



# **PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**

## **SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

### **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

#### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:**

**1.1.** A Secretaria de Saúde de Vitória de Santo Antão/PE enfrenta um desafio significativo relacionado à logística e à organização de eventos e reuniões voltados para a promoção de saúde, capacitação de profissionais e envolvimento da comunidade em temas pertinentes. A ausência de coffee breaks nesses eventos tem demonstrado impactos diretos na participação dos convidados, assim como na qualidade das interações e networking que são essenciais para o compartilhamento de conhecimentos e experiências.

**1.2.** Assim, a necessidade de oferecer coffee break se faz presente pela identificação da importância de criar um ambiente propício à troca de ideias durante os intervalos das atividades programadas. Tais pausas não apenas permitem que os participantes reabasteçam suas energias, mas também promovem momentos informais de discussão e construção de parcerias, elementos fundamentais para o fortalecimento das políticas públicas de saúde. A falta desse suporte logístico pode resultar em uma diminuição do engajamento e do aproveitamento dos conteúdos abordados nas palestras e discussões.

**1.3.** A experiência de participantes em eventos bem organizados com essa estruturação básica influencia diretamente a percepção sobre a qualidade do serviço público prestado.

**1.4.** Portanto, a inclusão de coffee breaks nos eventos da Secretaria de Saúde e Bem-Estar é uma demanda que reflete um interesse coletivo e social por uma gestão eficiente e eficaz na esfera da saúde pública local. Atender a essa necessidade contribui para a criação de espaços colaborativos, incentivo ao aprendizado contínuo e disponibilização de um ambiente saudável para o desenvolvimento de ações que beneficiem toda a comunidade de Vitória de Santo Antão. É imperativo, portanto, que essa atividade seja realizada de forma planejada e adequada, respeitando as diretrizes operacionais da pasta e visando sempre o melhor atendimento ao cidadão.

#### **2. ÁREA REQUISITANTE**

- a) DIRETORIA DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA
- b) DIRETORIA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA
- c) DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
- d) GABINETE DO SECRETÁRIO

#### **3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**3.1.** Após o levantamento das soluções cabíveis ao caso, bem como a escolha daquela que melhor atenderá as necessidades da Administração, será elaborado o Termo de Referência, com especificações adicionais. Porém,



## **PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**

### **SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

independente da solução a ser escolhida, deverão ser atendidos, no mínimo, os seguintes requisitos:

#### **3.2. Requisitos necessários ao atendimento da necessidade**

- a) Para o atendimento das necessidades elencadas propõe-se que as propostas das licitantes interessadas contenham a especificações dos produtos/serviços a serem fornecidos/prestados, quantitativos, forma, condições da execução e demais condições solicitadas pela Administração.
- b) Os serviços serão executados nas dependências da Contratante, ou outro local por ela indicada, dentro dos padrões e exigências definidos, podendo ser rejeitados no todo ou em parte, devendo a Contratada, em prazo estabelecido, refazer, corrigir ou substituir às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- c) A prestação dos serviços será de acordo com os procedimentos operacionais a serem adotados pelas partes, constantes no contrato de prestação de serviços da futura contratação.
- d) Deverão ser executados serviços em conformidade com as normas técnicas e de saúde, leis/normativos vigentes e demais normas e critérios de sustentabilidade e higiene definidos por normativo/legislação própria.
- e) O licitante deverá comprovar, se cabível, por meio de atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado serviços de complexidade compatível com os objetos a serem contratados, em consonância com o TR a ser elaborado.
- f) O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- g) O objeto da contratação enquadra-se na categoria de serviços comuns cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.
- h) Deverá ser elaborado Termo de Referência discriminando todos os requisitos necessários para a contratação, bem como todos os elementos necessários a completa caracterização do objeto, além da Planilha com as descrições técnicas e mapa de valor estimado.

#### **3.3. Critérios e práticas de sustentabilidade**

3.3.1. Os requisitos da contratação/aquisição considerarão a utilização de técnicas, materiais e equipamentos que visam reduzir o impacto ambiental, tais como:

- a) Observância às diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos porventura gerados;
- b) Em caso de bem/produto que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA n° 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte;
- c) Controle da emissão de ruídos, quando cabível, que não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído



## **PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**

### **SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata;

d) Utilização de agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais;

e) Entre outros aplicados ao tipo de contratação a ser efetuada.

