

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente demanda tem como objetivo a contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas (marmitex nº 08), visando atender servidores, colaboradores e equipes em campo que desempenham atividades externas, especialmente em serviços operacionais, dos Departamentos da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Transporte.

Considerando que muitas atividades são realizadas fora da sede administrativa, em locais sem estrutura adequada para preparo ou fornecimento de alimentação, torna-se necessária a disponibilização de refeições prontas, garantindo:

- Condições adequadas de alimentação aos servidores;
- Continuidade e eficiência dos serviços públicos;
- Redução de deslocamentos durante a jornada de trabalho;
- Maior produtividade das equipes;
- Atendimento às condições mínimas de trabalho.

Além disso, a contratação contribui para a organização logística das equipes que atuam em obras, manutenção urbana, transporte e demais serviços essenciais.

- As refeições deverão ser preparadas no mesmo dia do consumo;
- Deve ser garantida higiene no preparo.
- Os alimentos devem estar em temperatura adequada;

É vedado o uso de alimentos impróprios para consumo. O fornecimento de refeições no horário de almoço se faz necessário para utilização de servidores públicos que, por vezes se deslocam para realizar demandas surgidas por esta secretaria, além de suprir essas demandas ao longo do ano, em capacitações, reuniões e eventos promovidos pelo Município.

Considerando a necessidade de fornecer alimentação para os servidores empregados nesta secretaria, bem como a profissionais contratados para eventos diversos quando estes estiverem prestando serviços em locais onde seja necessária a permanência em loco, a fim de garantir o regular desempenho das atividades desenvolvidas, permitindo que o desempenho dos serviços de forma produtiva, faz-se

necessária a contratação de empresa especializada no fornecimento das refeições objeto deste.

Tendo como base o princípio da continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a Administração Pública executa suas atribuições essenciais e/ ou necessárias aos administrados, entende-se que a aquisição de refeições é imprescindível para manutenção das atividades diárias desenvolvidas na secretaria e suas unidades.

2. REFERÊNCIA A INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTOS

A presente contratação está em consonância com os planejamentos orçamentários do órgão, bem como consta no Plano de Contratações Anual.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto da presente licitação será entregue em horário e local previamente ajustados com o fornecedor, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos após a emissão da ordem de fornecimento, de acordo com as necessidades do órgão solicitante.

Os alimentos servidos deverão estar devidamente acondicionados em local/recipientes que mantenha os alimentos quentes;

As refeições do tipo marmitex deverão ser acondicionadas em bandejas de alumínio/isopor, tampa de papel/isopor, deverão estar lacradas, identificadas no seu conteúdo e acompanhada de talheres descartáveis.

O cardápio deverá ser variado, garantindo diversidade nutricional ao longo da semana, contendo no mínimo:

- Alternância entre carnes (bovina, frango e suína);
- Variedade de guarnições (massas, purês, farofas e legumes);
- Inclusão diária de saladas com hortaliças frescas;
- A salada deverá vir separada em um recipiente fechado, fora da marmita;

Fornecimento de marmitex nº 08, contendo refeição balanceada, preparada no mesmo dia do consumo, com peso total aproximado 800 kg, composta por:

- Arroz (250g);
- Feijão (100g);
- Proteína (250g), podendo ser carne bovina, frango, suína ou equivalente;
- Guarnição (100g), como massas, purês, farofas ou legumes;
- Salada (100g), composta por hortaliças frescas;

As refeições do tipo marmitex poderão, a critério do órgão solicitante, ser retiradas no estabelecimento comercial do proponente vencedor por funcionário do município, ou ser entregues pela licitante em local determinado pelo órgão solicitante. O transporte dessas refeições deverá ser realizado de forma adequada, mantendo a temperatura e características originais. Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes apresentem documentos que comprovem a qualificação técnica e atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados para a contratação durante toda a sua vigência.

Habilitação Jurídica:

Qualquer documento que comprove sua existência jurídica, conforme artigo 66 da Lei Federal nº 14.133/2021, como, por exemplo:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor (o consolidado ou acompanhado de todas as alterações), devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Habilitação Fiscal, Social E Trabalhista

- a) Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Regularidade perante a Fazenda Federal;
- d) Regularidade perante a Fazenda Estadual;
- e) Regularidade perante a Fazenda Municipal, relativa ao Município da sede do licitante;
- f) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre

cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

g) Regularidade perante a Justiça do Trabalho (certidão negativa de débitos trabalhistas);

h) Alvará de funcionamento, expedida pelo Município da sede da licitante;

i) Alvará de Licença Sanitária, expedido pelo órgão competente.

j) Todos os documentos neste tópico mencionados deverão ser apresentados na forma prevista na Lei 14.133/2021, essencialmente em seu artigo 68, ou naquelas legislações por ela referenciadas.

