

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1 Levando em consideração a natureza da demanda institucional, necessita do fornecimento de refeições prontas, para atender o Fundo Municipal de Saúde e o CAPS - Centro de Atenção Psicossocial “Gilvânia Bernardes Silvério”, destinada a alimentação dos servidores públicos municipais, que estejam a serviço desta municipalidade e estejam impossibilitados de fazer suas refeições em casa, bem como pessoas que venham ao município para prestar serviço ou participar de reuniões, entre outros eventos.

A alimentação pronta é crucial para a eficiência das ações e para a saúde dos colaboradores, garantindo o atendimento adequado às demandas de saúde pública e a continuidade das atividades de prevenção e tratamento.

2 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.

2.1 Não ha legislação do plano de contratações anuais.

3- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Trata-se de compra frequente e imediata, ficando estipulada a entrega imediata após ORDEM DE FORNECIMENTO do setor requisitante.

3.2 As REFEIÇÕES À VONTADE serão realizadas pelos servidores na sede da contratada, garantido uma alimentação com no mínimo opções de Arroz, Feijão, 2 Tipos de Carne, 2 Guarnições e Saladas, podendo os servidores se servir quantas vezes se fizerem necessário, mediante entrega de ordem de requisição do setor autorizativo.

3.3 As refeições tipo “Marmitex” (arroz, feijão, 1 tipo de carne, 2 guarnições, saladas),

serão entregues no local indicado para almoço ou jantar conforme necessidade da contratante, mediante requisição do setor solicitante, dentro do perímetro urbano do município de Três Ranchos.

3.4 O recebimento dos produtos será realizado por servidor competente e a fiscalização pelo cumprimento das normas referentes aos produtos entregues (quantidades, qualidade, características, respeito de prazos, enfim, previsões contidas neste Termo e no Edital de Convocação) de inteira responsabilidade do Fiscal indicado mediante Portaria oportunamente anexada aos autos, devendo ser fornecidos diariamente nos perímetro urbano no município de Três Ranchos, no endereço indicado, pelo sistema de requisição, através de Ordens de Fornecimentos sempre de acordo com a necessidade do órgão solicitante, devendo ser entregues, as despesas da Contratada, nos endereços indicados no contrato, e conforme os dias e horários estabelecidos pela contratada.

3.5 Os produtos, devido às suas especificações, serão armazenados adequadamente, preparados no dia do seu fornecimento por profissionais habilitados.

3.6 O fornecimento das refeições deverá ocorrer dentro da necessidade do Contratante, após assinatura do contrato, mediante emissão de Requisições/Ordens de Fornecimentos por autoridade competente, onde conste a assinatura do servidor responsável pela sua emissão e o número de refeições a serem fornecidas, até 12 (doze) horas antes do seu fornecimento, observado os horários normais de cada refeição, a necessidade, logística e condições de acondicionamento dos produtos.

3.7 Por se tratar de produto perecível, fica dispensado ao objeto o recebimento provisório, por se tratar de gêneros perecíveis e alimentação preparada. Entende-se por perecível algo que dura pouco e devido a isso terá um fim ou deixará de existir.

3.8 Os produtos deverão ser entregues dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos neste Termo de Referência, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinente, e adotar todas as medidas preventivas no sentido de se minimizar acidentes ou danos que venham a comprometer a qualidade, integridade e a quantidade fornecida.

3.9 As refeições deverão ser preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias exigíveis, nos termos da legislação vigente pertinente a preparação de alimentos, em

especial a Portaria CVS nº 05/2013 da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de acordo com a opção de cardápio padrão fornecida pelo Contratante.

3.10 As refeições deverão apresentar características organolépticas adequadas (cor, odor, aparência e consistência), observado os procedimentos gerais de produção, bem como as normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimento e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93 e com a Resolução nº 63/00 do Ministério da Saúde, normas e recomendações das entidades similares no âmbito desta Cidade e Estado, algumas citadas a seguir:

3.11 todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estarem em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;

3.12 o valor energético total deverá respeitar recomendações do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador que prevê para refeição – marmitex o mínimo de 1.400 Kcal (um mil e quatrocentas quilocalorias) e 6% NDPcal (seis por cento, relação entre calorias e proteína líquida);

3.13 não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;

3.14 não reaproveitar os alimentos prontos que já foram ou não servidos;

3.15 garantir a qualidade sanitária não utilizando ovos crus no preparo e elaboração dos alimentos das preparações a base de ovos (maionese, etc.);

3.16 reutilizar o óleo da fritura apenas sob condições adequadas de controle, senão trocar a cada 06h (seis horas);

3.17 apresentar sempre que solicitado por Nutricionista ou outro agente da Secretaria Municipal de Saúde, relação de fornecedores contendo endereço, telefone para qualificação e triagem dos mesmos, avaliação e monitoramento constante das condições operacionais dos estabelecimentos produtores de matérias primas, produtos semielaborados e/ou de produtos prontos através de visita técnica;

3.18 coletar diariamente e armazenar, sob refrigeração, aproximadamente 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações do dia, em recipientes devidamente

higienizados, esterilizados e etiquetados por um período de 72h (setenta e duas horas), para garantir um controle de qualidade da alimentação e apurar a responsabilidade;

3.19 Boas Práticas: controle de saúde dos funcionários, controle de água para consumo, controle integrado de vetores e pragas urbanas, regras para visitantes, controle de matérias-primas, higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, manipulação e processamento dos alimentos nas etapas básicas de preparação (recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, refrigeração, congelamento, descongelamento, reaquecimento, porcionamento e distribuição);

3.20 aplicar de forma concreta a APPCC – Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle apresentados junto à proposta;

3.21 controle de qualidade dos alimentos (avaliação microbiológica e físico-química das matérias-primas, controle da temperatura, umidade relativa, etc.).