#### **4. SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO**

**4.1.** Analisando-se as demandas da administração, verificou-se que para o presente caso concreto, faz-se necessária solução que resolva a problemática da ausência de coffee break nos eventos de saúde e reuniões promovidos pela Secretaria de Saúde de Vitória de Santo Antão/PE, para isso, pode-se utilizar das seguintes possíveis soluções:

##### **a) Solução 1: Contratação de empresa especializada em catering**

a.1. Vantagens:

- Custo: Geralmente, essas empresas já têm pacotes pré-definidos com preços competitivos para serviços de coffee break, podendo oferecer melhor relação custo-benefício.
- Qualidade: Empresas especializadas costumam fornecer produtos de qualidade e frescos, adaptados às necessidades do evento.
- Flexibilidade: Possibilidade de personalizar o cardápio conforme a demanda do evento (e.g., opções vegetarianas, sem glúten).
- Suporte: Disponibilidade de equipe treinada para montagem e atendimento, garantindo organização e eficiência.
- Tempo de implementação: Provedores estabelecidos podem iniciar rapidamente, necessitando apenas da confirmação da contratação.

a.2. Desvantagens:

- Dependência: É necessário depender de terceiros para garantir a qualidade e pontualidade do serviço.
- Menor controle: Pode haver limitações na personalização além das opções oferecidas que podem não atender totalmente às especificidades do evento.
- Prazo de aviso: Algumas empresas exigem avisos prévios significativos, o que pode ser problemático no caso de eventos de última hora.

##### **b) Solução 2: Organização interna de coffee break pela Secretaria de Saúde**

b.1. Vantagens:

- Custo: Redução de despesas ao utilizar recursos internos e evitar orçamentos de terceiros.
- Controle total: A capacidade de monitorar todos os aspectos do coffee break, desde a escolha do menu até a disposição dos alimentos.



## **PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**

### **SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

- Flexibilidade: Maior liberdade para adequar o cardápio conforme as necessidades e restrições alimentares específicas.
- Fortalecimento de vínculos: O envolvimento da equipe pode promover um ambiente colaborativo e de integração entre funcionários.

#### **b.2. Desvantagens:**

- Trabalho adicional: A carga de trabalho pode ser significativa para os funcionários, especialmente se não houver pessoal suficiente disponível.
- Qualidade variável: Dependendo da experiência da equipe, a qualidade dos alimentos e do serviço pode não ser tão elevada quanto a de um fornecedor especializado.
- Tempo de implementação: Preparação interna pode demandar mais tempo e planejamento antecipado, o que pode comprometer a agilidade do serviço.

### **c) Solução 3: Compra de produtos prontos em mercados e padarias locais**

#### **c.1. Vantagens:**

- Custo: Pode ser mais barato adquirir produtos de mercados locais ou padarias em pequenas quantidades.
- Variedade: Permite diversificar a oferta com diferentes tipos de produtos de várias fontes.
- Agilidade: Nutrição instantânea ao comprar itens disponíveis sem necessidade de planejamento extenso.

#### **c.2. Desvantagens:**

- Qualidade inconsistente: A qualidade dos produtos pode variar amplamente dependendo do local escolhido, afetando a percepção do evento.
- Logística: Necessidade de organizar a compra e transporte dos produtos, o que pode gerar complicações logísticas.
- Tempo de implementação: Dependente da programação de retiradas e transporte, podendo haver risco de atrasos ou falta de produtos no dia.

#### **4.1.1. Análise Comparativa:**

- a) Custo: A organização interna e a compra de produtos prontos tendem a ser as opções menos custosas, enquanto a contratação de empresas especializadas e convênios pode ter um custo inicialmente mais elevado, mas que pode trazer vantagens em qualidade e suporte.
- b) Qualidade: As empresas de catering são geralmente superiores em termos de qualidade do produto e apresentação, seguidas pelos convênios. A compra direta pode resultar em qualidade inconsistente, e a organização interna depende muito da habilidade da equipe.
- c) Flexibilidade: A internação de coffee breaks e o uso de convênios oferecem maior flexibilidade em personalização, enquanto as soluções de empresas especializadas podem limitar as escolhas disponíveis.
- d) Adaptabilidade: A adaptação às exigências específicas do evento é melhor atendida pela organização interna, com a compra de produtos locais



## **PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**

### **SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

proporcionando certa variedade, embora possa ser limitada em termos de personalização e volume.

e) Manutenção e Suporte: As empresas especializadas garantem suporte contínuo e mantêm padrões elevados de manutenção na apresentação e higiene, enquanto a auto-organização sobrecarregaria a equipe da Secretaria de Saúde e Bem-Estar em termos de manutenção do serviço.

f) Tempo de Implementação: Empresas de catering prometem implementações rápidas e eficientes, principalmente convênios, enquanto a organização interna demanda mais tempo para coordenação e planejamento, e compras diretas podem ser limitadas por prazos logísticos.