Declarações Complementares:

a) Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

b) Inexiste quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que estejam temporariamente impedidas de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública do município de Goianira ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do art. 156 da Lei 14.133/2021);

Toda a documentação exigida para a contratação deverá ser apresentada em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO

As quantidades serão definidas considerando:

- número de servidores das Secretarias;
- média histórica de consumo;
- operações especiais;

A contratação será realizada por demanda, evitando desperdícios e garantindo maior eficiência na utilização dos recursos públicos. Em anexo as quantidades e especificações no DFD e na Autorização de Requisição.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividades seja compatível ao objeto pretendido. Para tanto, foram analisadas as contratações anteriores feitas por este município, contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Solução I – Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por profissionais da prefeitura. Neste caso o órgão compraria, via processo licitatório, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários.

Solução II – Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por equipe terceirizada. Neste caso o órgão compraria, via processo licitatório, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários terceirizados, em instalações da prefeitura ou da própria empresa contratada especialmente contratados para este fim.

Solução III – Aquisição de refeições prontas do tipo marmitex preparadas e servidas no estabelecimento comercial da empresa contratada.

As soluções I e II não seriam eficazes para atendimento da demanda a que se destina esta solicitação, uma vez que as refeições prontas deverão suprir as necessidades desta secretaria justamente nos momentos em que não é possível ao servidor/ prestador de serviços retornar para sua casa em seu horário de almoço, nem o preparo dessas refeições na unidade de trabalho, atendo demandas principalmente na realização de eventos, que podem ocorrer também nos finais de semana.

Desta forma, ponderando os encargos de cada uma das opções, bem como os preceitos legais implícitos nas opções encontradas, na infraestrutura, na logística e procedimentos para o cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, a melhor opção para o município sera a Solução III.

6. ESTIMATIVA DE PREÇOS

O custo preliminar estimado para esta contratação é de R\$65.484,00

A estimativa preliminar de preços para esta futura contratação foi realizada visando a escolha da melhor solução para a contratação e a análise de sua viabilidade. Portanto,

vale destacar que, o Orçamento Estimativo Final para esta contratação irá compor o Termo de Referência.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida a ser adotada pelo município será a Solução III – Aquisição de refeições prontas do tipo marmitex, preparadas e servidas no estabelecimento comercial da contratada, podendo as marmitex serem retiradas por servidor no local, ou ser entregues no local em que o servidor esteja prestando serviços, de acordo com as informações contidas na Ordem de Fornecimento.

Em função das necessidades institucionais, da natureza da solução e dos riscos envolvidos na contratação, a contratação de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas tipo marmitex para atender as necessidades da secretaria de Infraestrutura e Transporte.

Esta solução apresenta muitas vantagens, pois atenderia diretamente a demanda da secretaria, tendo em vista que não é possível prever com exatidão o quantitativo a ser demandado e em decorrência da necessidade contratação frequente.

O fornecimento das refeições acontecerá de forma fracionada, de acordo com as necessidades do requerente, mediante entrega de autorização de fornecimento dos produtos, devendo a contratada se programar para a entrega ou retirada das refeições, nos locais e horários indicados na Ordem de Fornecimento.

A contratada deverá realizar a entrega dos produtos em perfeitas condições, no prazo e locais indicados pela secretaria, em estrita observância das especificações do Edital, Termo de Referência e Proposta.

A contratada deverá fornecer as refeições em temperatura adequada para consumo e com variedade no cardápio.

Os objetos desta contratação deverão ser fornecidos pela contratada, a serem retirados no estabelecimento comercial ou entregues nos endereços indicados na Ordem de Fornecimento expedida pelo Departamento de Compras, mediante a solicitação da secretaria, lembrando que estes itens poderão ser solicitados também para sábados, domingos e feriados.

A contratada deverá facilitar o acesso do Fiscal de Contrato ao local de preparação das refeições todas as vezes em que for solicitado pelo contratante, sem a necessidade de aviso prévio.

Se a refeição for fornecida como marmitex, deverá estar acondicionada em embalagem descartável que conserve a temperatura, evitando a proliferação de bactérias. Deverá ainda ser acompanhada de talheres descartáveis para refeições e guardanapos, todos esses itens deverão estar acondicionados em uma única embalagem que preserve a sua higiene.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO (ITEM)

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto, os itens serão separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, verificada a não obtenção de prejuízos para o conjunto da solução ou perda de economia em escala, visando a ampla participação dos licitantes que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Através da presente contratação, esta secretaria almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

Através desta contratação pretende-se suprir as necessidades desta secretaria em relação ao fornecimento de refeições prontas, visando garantir o regular desempenho das atividades em eventos oficiais, bem como dos servidores que necessitem se deslocar em exercício de suas funções, mantendo a produtividade, o bom funcionamento e desenvolvimento das ações destas secretarias e fundos.

10. PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de

servidores para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e/ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objeto desta contratação seja atingido.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Sempre que possível, serão adotados critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada. Buscando critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, tendo como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se viável em termos de mercado, consoante ao artigo 7º da IN SEGES Nº 58, de 08 de agosto de 2022.

Goianira, 06 de agosto de 2026.

LUCIDALVA FREIRE DE SA
SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E TRANSPORTES