

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal da Educação, Secretaria Municipal do Trabalho e Assistência Social, Secretaria de Saúde.



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual elaborado na Organização para o exercício 2024.

Id pca PNCP: 07693989000105-0-000015/2024 - DFD 33 - Secretaria de Educação

Id pca PNCP: 07693989000105-0-000022/2024 - DFD 40 - Secretaria de Saúde

Id pca PNCP: 07693989000105-0-000024/2024 - DFD 22 - Secretaria do Trabalho e Assistência Social



Equipe de Planejamento

Francisco Barbosa Filho, Marcos Martins de Pinho, Felipe Rodrigues Matos Carvalho



Problema Resumido

Atualmente, as unidades enfrentam desafios em garantir a disponibilidade adequada e pontual de refeições que são essenciais para a realização de atividades de capacitações, reuniões, eventos oficiais e outras ações institucionais. Destaca-se que essas atividades ocorrem em dias e horários variados, o que dificulta a gestão logística de alimentação por conta própria.

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.

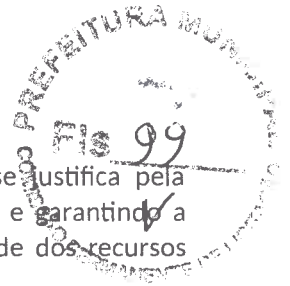


DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade identificada é a aquisição de refeições prontas e lanches destinados a atender as demandas das diversas secretarias da Prefeitura Municipal de Monsenhor Tabosa, Ceará. Essa carência surge da necessidade de proporcionar condições adequadas para a realização de atividades administrativas e operacionais que envolvem a prestação de serviços à população.

As secretarias municipais desempenham funções essenciais, incluindo a assistência social, saúde, educação e segurança, entre outras. Muitas dessas atividades acontecem em períodos prolongados ou fora do horário convencional, exigindo o fornecimento de alimentação adequada para os servidores públicos e colaboradores que atuam nessas frentes. A falta de refeições e lanches pode impactar diretamente a eficiência e a eficácia das ações desenvolvidas, comprometendo a qualidade dos serviços prestados à população.

Ademais, é importante ressaltar que a alimentação saudável e balanceada contribui para o bem-estar físico e mental dos profissionais, refletindo em um melhor desempenho no cumprimento das atividades diárias. O atendimento a essa demanda visa garantir que todos os funcionários tenham acesso a uma alimentação de qualidade, o que, por sua vez, alinha-se ao interesse público, promovendo não apenas a saúde dos trabalhadores, mas também a continuidade e efetividade das políticas públicas implementadas.



A execução de um contrato para a aquisição de refeições prontas e lanches também se justifica pela necessidade de planejamento e organização nas rotinas alimentares, evitando desperdícios e garantindo a observância das normas sanitárias e de segurança alimentar. Isso contribui para a qualidade dos recursos públicos empregados e a responsabilidade na gestão municipal.

Portanto, a aquisição de refeições prontas e lanches representa uma necessidade evidente que requer atenção imediata, tendo em vista o impacto significativo na operação diária das secretarias e, consequentemente, nos serviços destinados à população de Monsenhor Tabosa. A abordagem pontual dessa questão é fundamental para assegurar que a Administração Pública cumpra seu papel de forma eficaz, respondendo às demandas sociais de maneira justa e responsável.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A elaboração do estudo técnico preliminar para a contratação de refeições prontas e lanches destinados a atender as diversas secretarias do Município de Monsenhor Tabosa/CE exige a definição de requisitos claros e objetivos. Estes requisitos visam assegurar que a solução contratada atenda plenamente às necessidades das Secretarias, garantindo a qualidade dos serviços prestados e a competitividade no processo de seleção. A seguir, são listados os requisitos essenciais para a contratação:

1. **Qualidade nutricional:** As refeições devem ser preparadas com ingredientes frescos e de alta qualidade, respeitando as normas de segurança alimentar e a legislação vigente de saúde pública.
2. **Variedade de cardápios:** O fornecedor deve apresentar um cardápio diversificado que contemple, no mínimo, cinco opções de refeições e lanche, considerando dietas especiais (vegetariana, sem glúten, entre outras) e diferentes faixas etárias.
3. **Porções adequadas:** As porções deverão ser dimensionadas conforme as diretrizes nutricionais para cada tipo de refeição, assegurando o atendimento às necessidades calóricas diárias.
4. **Prazos de entrega:** O prazo de entrega das refeições deverá ser estabelecido como até 24 horas após a solicitação, garantindo que as demandas das Secretarias sejam atendidas em tempo hábil.
5. **Processos de higienização:** O fornecedor deve comprovar a adoção de rigorosos processos de higienização durante o preparo e transporte dos alimentos, em conformidade com as exigências da vigilância sanitária.
6. **Capacidade de atendimento:** O fornecedor deve ter a capacidade técnica e operacional para atender uma demanda inicial de pelo menos 1.000 refeições mensais, podendo esse número variar conforme as necessidades das Secretarias.
7. **Preço:** As propostas deverão incluir um detalhamento do custo por refeição e lanche, permitindo a avaliação comparativa entre os concorrentes, considerando a relação custo-benefício.
8. **Acompanhamento e suporte:** O fornecedor deve oferecer canais de comunicação direta para resolução de demandas e reclamações, além de fornecer relatórios mensais sobre o serviço prestado.
9. **Condições de armazenagem e transporte:** O fornecedor deve garantir condições adequadas de armazenagem e transporte das refeições, utilizando veículos refrigerados se necessário, para assegurar a integridade e qualidade dos produtos até a entrega final.



Esses requisitos foram estruturados para garantir uma seleção eficaz e vantajosa na contratação, permitindo ao Município de Monsenhor Tabosa/CE assegurar que as refeições e lanches atendam aos padrões desejáveis de qualidade e eficiência nas suas operações.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

O levantamento de mercado é uma etapa fundamental para identificar as soluções disponíveis para o atendimento da pretensão contratual, analisando suas vantagens e desvantagens. Abaixo são listadas as principais soluções de contratação do objeto citado entre fornecedores e órgãos públicos:

Contratação direta com o fornecedor. Esta forma de contratação envolve a negociação diretamente com empresas especializadas. A contratação direta pode facilitar a personalização dos serviços, permitindo atendimento de demandas específicas de qualidade, nutrição e prazo de entrega;

Contratação através de terceirização: A terceirização envolve a contratação de empresas que assumem a responsabilidade completa pela gestão de refeições. Essa solução pode proporcionar maior eficiência operacional e facilitar o controle;

Formas alternativas de contratação: Incluem alternativas como cooperativas de fornecedores, parcerias com instituições educacionais que possuem cursos de gastronomia e nutrição. Essas formas alternativas podem possibilitar a redução de custos.

Para avaliar a solução mais adequada para atender as necessidades da contratação do objeto em questão foram considerados os seguintes critérios:

Capacidade de atendimento das demandas específicas, garantindo a qualidade nutricional e a segurança alimentar;

Eficiência operacional e logística na entrega das refeições e lanches prontos em diferentes locais e horários;

Flexibilidade na adaptação a possíveis mudanças de demandas.

Considerando os critérios acima, a solução mais adequada é a contratação através de terceirização, uma vez que permite um melhor controle de qualidade, eficiência operacional e flexibilidade na adaptação das demandas, compatibilizando-se com os princípios da economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros.

Após análise detalhada das necessidades, foi identificado que o REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS E LANCHES, é a solução mais adequada para atender as demandas municipais, conforme os princípios e disposições da Lei nº 14.133/2021.

Baseando-se nas jurisprudências relacionadas a referida Lei, notadamente, a respeito da eficiência, economicidade e alinhamento com o interesse público, podemos justificar esta solução da seguinte forma:

A contratação por meio de registro de preço permite maior flexibilidade e adaptação às necessidades. Esse mecanismo facilita a gestão contratual e evita desabastecimento;

O uso do registro de preços assegura o atendimento das demandas ao menor custo possível;

A escolha por refeições prontas e lanches, demonstrou-se ser a opção mais vantajosa tanto do ponto de vista econômico quanto de qualidade;

Os fornecedores selecionados devem atender aos requisitos técnicos, relacionados a qualidade dos alimentos, prazos e condições.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

Após análise detalhada das necessidades, foi identificado que o REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS E LANCHES, é a solução mais adequada para atender as demandas municipais, conforme os princípios e disposições da Lei nº 14.133/2021.

