolvidos incluem a Secretaria Municipal de Saúde, responsável por organizar as ações, e os participantes, como servidores, conselheiros de saúde, palestrantes e a própria comunidade, que dependem dessa oferta para uma experiência satisfatória. A percepção geral é de que a inadequação no fornecimento de lanches compromete o sucesso de eventos importantes, como mutirões, conferências e treinamentos, gerando insatisfação e desmotivação. A secretaria, portanto, enfrenta o desafio de garantir que essas ações sejam bem-sucedidas e que os participantes se sintam devidamente acolhidos e valorizados.



Resolver esse problema é de estrito interesse público, pois assegura que os eventos em saúde ocorram de forma humanizada e eficiente, promovendo o bem-estar físico dos presentes e fortalecendo a confiança na administração pública. Os benefícios esperados incluem a melhoria na satisfação do público, o aumento do engajamento nas campanhas de saúde preventiva e a promoção de um ambiente de trabalho mais produtivo para os servidores. Esses resultados justificam a necessidade de uma contratação que atenda adequadamente à demanda, garantindo um uso assertivo dos recursos públicos e contribuindo para o fortalecimento do Sistema Único de Saúde (SUS) no município de Esperantina.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A definição clara e precisa dos requisitos para a contratação de serviços de lanche é essencial para garantir que as necessidades dos eventos sejam atendidas de forma eficaz e competitiva. Abaixo estão os requisitos que a solução contratada deverá atender:

- **Variedade de Itens:** A solução deve incluir um cardápio diversificado que contemple opções de lanches salgados, doces e bebidas, atendendo a diferentes preferências e restrições alimentares.
- **Qualidade Nutricional:** Os lanches devem ser preparados com ingredientes frescos e de alta qualidade, garantindo um valor nutricional adequado para crianças e adultos.
- **Adequação à Demanda:** A quantidade de lanches fornecidos deve ser suficiente para atender ao número de participantes previsto para cada evento, com margem de segurança para variações.
- **Conformidade Sanitária:** Todos os alimentos devem ser preparados e embalados em conformidade com as normas sanitárias vigentes, assegurando a segurança alimentar.
- **Entrega Pontual:** Os lanches devem ser entregues nos locais e horários previamente acordados, garantindo que estejam frescos e prontos para consumo durante os eventos.
- **Flexibilidade de Ajustes:** A solução deve permitir ajustes no cardápio e na quantidade de lanches com aviso prévio, para atender a mudanças nas necessidades dos eventos.
- **Sustentabilidade:** A contratação deve priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como o uso de embalagens recicláveis e a redução de desperdícios.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

AQUISIÇÃO DE KITS DE LANCHES PRONTOS



Descrição: Aquisição de Kits de Lanches Prontos para fornecer lanches durante os eventos da secretaria de saúde.

Vantagens:

- Flexibilidade na escolha do cardápio, adaptando-se às necessidades específicas de cada evento.
- Redução de custos logísticos, devido à proximidade dos fornecedores.
- Experiência e expertise dos fornecedores locais em eventos semelhantes.

Desvantagens:

- Dependência da disponibilidade das empresas, especialmente em períodos de alta demanda.
- Possível variação na qualidade dos serviços entre diferentes fornecedores.
- Necessidade de gestão e coordenação com múltiplos fornecedores para eventos simultâneos.

PARCERIA COM COOPERATIVAS DE AGRICULTURA FAMILIAR

Descrição: Estabelecimento de parcerias com cooperativas de agricultura familiar para fornecimento de alimentos frescos e preparados.

Vantagens:

- Promoção da sustentabilidade e apoio à agricultura familiar.
- Fornecimento de alimentos frescos e de qualidade.
- Potencial redução de custos devido à eliminação de intermediários.
- Contribuição para a segurança alimentar e nutricional dos participantes.

Desvantagens:

- Necessidade de coordenação logística para garantir a entrega pontual.
- Possíveis limitações na variedade de alimentos disponíveis.
- Dependência das condições climáticas e sazonais para a produção.

CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS DE CATERING REGIONAIS

Descrição: Contratação de empresas de catering que operam na região para a preparação e entrega de lanches.

Vantagens:

- Profissionalismo e experiência em eventos de diferentes portes.
- Possibilidade de personalização do serviço conforme as necessidades do evento.
- Redução de encargos administrativos com a gestão de fornecedores.

Desvantagens:

- Custos potencialmente mais elevados em comparação com fornecedores locais.
- Menor controle sobre a origem dos ingredientes utilizados.
- Dependência de contratos e prazos estabelecidos pelas empresas.

DESENVOLVIMENTO DE COZINHA COMUNITÁRIA



Descrição: Criação de uma cozinha comunitária gerida pelo Fundo Municipal de Saúde para preparar lanches internamente.

Vantagens:

- Controle total sobre a qualidade e o custo dos alimentos.
- Possibilidade de personalização completa do cardápio.
- Criação de empregos locais e capacitação de mão de obra.

Desvantagens:

- Alto custo inicial de instalação e equipamentos.
- Necessidade de contratação e treinamento de equipe especializada.
- Tempo elevado para implementação e operacionalização.

UTILIZAÇÃO DE VALES ALIMENTAÇÃO PARA PARTICIPANTES

Descrição: Distribuição de vales alimentação para que os participantes adquiram lanches em estabelecimentos credenciados.

Vantagens:

- Flexibilidade para os participantes escolherem os alimentos de sua preferência.
- Redução de desperdício, já que os lanches são adquiridos conforme a demanda.
- Estímulo ao comércio local através do credenciamento de estabelecimentos.

Desvantagens:

- Necessidade de um sistema de controle e gestão dos vales.
- Possível variação nos preços dos alimentos nos estabelecimentos.
- Risco de uso inadequado dos vales para fins não previstos.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A aquisição de kits de lanches prontos para os eventos da Secretaria Municipal de Saúde de Esperantina apresenta um desempenho esperado que atende às necessidades imediatas de alimentação, garantindo que os participantes tenham acesso a refeições adequadas e de qualidade. A solução é compatível com a infraestrutura existente, pois não requer grandes alterações logísticas ou de armazenamento, além de alinhar-se aos objetivos da organização de promover ações de saúde e capacitações bem-sucedidas. A implementação é facilitada pela simplicidade do processo de aquisição e distribuição dos kits, permitindo uma rápida adaptação às demandas específicas de cada ação, como campanhas de vacinação e mutirões. Além disso, a solução é escalável, podendo ser ajustada para atender a um número maior de eventos ou participantes conforme necessário.

Do ponto de vista operacional, a manutenção e o suporte são garantidos pela proximidade dos fornecedores locais, que possuem experiência em atender demandas semelhantes. Isso assegura



confiabilidade e continuidade no fornecimento dos lanches, minimizando riscos de interrupções. A adaptabilidade da solução ao contexto local é reforçada pela flexibilidade na escolha dos itens, permitindo ajustes conforme as preferências culturais e nutricionais da região, o que é essencial para o bom acolhimento nos eventos de saúde.

Economicamente, a solução apresenta um excelente custo-benefício em relação a alternativas que exigiriam infraestrutura própria de preparo e distribuição de alimentos por parte da gestão municipal. A proximidade dos fornecedores reduz custos logísticos e de transporte, enquanto a expertise local contribui para a eficiência do processo. O retorno esperado sobre o investimento é positivo, pois a solução permite a realização das ações de forma mais ágil, com redução de custos indiretos associados à logística e ao gerenciamento de recursos humanos do quadro da saúde.

Em termos de interesse público, a solução contribui para uma oferta mais eficiente e eficaz de lanches, melhorando a experiência dos participantes e apoiando o sucesso das campanhas e eventos de saúde. A escolha por fornecedores locais fortalece a economia da região e promove o desenvolvimento sustentável. Esta alternativa se mostra mais adequada em relação a outras opções, pois combina eficiência operacional, viabilidade econômica e impacto positivo na comunidade, atendendo de forma abrangente às necessidades do Fundo Municipal de Saúde de Esperantina.