4.1.2. Assim, a escolha da solução deve considerar o equilíbrio entre os objetivos de custo, qualidade e infraestrutura disponível para atender os eventos promovidos pela Secretaria de Saúde.

#### **4.2. Descrição da solução final como um todo**

4.2.1. A escolha da solução de contratação de uma empresa especializada em catering para a provisão de coffee break nos eventos de saúde e reuniões promovidas pela Secretaria de Saúde de Vitória de Santo Antão/PE é justificada por diversos aspectos técnicos e operacionais que visam atender às necessidades específicas desta demanda.

4.2.2. No que diz respeito aos aspectos técnicos, a contratação de um serviço especializado em catering assegura um desempenho elevado e adequado às expectativas dos participantes dos eventos. As empresas de catering têm expertise reconhecida na elaboração de cardápios variados e nutritivos, atendendo a diferentes gostos e necessidades alimentares. Além disso, esse tipo de serviço proporciona compatibilidade com as exigências de segurança alimentar e insumos de qualidade, garantindo que os alimentos sejam preparados e servidos de forma adequada. A facilidade de implementação se destaca até mesmo durante a fase de planejamento dos eventos, pois a empresa contratada pode colaborar na definição do menu, logística de entrega e montagem do espaço, minimizando o trabalho da equipe organizadora.

4.2.3. Os benefícios operacionais dessa solução são notáveis. A manutenção do serviço é garantida por meio de contratos claros, onde as responsabilidades e expectativas são definidas previamente. Isso reduz a carga administrativa sobre a Secretaria de Saúde, uma vez que o acompanhamento do serviço prestado está sob a responsabilidade da empresa contratada. O suporte oferecido pelo fornecedor, que inclui adequação em tempo real às eventuais demandas da equipe organizadora, promove flexibilidade e agilidade na resolução de problemas que possam surgir. Ademais, a escalabilidade deste serviço permite ajustes no número de participantes e alterações na frequência dos eventos sem comprometer a qualidade do atendimento, sendo viável expandir ou contrair a oferta conforme a necessidade.

4.2.4. Em relação à vantagem econômica, esta solução apresenta um custo-benefício favorável. Contratar uma empresa especializada elimina a necessidade de investimento em infraestrutura própria, como a aquisição de equipamentos e utensílios, que seriam necessários para servir coffee breaks



## **PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**

### **SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

internamente. O retorno esperado ao investir em um serviço de catering de qualidade é refletido não apenas na satisfação e bem-estar dos participantes, mas também na melhora dos resultados dos encontros organizados, onde a energia e a motivação dos envolvidos podem ser potencializadas por uma alimentação adequada. Além disso, as negociações com fornecedores possibilitam acesso a preços competitivos e opções de pacotes que incluem não só os alimentos, mas toda a logística associada ao evento, resultando em economias adicionais.

4.2.5. Desse modo, a opção pela contratação de uma empresa especializada em catering se alinha ao interesse público ao garantir um serviço de qualidade, seguro e eficiente, que contribui diretamente para a promoção da saúde e do bem-estar durante os eventos realizados pela Secretaria de Saúde. A escolha reflete um compromisso com a excelência na prestação de serviços que impactam positivamente a comunidade.

4.2.6. Por fim, informa-se que será elaborado o Termo de Referência com as devidas especificações complementares.

#### **5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

5.1. Consta na planilha anexa todas as especificações e os quantitativos dos serviços necessários ao atendimento das demandas da Administração Municipal.

5.2. Para obtenção dos números apresentados, realizou-se levantamento no âmbito deste Órgão Municipal, o qual levou em consideração a quantidade de eventos realizados por essa secretaria, bem como a necessidade de coffee break por mês e ano.

#### **6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

6.1. O valor estimado da contratação é de R\$ 649.500,00 (seiscentos e quarenta e nove mil e quinhentos reais), conforme pesquisa informal, realizada pela Secretaria de Saúde e Bem-Estar do Município da Vitória de Santo Antão.