4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1 Foram consideradas as quantidades contratadas no Credenciamento 4/2024, com isso, estima-se que a quantidade a contratar seja suficiente para atender a demanda do ano de 2025, caso seja necessário proceder com aditivo de 25% para suprir as necessidades da contratante.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 A opção pela contratação de refeições prontas, justifica-se pelas restrições de espaços disponíveis para o preparo e armazenamento dos materiais, bem como na inexistência de quadro de pessoal com as atribuições necessárias para o desenvolvimento das atividades propostas. Assim, faz-se necessária a contratação desse serviço.

5.2 Após análise, elenca-se abaixo algumas soluções supostamente aptas a atender às demandas de alimentação:

5.2.1 Solução 1 - Credenciamento: permite que fornecedores credencie ao longo do tempo, com base na demanda, sem a necessidade de realizar um novo processo

licitatório ou contratação a cada novo fornecimento, o que facilita a agilidade nos processos de aquisição de refeições, possibilitando a escolha da opção desejada, de acordo com as necessidades do contratante.

5.2.2 Solução 2 - Pregão: Fazer ata de registro de preços que ensejaria uma proposta customizada ao objeto pretendido. Esta solução apresenta uma dificuldade para contratante pela possibilidade de ter uma única empresa vencedora do certame, fator que afeta diretamente às demandas propostas para as Secretaria de Saúde devido a necessidade de aquisições de refeições para almoço e jantar.

5.2.3 Solução 3 – Dispensa de Licitação: os valores a serem contratados estão acima do valor máximo permitido para essa modalidade de contratação.

5.3 Ao observar as soluções postas, ponderando os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos nas opções apresentadas, na infraestrutura da contratante e, inclusive levando em consideração as necessidades a serem supridas, entende-se como mais vantajosa e adequada a solução 1 (Credenciamento).

5.4 A escolha desta Solução está baseada na relação custo-benefício, especialmente na redução dos custos operacionais decorrentes das contratações indiretas (mão de obra, alimentos, materiais de limpeza, manutenções).

5.5 Neste sentido, o presente modelo de contratação não traz qualquer inovação às práticas de mercado, sendo o usualmente empregado para fornecimento de refeições prontas. A solução também permite melhor controle de qualidade, fiscalização e logística dos serviços.

5.6 A solução de realização de processo licitatório para credenciamento de empresa(s) para realização do fornecimento das refeições prontas se mostra mais viável, uma vez que caso haja mais de um fornecedor credenciado, o contratante tem o poder de escolher o estabelecimento que irá se alimentar ou fornecer o marmitex G, e ainda na unidade mais próxima do local que estará prestando serviços, destacando-se que o pagamento ocorre conforme o fornecimento, permitindo que todos os prestadores de serviços que satisfaçam determinados requisitos possam se credenciar para fornecer as refeições.

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. A Pesquisa de Preço foi realizada utilizando os seguintes parâmetros: compras.gov.br, painel de preços no dia 07/01/2025 e 08/01/2025, os filtros utilizados tiveram o papel de aproximar a busca por serviços os mais similares possíveis ao demandado pelo município de Três Ranchos.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 A realização de processo licitatório para credenciamento de empresa(s) para fornecimento das refeições prontas, demonstra ser a mais adequada para atender a demanda apontada, uma vez que caso haja mais de um prestador credenciado, o setor solicitante tem o poder de escolher o estabelecimento em que haverá o fornecimento, sendo o mais viável pela localidade da prestação dos serviços, destacando-se que o pagamento ocorre conforme o fornecimento, permitindo que todos os fornecedores que satisfaçam determinados requisitos possam se credenciar para o referido fornecimento.

8 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO.

8.1 A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 A presente contratação encontra-se alinhada ao objetivo do fornecimento de refeições para bem estar e qualidade de vida dos trabalhadores no exercício de suas funções, primando pela produtividade elevada, pela economicidade, pela qualidade e celeridade dos serviços prestados por estes.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1 A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA nomes dos reponsáveis para emissão de requisições/Ordens de Fornecimentos, onde conste a assinatura do servidor responsável pela sua emissão e o número de refeições a serem fornecidas.

10.2 Faz-se necessário avaliar a possibilidade de servidores distintos executarem atividades de fiscalização e gestão dos contratos visando uma maior acurácia e transparência nos processos.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1 Não será necessário a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes.

12– IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1 Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores quanto à sua atividade.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1 Os estudos preliminares evidenciam que a contratação da solução ora descrita, ou seja, fornecimento de refeições prontas, mostra-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária.

Três Ranchos-GO, 08 de janeiro de 2025

Michele Santos da Cruz Marangoni
CPF: 000.390.641-82

Secretaria Municipal de Saúde