QUANTITATIVOS E VALORES

Para a definição do valor estimado, realizou-se pesquisa de mercado junto a fornecedores do ramo. Visando garantir a máxima economicidade para a Administração, o parâmetro adotado foi o menor valor cotado, cujos resultados estão consolidados na planilha abaixo:

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	Fornecimento de Sanduíche Natural (Frango/Atum com vegetais) - Mín. 150g	UND	1.000,00	R\$ 3,00	R\$ 3.000,00
2	Fornecimento de Salgados Fritos Sortidos (Tamanho Coquetel) - Mín. 20g/un	CENTO	150,00	R\$ 150,00	R\$ 22.500,00
3	Fornecimento de Bolo Caseiro Simples (Diversos Sabores)	KG	100,00	R\$ 35,00	R\$ 3.500,00
4	Fornecimento de Bolo de Festa Confeitado (Diversos Sabores)	KG	50,00	R\$ 70,00	R\$ 3.500,00
5	Fornecimento de Pão de Queijo Tradicional (Tamanho Médio) - Mín. 50g	UND	3.000,00	R\$ 1,80	R\$ 5.400,00
6	Fornecimento de Rosca Doce Tradicional - Mín. 50g	UND	500,00	R\$ 1,80	R\$ 900,00
7	Fornecimento de Salgados Assados Sortidos (Tamanho Coquetel) - Mín. 25g/un	CENTO	50,00	R\$ 200,00	R\$ 10.000,00
8	Fornecimento de Mini Pizza (Sabores Variados) - Mín. 80g	UND	500,00	R\$ 4,00	R\$ 2.000,00
9	Fornecimento de Suco Natural de Frutas (Polpa 100%)	LT	400,00	R\$ 22,00	R\$ 8.800,00
10	Fornecimento de Torta Doce/Salgada (Diversos Sabores)	KG	100,00	R\$ 55,00	R\$ 5.500,00
Valor Total					R\$ 65.100,00



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação não será parcelada.

A opção de não parcelar a contratação para a aquisição de kits de lanches prontos é a mais adequada, pois garante uniformidade e consistência na qualidade dos produtos fornecidos. Ao centralizar a contratação, a Prefeitura Municipal de Esperantina pode estabelecer critérios claros e padronizados para todos os eventos, assegurando que todos os participantes recebam lanches de igual qualidade e quantidade, independentemente do fornecedor.

Além disso, a contratação integral permite uma gestão mais eficiente e simplificada do processo. Com um único fornecedor responsável, reduz-se a necessidade de coordenação entre múltiplas empresas, minimizando riscos de falhas logísticas e atrasos. Isso facilita o controle e a fiscalização da execução do contrato, garantindo que os prazos e condições acordados sejam rigorosamente cumpridos, o que é essencial para o sucesso dos eventos.

Por fim, a escolha por não parcelar a contratação pode resultar em economia de escala, uma vez que a negociação com um único fornecedor para um volume maior de kits pode levar a condições mais vantajosas em termos de preço. Isso contribui para a otimização dos recursos públicos, atendendo ao interesse público de forma mais eficaz e econômica.



RESULTADOS PRETENDIDOS

Economicidade

A aquisição de kits de lanches prontos permite uma maximização do custo-benefício ao reduzir despesas logísticas, aproveitando a proximidade dos fornecedores locais. A flexibilidade na escolha do cardápio possibilita ajustes conforme o orçamento disponível, evitando gastos desnecessários.

Otimização de recursos

A solução otimiza recursos humanos e materiais ao eliminar a necessidade de preparo interno dos lanches, liberando a equipe para outras atividades essenciais. Financeiramente, a contratação de fornecedores locais reduz custos de transporte e armazenamento, minimizando desperdícios.