#### **7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

7.1. A contratação não será parcelada, pois a natureza da solução escolhida, que é a contratação de uma empresa especializada em catering para fornecimento de coffee break, demanda uma abordagem integrada e coesa. A prestação desse serviço envolve a coordenação de diversos aspectos técnicos e operacionais, como o cardápio, a quantidade de alimentos e bebidas, e a logística de entrega e montagem, que devem ser devidamente alinhados para atender às necessidades dos eventos de saúde e reuniões promovidos pela Secretaria de Saúde e Bem-Estar da Vitória de Santo Antão. Ao fragmentar a contratação, haveria risco de desconexão entre os diferentes serviços, o que



## **PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**

### **SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

poderia comprometer a qualidade e a uniformidade do atendimento aos participantes.

7.2. Além disso, o parcelamento da contratação poderia acarretar desafios adicionais na gestão dos fornecedores, exigindo mais tempo e recursos para o acompanhamento e a coordenação de múltiplos contratos. Isso poderia resultar em dificuldades na garantia de padrões de qualidade e segurança alimentar, essenciais em eventos ligados à saúde pública. A execução adequada do serviço de catering durante os eventos é crucial para proporcionar um ambiente adequado para discussão e aprendizado, sendo essencial que a entrega seja feita de forma unificada e sob responsabilidade de um único fornecedor.

7.3. Por fim, a não fragmentação da contratação beneficia diretamente o interesse público, assegurando uma execução eficiente e eficaz dos serviços. A centralização da contratação possibilita maior controle sobre os custos e a qualidade, além de simplificar a fiscalização e a avaliação do desempenho do contratado. Isso se traduz em uma melhor experiência para os participantes, contribuindo para o êxito das iniciativas da Secretaria de Saúde e Bem-Estar, elemento fundamental para a promoção da saúde pública na região.

## **8. RESULTADOS PRETENDIDOS**

**8.1.** A contratação de uma empresa especializada em catering para fornecer coffee breaks nos eventos de saúde e reuniões promovidos pela Secretaria de Saúde e Bem-Estar da Vitória de Santo Antão/PE representa uma solução que maximiza a economicidade. Ao optar por um serviço especializado, a Secretaria evita custos ocultos associados à autogestão do fornecimento de refeições, como a compra de insumos, preparação, logística e higienização. A contratação permite um melhor controle financeiro, pois os valores são previamente definidos em contrato, facilitando o planejamento orçamentário e evitando surpresas.

**8.2.** Além disso, ao terceirizar essa atividade, a Secretaria poderá concentrar seus esforços e recursos humanos nas atividades essenciais da saúde pública, garantindo que profissionais capacitados estejam alocados em funções críticas de atenção à saúde, em vez de gerenciar questões logísticas relacionadas aos eventos. A empresa de catering disporá de uma equipe treinada e experiente, proporcionando um serviço de qualidade com eficiência operacional, sem demandar tempo ou esforço adicional dos colaboradores da Secretaria.

**8.3.** Em termos de otimização de recursos materiais, a empresa contratada será capaz de oferecer cardápios diversificados que atendam às necessidades do público-alvo, utilizando ingredientes de maneira racional e evitando desperdícios. O uso de fornecedores confiáveis para insumos pode gerar economia de escala, resultando em preços mais competitivos. Dessa forma, a contratação de catering não apenas suprirá a necessidade de alimentação



## **PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**

### **SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

adequada, mas também garantirá um serviço que respeita padrões de qualidade e segurança alimentar.

**8.4.** Em resumo, a opção pela contratação de uma empresa especializada em catering se traduz em uma escolha economicamente vantajosa e eficiente. Os recursos financeiros serão utilizados de maneira estratégica, os recursos humanos estarão melhor aproveitados, e os materiais serão administrados de forma profissional, assegurando a realização de eventos e reuniões com a excelência necessária para a promoção da saúde na comunidade.

### **9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

**9.1.** Para a implementação eficaz da solução de contratação de uma empresa especializada em catering para fornecer coffee breaks nos eventos e reuniões promovidos pela Secretaria de Saúde de Vitória de Santo Antão/PE, é necessário realizar algumas providências específicas que garantam o atendimento adequado das necessidades. Essas providências incluem:

**9.2.** Primeiramente, é fundamental realizar um levantamento detalhado das demandas específicas relacionadas às refeições, considerando o número médio de participantes nos eventos, necessidades nutricionais e restrições alimentares comuns entre os servidores e participantes. Esse mapeamento permitirá que a empresa contratada adapte seu serviço, garantindo a qualidade e a satisfação dos usuários.