Baseando-se nas jurisprudências relacionadas a referida Lei, notadamente, a respeito da eficiência, economicidade e alinhamento com o interesse público, podemos justificar esta solução da seguinte forma:

- A contratação por meio de registro de preço permite maior flexibilidade e adaptação às necessidades. Esse mecanismo facilita a gestão contratual e evitar desabastecimento;
- O uso do registro de preços assegura o atendimento das demandas ao menor custo possível;
- A escolha por refeições prontas e lanches, demonstrou-se ser a opção mais vantajosa tanto do ponto de vista econômico quanto de qualidade;
- Os fornecedores selecionados devem atender aos requisitos técnicos, relacionados a qualidade dos alimentos, prazos e condições.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	1 - RECURSO FONTE PRÓPRIO - LANCHE: Café com leite + Pão com manteiga + Barra de cereal ou suco de fruta da época + Bolos diversos + Leite com achocolatado + Biscoito doce ou salgado	UND	9.987	R\$ 4,33	R\$ 43.243,71
2	2 - RECURSO FONTE PRÓPRIO - LANCHE: Leite com achocolatado + Biscoito doce ou salgado + Barra de cereal + Vitamina de frutas + Caldo de carne com fatias de pão + Canja de galinha + Suco de frutas da época + Cuscuz com frango desfiado ao molho + carne moída ao molho.	UND	12.261	R\$ 4,70	R\$ 57.626,70
3	3 - RECURSO FONTE PRÓPRIO - LANCHE: Suco de frutas da época + Hot Dog + Iogurte + Biscoito salgado + Barra de cereal + Leite com café ou suco de frutas da época + Pão com ovo ou com carne.	UND	12.261	R\$ 4,70	R\$ 57.626,70
4	4 - RECURSO FONTE PRÓPRIO - LANCHE: Café + Leite + Chocolate + Suco de frutas da época + torta de frango + Bolos diversos + Pão de forma integral com patê + Salgados diversos + Bolos diversos + Sanduíche natural + Torradas com geleias e Salada de frutas.	UND	12.261	R\$ 4,73	R\$ 57.994,53
5	5 - RECURSO FONTE PRÓPRIO - LANCHE: Café + Leite + Chocolate + Suco de frutas da época + torta de frango + Bolos diversos + Misto frio + Pão de forma integral com patê + Salgados diversos + Torradas + Salgados diversos + Biscoito + Tábuas de frios e Salada de frutas.	UND	12.261	R\$ 4,73	R\$ 57.994,53
6	6 - RECURSO FONTE PRÓPRIO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - AVES: Alface, tomate, cebola, repolho e cenoura + Arroz branco ou Arroz a grega + Feijão carioca + Filé de frango grelhado + Salada de maionese Cubos de frango ao molho branco + Coxa e sobrecoxa assadas + Legumes na manteiga + Farofa + Strogonoff de frango + Batata Palha + Creme de Galinha + Farofa + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	14.904	R\$ 11,53	R\$ 171.843,12
7	7 - RECURSO FONTE PRÓPRIO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - SUÍNOS: Alface, tomate, cebola, repolho e cenoura + Arroz branco ou Arroz a grega + Feijão Carioca + Sobrepaletas em cubos grelhados ao molho barbecue + Farofa com Bacon + Bisteca Grelhada + Lombo suíno grelhado com cebola caramelizadas + Farofa + Feijoada + Torresmo + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	14.904	R\$ 11,53	R\$ 171.843,12
8	8 - RECURSO FONTE PRÓPRIO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - CARNE VERMELHA: Alface, tomate, cebola, repolho e cenoura + Arroz branco + Feijão carioca + Carne Cozida com legumes + Purê de Batata + Farofa com bacon + Strogonoff de carne + Churrasco Misto + Carne moída com legumes + Macarrão com molho de tomate + Filé de frango, carne suína e carne bovina + Batata palha + Suco	UND	14.904	R\$ 11,50	R\$ 171.396,00