Eficiência e eficácia

A contratação melhora a eficiência dos serviços ao garantir a entrega pontual e adequada dos lanches, adaptando-se às especificidades de cada evento. A eficácia é alcançada pela expertise dos fornecedores, que assegura a qualidade e a satisfação dos participantes, cumprindo os objetivos da contratação.



Indicadores ou metas mensuráveis

- Redução de 20% nos custos logísticos em comparação com o período anterior à contratação.
- Diminuição do tempo de preparação e distribuição dos lanches em 30%.
- Aumento da satisfação dos participantes dos eventos, medido por meio de pesquisas de feedback, alcançando uma média de 90% de aprovação.
- Redução de 15% no desperdício de alimentos em eventos, comparado a períodos anteriores.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para viabilizar a aquisição de kits de lanches prontos, é essencial garantir que os espaços onde os eventos ocorrerão estejam adequados para receber e armazenar temporariamente os lanches. Isso pode incluir a instalação de equipamentos de refrigeração, caso os lanches exijam condições específicas de temperatura para manter a qualidade até o momento do consumo. Além disso, é importante assegurar que os locais tenham fácil acesso para a entrega dos kits, facilitando a logística e minimizando atrasos.

A capacitação de servidores é crucial para a fiscalização da qualidade dos lanches entregues. Os servidores devem ser treinados para verificar se os kits atendem aos padrões acordados, tanto em termos de quantidade quanto de qualidade. Essa capacitação pode incluir a identificação de condições inadequadas de armazenamento e a verificação de prazos de validade, garantindo que os lanches estejam em condições ideais para consumo.

Por fim, é necessário obter autorizações sanitárias específicas para o manuseio e distribuição dos alimentos nos eventos. Isso pode envolver a coordenação com órgãos de vigilância sanitária para garantir que todas as normas de segurança alimentar sejam cumpridas. Essa medida é fundamental para assegurar a saúde dos participantes e evitar problemas legais decorrentes de possíveis infrações sanitárias.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não

A aquisição de kits de lanches prontos é uma solução autossuficiente para atender às necessidades dos eventos da secretaria de saúde. A contratação não requer serviços adicionais, como manutenção ou aquisição de insumos, pois os fornecedores são responsáveis por entregar os lanches prontos para consumo.



A proximidade dos fornecedores locais minimiza a necessidade de logística complexa, e a expertise deles em eventos semelhantes garante que os lanches atendam às expectativas sem a necessidade de contratações adicionais. A gestão e coordenação com múltiplos fornecedores, embora desafiadora, não demanda contratações correlatas, pois é uma atividade interna de organização e planejamento.

Portanto, a solução é independente e não depende de contratações adicionais para seu pleno funcionamento.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Impactos Ambientais Identificados

Consumo de Recursos Naturais

A produção e transporte dos kits de lanches podem aumentar o consumo de recursos naturais, como água e energia, além de insumos alimentares.

Geração de Resíduos Sólidos

O uso de embalagens descartáveis nos kits de lanches pode resultar em um aumento significativo de resíduos sólidos.

Emissões de Carbono

O transporte dos kits pode contribuir para o aumento das emissões de carbono, especialmente se realizado por veículos movidos a combustíveis fósseis.

Medidas Mitigadoras Propostas

Priorizar fornecedores que utilizem práticas sustentáveis na produção, como o uso de ingredientes locais e orgânicos.

Adotar embalagens biodegradáveis ou recicláveis para os kits de lanches, incentivando a logística reversa.

Implementar um programa de coleta e reciclagem de resíduos em parceria com fornecedores e a comunidade local.

Optar por fornecedores que utilizem veículos elétricos ou de baixa emissão para o transporte dos kits.

Avaliar a possibilidade de consórcios regionais para otimizar a logística e reduzir o impacto ambiental do transporte.

Incentivar a educação ambiental durante os eventos, promovendo a conscientização sobre a importância da redução de resíduos e do consumo responsável.



CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

Esperantina - TO, 17 de Março de 2026

Leidiane Gomes Alves
Secretária Municipal de Saúde
Decreto Nº 002/2026