**9.3.** Em seguida, é necessário desenvolver um cardápio padrão que atenda às exigências nutricionais e preferências dos envolvidos. A definição deste cardápio deve ser feita em conjunto com profissionais de nutrição ou alimentação da Secretaria de Saúde, assegurando assim relevância e adequação às legislações vigentes sobre alimentação saudável.

**9.4.** Outro ponto relevante é estabelecer critérios claros de avaliação para as empresas que irão compor o processo de seleção. Essa avaliação deve contemplar não apenas o preço, mas também a experiência anterior da empresa, referências sobre a qualidade dos seus serviços, e conformidade com normas sanitárias e regulatórias pertinentes à manipulação de alimentos.

**9.5.** Adicionalmente, é recomendável planejar a infraestrutura necessária para a realização dos coffee breaks, incluindo a verificação de locais onde os eventos ocorrerão, disponibilidade de mesas e equipamentos, além de providenciar utensílios descartáveis ou reutilizáveis, conforme diretrizes de sustentabilidade. O alinhamento com a empresa contratada precisará garantir que tudo esteja em conformidade com as expectativas e normas estabelecidas.

**9.6.** Seria prudente também promover capacitações específicas para os servidores que atuarão na fiscalização e gestão do contrato com a empresa de catering. Essas capacitações deveriam abordar aspectos como segurança alimentar, procedimentos de controle de qualidade e melhores práticas de organização de eventos, garantindo que os servidores estejam aptos a monitorar a execução do contrato e verificar se os serviços prestados atendem aos padrões acordados.



## **PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**

### **SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

**9.7.** Por fim, é essencial a implantação de mecanismos de feedback e avaliação após cada evento. Esses instrumentos permitirão coletar opiniões dos participantes sobre a qualidade do serviço prestado e auxiliar na contínua melhoria do fornecimento de coffee breaks nas atividades da Secretaria de Saúde e Bem-Estar.

**9.8.** Com essas providências estruturadas, a Administração pode assegurar que a contratação de catering atenderá eficientemente às necessidades dos eventos da Secretaria de Saúde, respeitando os princípios de economicidade, eficiência e eficácia.

## **10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

10.1. Na análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes à solução escolhida para solucionar a ausência de coffee break nos eventos de saúde e reuniões promovidos pela Secretaria de Saúde de Vitória de Santo Antão/PE, podemos afirmar que não existem contratações adicionais imprescindíveis antes da contratação da empresa especializada em catering.

10.2. A solução proposta abrange diretamente todos os aspectos relacionados ao fornecimento do serviço de catering, incluindo a preparação e a disponibilização dos alimentos e bebidas adequados para as diversas ocasiões. Portanto, a gestão deste serviço é completamente independente de outras atividades que exigiriam contratações prévias para sua implementação.

10.3. Embora seja necessário garantir a infraestrutura adequada para que o catering ocorra de forma eficiente nos locais designados para os eventos, essas providências não demandam contratações autônomas ou dependentes, como manutenções específicas ou adequações prediais. A instalação temporária de equipamentos, caso necessária, pode ser resolvida de forma pontual pelo próprio fornecedor do serviço de catering, que deve ter expertise para atender as necessidades específicas do espaço conforme demanda.

10.4. Além disso, a logística de transporte e montagem do serviço também é de responsabilidade da empresa contratada, que deve assegurar cumprimento das normativas e adequações necessárias ao local e evento em questão. Assim, toda a operação referente à oferta de coffee breaks está contemplada na contratação da empresa de catering, dispensando a necessidade de contratações complementares que poderiam atrasar ou complicar o processo.

10.5. Em suma, a análise técnica preliminar demonstra que a contratação de uma empresa especializada em catering é suficiente para suprir a demanda identificada, sem depender de outras contratações que poderiam gerar interdependências desnecessárias.

## **11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**



## **PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**

### **SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

11.1. A contratação de uma empresa especializada em catering para o fornecimento de coffee break nos eventos da Secretaria de Saúde de Vitória de Santo Antão pode gerar diversos impactos ambientais que precisam ser considerados. Um dos principais impactos é a produção de resíduos, uma vez que eventos dessa natureza costumam gerar sobras de alimentos, embalagens e utensílios descartáveis. Outro impacto relevante é o consumo de recursos naturais, como água e energia, especialmente durante o preparo e o transporte dos alimentos.