	Natural(frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.				
9	9 - RECURSO FONTE PRÓPRIO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - ESPECIAL: Salada tropical + Arroz branco ou Arroz a Grega + Feijão carioca opcional + Carne bovina ao molho maderado + Filé de tilápia + Moqueca de peixe + Pirão de peixe + Purê de Batata + Salada de Macarrão penne e farofa + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	14.904	R\$ 11,53	R\$ 174.843,12
10	10 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Café com leite + Pão com manteiga + Barra de cereal+ suco de fruta da época + bolos diversos.	UND	13.750	R\$ 6,93	R\$ 95.287,50
11	11 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Café ou Achocolatado + Bolos diversos + Barra decereal + Biscoito doce ou salgado + leite com achocolatado.	UND	13.750	R\$ 4,43	R\$ 60.912,50
12	12 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Vitamina de frutas + Biscoito doce ou salgado + Barra de cereal + Suco de frutas da época + Cuscuz com frango desfiado ao molho.	UND	13.750	R\$ 4,56	R\$ 62.700,00
13	13 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Suco de frutas da época + Cuscuz com carne moídaao molho + frutas + Caldo de carne com fatias de pão.	UND	13.750	R\$ 4,43	R\$ 60.912,50
14	14 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Frutas + Canja de galinha com fatias de pão + Sopacom fatias de pão.	UND	13.750	R\$ 4,40	R\$ 60.500,00
15	15 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Suco de frutas da época + Hot Dog .	UND	13.750	R\$ 4,50	R\$ 61.875,00
16	16 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Iogurte + Biscoito salgado + Barra de cereal + Leitecom café ou suco de frutas da época + Pão com ovo ou com carne.	UND	13.750	R\$ 4,76	R\$ 65.450,00
17	17 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Café + leite + Chocolate + Suco de frutas da época +torta de frango + Bolos diversos + Pão de forma integral com patê + Salgados diversos eSalada de frutas.	UND	13.750	R\$ 4,93	R\$ 67.787,50
18	18 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Café + leite + Chocolate + Suco de frutas da época +Bolos diversos + Pão de forma integral com patê + Biscoito doce ou salgado e Salada defrutas.	UND	13.750	R\$ 4,73	R\$ 65.037,50
19	19 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Café + leite + Chocolate + Suco de frutas da época +Bolos diversos + Pão de forma integral com presunto e queijo e molho rosê + Biscoitodoce ou salgado e Salada de frutas.	UND	13.750	R\$ 4,67	R\$ 64.212,50
20	20 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Café + leite + Chocolate + Suco de frutas da época +Bolos diversos +Sanduiche natural + Salgados diversos + Biscoito doce ou salgado e Saladade frutas.	UND	13.750	R\$ 4,86	R\$ 66.825,00
21	21 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Café + leite + Chocolate + Suco de frutas da época +Bolos diversos + Salgados diversos + Torradas com geleias e Salada de frutas.	UND	13.750	R\$ 4,90	R\$ 67.375,00
22	22 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Café + leite + Chocolate + Suco de frutas da época +torta de frango + Bolos diversos + Pão de forma integral com patê + Salgados diversos eSalada de frutas.	UND	13.750	R\$ 4,86	R\$ 66.825,00
23	23 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Café + leite + Chocolate + Suco de frutas da época +Misto frio + Salgados diversos + Bolos diversos e Salada de frutas.	UND	13.750	R\$ 4,70	R\$ 64.625,00
24	24 - RECURSO FONTE ESTADO - LANCHE: Café + leite + Chocolate + Suco de frutas da época +Pães + Bolos diversos + Torradas + Salgados diversos + Biscoito + Tábuas de frios e Saladade frutas.	UND	13.750	R\$ 5,03	R\$ 69.162,50
25	25 - RECURSO FONTE ESTADO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - AVES: Alface, tomate, cebola,repolho e cenoura + Arroz barnco ou Arroz a grega + Feijão carioca + Filé de frangogrelhado + Cubos de frango ao molho branco +Batatas Sauté + Salada de maionese + SucoNatural (frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	10.650	R\$ 11,67	R\$ 124.285,50
26	26 - RECURSO FONTE ESTADO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - AVES: Alface, tomate, cebola,repolho e cenoura + Arroz barnco + Feijão carioca + Coxa e sobrecoxa ao molho e assada + legumes na manteiga + Macarrão alho e óleo + Suco Natural (frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	10.650	R\$ 11,67	R\$ 124.285,50
27	27 - RECURSO FONTE ESTADO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - AVES: Alface, tomate, cebola,repolho e cenoura + Arroz branco + Farofa + Strogonoff de frango + Creme de galinha +Batata Palha + Suco Natural (frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	10.650	R\$ 11,70	R\$ 124.605,00
28	28 - RECURSO FONTE ESTADO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - SUÍNOS: Alface, tomate, cebola,repolho e cenoura + Arroz branco ou Arroz a Grega + Feijão Carioca + Bisteca Grelhada +Sobrepaletas em cubos grelhados ao molho barbecue + Lombo suíno grelhado com cebola caramelizada Farofa com bacon + Suco Natural(frutas da época) ou	UND	10.650	R\$ 11,67	R\$ 124.285,50



