

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Contratação de empresa para fornecimento de REFEIÇÃO PRONTA – TIPO MARMITEX E SELF-SERVICE)

1. INTRODUÇÃO

Este documento caracteriza a primeira etapa para abertura de procedimento licitatório, demonstrando os estudos que nortearão a contratação e, consequentemente, o processo de contratação, de acordo com as necessidades do município.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar a melhor solução no mercado para a solução das demandas da administração.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O procedimento em tela se trata de AQUISIÇÃO DE REFEIÇÃO PRONTA DO TIPO MARMITEX e FORNECIEMNTTO DE ALIMENTAÇÃO NA MODALIDADE BUFFET LIVRE, visando atender as demandas dos servidores do município que possuem escala de trabalho diferenciada, aos eventos oficiais, reuniões, treinamentos e capacitações.

A administração municipal conta com algumas escalas diferenciadas de servidores tanto na área da saúde, com os plantões nas unidades, quanto nas outras secretarias, como na infraestrutura, a qual possui em seu quadro de funções as manutenções de estradas vicinais, que pela distância, é fornecido alimentação para os operadores. Além disso, existem os zeladores e vigias que fazem as refeições no local de trabalho devido a natureza das atividades. Sendo assim, nesses casos opta-se por fornecer a alimentação no tipo marmitex.

Já para as ocasiões onde se figuram reuniões oficiais, recepção de autoridades, treinamentos, capacitações e encontros institucionais, é de se convir que a melhor opção é a alimentação na modalidade buffet livre onde as principais vantagens são:

Qualidade e Variedade Alimentar: O buffet permite oferecer uma variedade de pratos e opções, atendendo a diferentes necessidades alimentares e preferências dos participantes dos eventos, garantindo satisfação e segurança alimentar.

Custo-Benefício: A contratação de um buffet pode representar uma economia em relação a outras modalidades de fornecimento de alimentação, como serviço à la carte, já que permite otimizar o uso de ingredientes e reduzir desperdícios.

Atendimento à Legislação e Normas de Segurança Alimentar: A escolha de um restaurante especializado garante que todas as normas sanitárias e de segurança alimentar sejam cumpridas, assegurando a saúde dos participantes.

Agilidade no Atendimento: O serviço de buffet proporciona agilidade, especialmente em eventos de grande porte, onde a rápida distribuição das refeições é essencial para o sucesso do evento.

Portanto, de acordo com o descrito acima nota-se a necessidade de procedimento licitatório para aquisição de tal item para atender as demandas da administração municipal.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratada deverá possuir requisitos mínimos para execução do contrato de forma satisfatória como:

- a) Possuir equipamentos para transporte adequado dos produtos
- b) Ter disponibilidade para entrega dos itens diariamente entre as 11h00min às 12h30min e das 19h00min às 20h00min
- c) Disponibilizar o buffet libre em local próprio, de segunda-feira à domingo (inclusive feriados) no horário compreendido para almoço entre 11h30min e 14h00min e jantar entre 18h30min e 21h00min.
- d) Estar regulamentado perante os órgãos fiscalizadores.
- e) Estar em dia com a documentação fiscal.
- f) Possuir autorização pela Vigilância Sanitária Municipal.
- g) Possuir estabelecimento compatível para a produção dos alimentos
- h) Alvará sanitário e de funcionamento, do Município sede do proponente, vigentes;
- i) Atestado de funcionamento ou de edificação em regularização do Corpo de Bombeiros Militar, vigentes;
- j) Certificado de controle de pragas, vigente

3.1 AS INSTALAÇÕES FÍSICAS DEVEM APRESENTAR:

- A. Acesso independente, sem comunicação direta com o domicílio;
- B. Pia / lavatório para higienização das mãos com toalha de papel descartável e sabão líquido;
- C. Paredes lisas, revestidas até a altura mínima de 2m (dois metros) com material resistente, lavável, impermeável e em cores claras;
- D. Layout atendendo um fluxo que evite contaminação cruzada de alimentos;
- E. Instalações sanitárias, sem comunicação direta com áreas de produção, separadas por sexo, dotadas de vaso sanitário, lavatório, porta toalhas de papel, sabão líquido e lixeira de tampa.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E VALOR.

A quantidade estimada a ser contratada é de 60.000 unidades de marmitex. Tal quantidade se baseia na média diária de aquisição atual (160 unidades diárias) durante o período de 12 meses, considerando os valores médios variando entre R\$ 18,00 e R\$ 23,00 reais, chega-se a estimativa total de gasto de aproximadamente R\$ 1.080.000,00 (um milhão e oitenta mil reais) para a aquisição de MARMITEX e para o Fornecimento na modalidade BUFFET LIVRE estima-se a quantidade em 6.000 quilogramas de comida (5.000kg para prefeitura e fundos + 1.000 kg para FUNREBOM) durante 12 meses. Tal quantidade é estimada considerando os possíveis eventos e encontros institucionais a serem realizados naquele prazo e considerando a quantidade média de 700 gramas em cada refeição totalizando um potencial de atendimento para aproximadamente 8.500 refeições. Sendo assim, sabendo-se que o valor médio do KG gira em torno de R\$ 50,00 (cinquenta reais) chega-se ao valor estimado de 425.000,00 para o fornecimento de refeição na modalidade BUFFET LIVRE. Portanto o estimado total desta contratação é de R\$ 1.505.000,00 (um milhão, quinhentos e cinco mil reais).

5. PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

O procedimento em questão será executado como Registro de Preços, sendo assim, a Administração realizará empenhos mensais de acordo com a demanda dos órgãos municipais. Portanto, pela natureza do caso em tela, a contratação é feita de maneira global, porém os pagamentos são feitos parcelados, de acordo com os fornecimentos mensais.

6. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A abertura de procedimento licitatório visa garantir a economicidade na aquisição dos produtos adquiridos pela Administração. Sendo assim, tal procedimento considerou a demanda total pelos produtos listados anteriormente a fim de conseguir melhor preço entre os fornecedores que buscam vendas mais volumosas. Portanto, o resultado pretendido em tal procedimento é principalmente a economicidade e eficiência para o fornecimento dos itens mencionados.

7. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Sabe-se que a gestão de contrato é parte indispensável para uma boa execução daquilo que foi prometido pelas partes envolvidas. Dessa forma a fiscalização contratual é principal ferramenta que irá nortear as decisões a serem tomadas pelo gestor. Portanto, cabe a Administração capacitar aqueles que forem designados para o exercício da fiscalização contratual para que aquilo que foi ajustado pelas duas partes seja cumprido com legalidade, impessoalidade e eficiência, princípios basilares da Administração Pública.

8. CONCLUSÃO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A partir do exposto acima, conclui-se que a melhor solução para atender a necessidade da administração é a formação de registro de preços para fornecimento dos itens listados anteriormente através do pregão eletrônico, modalidade que gera maior possibilidade de economia para a administração. Não havendo, até o presente momento outra opção que atenda a necessidade do caso em tela.

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste estudo não foram abordados os elementos constantes nos incisos II, V, VII, XI E XII por não haver plano anual de contratações, por se tratar também de contratação simples que não demandam estudos ou técnicas aprofundadas para sua execução.

Ipameri, 22 de janeiro de 2026

TIAGO MARTINS DA SILVA
Agente de Contratação