11.2. Para mitigar os impactos relacionados ao desperdício e à produção de resíduos, é recomendável adotar o princípio da redução, reutilização e reciclagem. A empresa contratada deve ser orientada a fornecer alimentos com base em um planejamento que considere a quantidade adequada para evitar sobras excessivas. Além disso, deve-se incentivar o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, minimizando, assim, o lixo gerado e facilitando a destinação correta dos resíduos. A coleta e separação dos materiais recicláveis devem ser organizadas no local do evento para garantir que os resíduos sejam adequadamente encaminhados para reciclagem.

11.3. Em termos de consumo energético, é crucial selecionar prestadoras que utilizem equipamentos eficientes e sustentáveis na preparação dos alimentos. A adoção de utensílios e eletrodomésticos com baixo consumo de energia pode reduzir significativamente a pegada energética da operação. A empresa também deve ser instruída a implementar práticas de eficiência hídrica, utilizando técnicas que reduzam o consumo de água no processo de preparação e limpeza.

11.4. A logística reversa é uma estratégia importante que deve ser incorporada ao plano de operação da empresa de catering. Isso envolve a elaboração de um plano para o retorno de embalagens e utensílios utilizados, permitindo que sejam reutilizados ou reciclados. A implementação de um sistema que englobe a volta dos insumos após o evento promove a responsabilidade ambiental e reduz o impacto gerado por novos produtos.

11.5. Ao focar em soluções que priorizam baixo impacto ambiental, eficiência no uso de recursos e logística reversa, a Secretaria de Saúde de Vitória de Santo Antão poderá não apenas atender à necessidade de realizar eventos de forma mais sustentável, mas também contribuir para a conscientização sobre a importância da responsabilidade ambiental em todas as suas atividades.

## **12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

12.1. 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**.



## **PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**

### **SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

#### **12.2. Justificativa da Viabilidade**

12.2.1. Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, observa-se que a presente contratação tem por finalidade garantir que aos eventos e reuniões promovidas pela Secretaria de Saúde e Bem-Estar do Município da Vitória de Santo Antão possuam a estrutura básica que o serviço de coffee break proporciona.

12.2.2. Para tanto, submete-se à apreciação superior, destacando que o presente documento foi elaborado em observância às normas vigentes.

#### **13. RESPONSÁVEIS**

Roberta Dornelas - Secretária Executiva de Atenção Especializada e Regulação  
Vanessa Pimentel Santos - Secretária Executiva da Atenção Primária à Saúde  
Maria Rosana de Souza Ferreira - Secretária Executiva de Vigilância, Planejamento, Políticas em Saúde, Pessoa com Deficiência e Central de Abastecimento Farmacêutico (CAF)  
Julianne Rolim - Chefe de Gabinete  
Marcela de Albuquerque Melo - Coordenação da Política de Alimentação e Nutrição

Vitória de Santo Antão, 23 de maio de 2025

#### **ROBERTA DORNELAS**

SECRETÁRIA EXECUTIVA DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA E REGULAÇÃO

#### **MARIA ROSANA DE SOUZA FERREIRA**

SECRETÁRIA EXECUTIVA DE VIGILÂNCIA, PLANEJAMENTO, POLÍTICAS EM SAÚDE, PESSOA COM DEFICIÊNCIA E CENTRAL DE ABASTECIMENTO FARMACÊUTICO (CAF)

#### **VANESSA PIMENTEL SANTOS**

SECRETÁRIA EXECUTIVA DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

#### **JULIANNE ROLIM**

CHEFE DE GABINETE

#### **MARCELA DE ALBUQUERQUE MELO**

COORDENAÇÃO DA POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



**PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**  
**SECRETARIA DE SAÚDE E BEM-ESTAR**

**ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**  
**ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

| REFEIÇÕES                     | CARDÁPIO BASE                                                                                                                              | TOTAL |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Coffee Break Manhã<br>Porte 1 | Café, chá, suco natural, água mineral, itens de panificação simples, frios, biscoito, bolo, salgado assado, sanduíches, frutas da estação. | 7650  |
| Coffee Break Manhã<br>Porte 2 | Café, suco natural, água mineral, item de panificação simples, frios, biscoito, bolo simples, frutas da estação.                           | 4900  |
| Coffee Break Tarde<br>Porte 1 | Café, chá, suco natural, água mineral, refrigerante, sanduíches, salgado assado, salgado frito, biscoito, bolo.                            | 2710  |
| Coffee Break Tarde<br>Porte 2 | Café, água mineral, refrigerante, salgado assado, salgado frito, biscoito, bolo simples.                                                   | 3940  |
| Almoço                        | Almoço com prato principal, guarnições, salada, bebidas frias, sobremesas geladas, bolo simples                                            | 150   |