	Refrigerante + Salada de frutas.				
29	29 - RECURSO FONTE ESTADO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - SUÍNOS: Alface, tomate, cebola, repolho e cenoura + Arroz branco ou Arroz a Grega + Feijão Carioca + Lombo suínogrelhado com cebola caramelizadas + Farofa + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	10.650	R\$ 11,67	124.285,50
30	30 - RECURSO FONTE ESTADO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - SUÍNOS: Alface, tomate, cebola, repolho e cenoura + Arroz branco + Farofa + Feijoadada + Torresmo + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	10.650	R\$ 11,67	R\$ 124.285,50
31	31 - RECURSO FONTE ESTADO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - CARNE VERMELHA: Alface, tomate, cebola, repolho e cenoura + Arroz branco + Feijão carioca + Farofa + Strogonoff de carne + Batata palha + Purê de Batata + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	10.650	R\$ 11,67	R\$ 124.285,50
32	32 - RECURSO FONTE ESTADO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - CARNE VERMELHA: Alface, tomate, cebola, repolho e cenoura + Arroz branco + Feijão carioca + Farofa com Bacon + Churrasco Misto + Filé de frango, carne suína e carne bovina + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	10.650	R\$ 11,67	R\$ 124.285,50
33	33 - RECURSO FONTE ESTADO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - ESPECIAL: Salada tropical + Arroz branco ou Arroz a Grega + Feijão carioca opcional + Carne bovina ao molho madero + Salada de Macarrão penne e farofa + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	10.650	R\$ 11,67	R\$ 124.285,50
34	34 - RECURSO FONTE ESTADO - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - PEIXE: Alface, tomate, cebola, repolho e cenoura + Arroz branco + Feijão carioca + Filé de tilapia + Purê de Batata + Suco Natural (frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas + Moqueca de peixe + Pirão de peixe.	UND	10.650	R\$ 11,67	R\$ 124.285,50
35	35 - RECURSO FONTE FUNDEB - LANCHE: Café com leite + Pão com manteiga + Barra de cereal + suco de fruta da época + Achocolatado + Bolos diversos + Leite com achocolatado.	UND	4.087	R\$ 4,73	R\$ 19.331,51
36	36 - RECURSO FONTE FUNDEB - LANCHE: Vitamina de frutas + Biscoito doce ou salgado + Barra de cereal + Suco de frutas da época + Cuscuz com frango desfiado ao molho ou carne moída ao molho + Frutas + Caldo de carne com fatias de pão + Canja de galinha + Suco de frutas da época + Hot Dog + Iogurte.	UND	4.087	R\$ 4,93	R\$ 20.148,91
37	37 - RECURSO FONTE FUNDEB - LANCHE: Café + leite + Chocolate + Suco de frutas da época + torta de frango + Bolos diversos + Pão de forma integral com patê + presunto + queijo e molho rosê + Biscoito doce ou salgado + Salgados diversos e Salada de frutas.	UND	4.087	R\$ 4,73	R\$ 19.331,51
38	38 - RECURSO FONTE FUNDEB - LANCHE: Café + leite + Chocolate + Suco de frutas da época + Bolos diversos + Sanduíche natural + Salgados diversos + Biscoito doce ou salgado + torta de frango + Misto frio + Pão de forma integral com patê + Torradas com geleias e Salada de frutas.	UND	4.087	R\$ 5,17	R\$ 21.129,79
39	39 - RECURSO FONTE FUNDEB - LANCHE: Café + leite + Chocolate + Suco de frutas da época + Pães + Bolos diversos + Torradas + Salgados diversos + Biscoito + Tábuas de frios e Salada de frutas.	UND	4.087	R\$ 5,03	R\$ 20.557,61
40	40 - RECURSO FONTE FUNDEB - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - AVES: Alface, tomate, cebola, repolho e cenoura + Arroz branco ou Arroz a grega + Feijão carioca + Filé de frangogrelhado + Cubos de frango ao molho branco + Batatas Sauté + Salada de maionese + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas + Farofa + Strogonoff de frango + Batata Palha + Creme de Galinha + Feijão carioca + Coxa e sobrecoxa ao molho e assada + Legumes na manteiga + Macarrão alho e óleo.	UND	5.032	R\$ 11,67	R\$ 58.723,44
41	41 - RECURSO FONTE FUNDEB - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - SUÍNOS: Alface, tomate, cebola, repolho e cenoura + Arroz branco ou Arroz a Grega + Feijão Carioca + Sobrepaletas em cubos grelhados ao molho barbecue + Farofa com Bacon + Lombo suíno grelhado com cebola caramelizadas + Farofa + Feijoadada + Torresmo + Bisteca Grelhada + Farofa + Suco Natural (frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.	UND	5.032	R\$ 15,50	R\$ 77.996,00
42	42 - RECURSO FONTE FUNDEB - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - CARNE VERMELHA: Alface, tomate, cebola, repolho e cenoura + Arroz branco + Feijão carioca + Carne Cozida com legumes + Farofa + Farofa com Bacon + Churrasco Misto + Carne moída com legumes + Macarrão com	UND	5.032	R\$ 15,50	R\$ 77.996,00



molho de tomate + Filé de frango, carne suína e carne bovina + Strogonoff de carne + Batata palha + Purê de Batata + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante+ Salada de frutas.

43	43 - RECURSO FONTE FUNDEB - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - ESPECIAL: Salada tropical +Arroz branco ou Arroz a Grega + Feijão carioca opcional + Carne bovina ao molho madero + Salada de Macarrão penne e farofa + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante + Salada de frutas.				
	UND	5.032	R\$ 14,03	R\$ 70.598,96	
44	44 - RECURSO FONTE FUNDEB - ALMOÇO: PRATO PRINCIPAL - PEIXE: Alface, tomate, cebola,repolho e cenoura + Arroz branco + Feijão carioca + Filé de tilápia + Purê de Batata +Moqueca de peixe + Pirão de peixe + Suco Natural(frutas da época) ou Refrigerante +Salada de frutas.				
	UND	5.032	R\$ 14,03	R\$ 70.598,96	
Valor Total				R\$ 3.660.486,22	



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A opção pelo parcelamento formal da contratação por meio de uma única licitação, com adjudicação em lotes ou itens distintos, apresenta-se como uma estratégia eficaz para atender às necessidades das diversas secretarias do Município de Monsenhor Tabosa. A gestão logística de refeições e lanches, conforme mencionado, é desafiadora devido à variabilidade nos dias e horários das atividades institucionais. Ao parcelar a contratação, o município consegue diversificar os fornecedores, garantindo uma maior flexibilidade na oferta e a possibilidade de adequar a refeição às especificidades de cada evento, resultando em atendimentos mais satisfatórios.

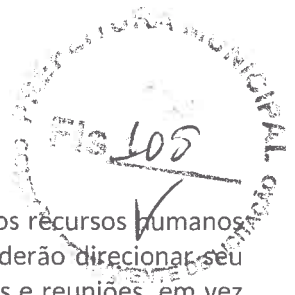
Além disso, o parcelamento pode possibilitar melhores condições de negociação, já que diferentes fornecedores podem trazer propostas competitivas para os itens específicos. Essa abordagem permite que as secretarias optem por opções que melhor se alinhem às suas demandas e orçamentos individuais, potencialmente reduzindo custos e aumentando a qualidade dos serviços prestados. A concorrência entre os fornecedores, estimulada pela divisão em lotes, também pode levar a um aprimoramento no padrão das refeições oferecidas, beneficiando diretamente os servidores e participantes das atividades promovidas.

Por fim, ao considerar o interesse público, a execução do parcelamento contribui para uma gestão mais ágil e responsiva às necessidades emergenciais das secretarias. Com uma estrutura de registro de preço, o município torna-se capaz de fazer aquisições de forma mais rápida e eficiente, evitando desvios nos cronogramas institucionais e garantindo a continuidade das atividades programadas. Isso não apenas melhora a eficiência da contratação, mas também assegura a disponibilidade pontual das refeições necessárias, refletindo uma administração pública comprometida com a qualidade dos serviços prestados.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A adoção da solução de Registro de Preço para a futura e eventual aquisição de refeições prontas e lanches pela Prefeitura Municipal de Monsenhor Tabosa visa garantir a economicidade e otimizar o uso dos recursos disponíveis. Essa abordagem permite um planejamento financeiro mais eficaz, pois possibilita a realização de compras em maior escala, resultando em condições comerciais mais vantajosas e diminuição do custo unitário das refeições. Com um contrato centralizado, a administração terá acesso a preços fixos durante o período contratual e poderá evitar flutuações de mercado que impactam diretamente nos custos.



Além disso, a contratação de refeições prontas e lanches assegura a eficiência no uso dos recursos humanos envolvidos na logística de alimentação. Ao externalizar essa atividade, os servidores poderão direcionar seu tempo e esforços para as atividades-fim da instituição, como a execução de capacitações e reuniões, em vez de se ocuparem com a gestão interna de fornecedores e controle operacional da alimentação. Isso resulta em um melhor aproveitamento do capital humano disponível, aumentando a produtividade nas atividades institucionais.

Quanto aos recursos materiais, o registro de preço elimina a necessidade de compra de insumos, transporte e armazenamento de alimentos, que exigem infraestrutura e manutenção. A solução proposta evita desperdícios e garante que as refeições sejam entregues de forma pontual e adequada aos eventos, atendendo às demandas específicas conforme o cronograma das atividades. Dessa forma, a Prefeitura se beneficia de uma gestão mais racional e econômica de seus recursos financeiros, materiais e humanos, contribuindo para a melhoria dos serviços prestados à população.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para garantir a implementação eficaz do registro de preço para a futura e eventual aquisição de refeições prontas e lanches para atender às necessidades das diversas secretarias do Município de Monsenhor Tabosa, algumas providências operacionais e estruturais devem ser consideradas. Primeiro, é fundamental realizar um levantamento detalhado das demandas de refeições e lanches por parte das secretarias, com a definição clara dos volumes estimados, tipos de refeições requeridas e os horários de entrega, o que permitirá uma melhor negociação e planejamento da logística.

Outro aspecto a ser abordado é a adequação das estruturas física e administrativa nas unidades que irão receber as refeições, assegurando que haja espaço e condições adequadas para a recepção, armazenamento e consumo dos alimentos, evitando desperdícios e contaminações. Isto implica, inclusive, na verificação prévia da infraestrutura existente, como utensílios e mobiliário, minimizando a necessidade de compras adicionais.

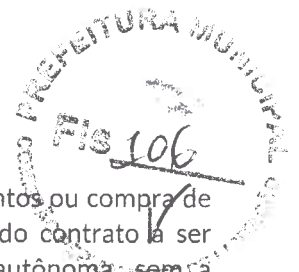
Quanto à capacitação de servidores, é relevante que aqueles envolvidos na fiscalização e gestão do contrato sejam treinados na avaliação da qualidade dos alimentos e no acompanhamento do cumprimento das normas de segurança alimentar. Essa capacidade técnica é essencial para assegurar a eficiência e eficácia do serviço prestado, além de contribuir para a boa utilização dos recursos públicos.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes em relação à solução escolhida para o problema da disponibilização de refeições para as atividades da Prefeitura Municipal de Monsenhor Tabosa revela que não há exigências adicionais a serem atendidas. A contratação de serviço de alimentação, na forma proposta, é suficiente para atender às demandas alimentares das capacitações, reuniões e eventos oficiais, dado que a solução se concentra unicamente na entrega de refeições.

O fornecimento de refeições a ser contratado não requer, por si só, contratações interdependentes, pois a realização do serviço de alimentação não está vinculada à gestão da infraestrutura ou a adequações prediais específicas. As condições atuais das unidades são compatíveis com o recebimento dos serviços sem que sejam necessárias modificações estruturais que poderiam gerar dependência entre as contratações.



Além disso, não há necessidade de contratações auxiliares como manutenção de equipamentos ou compra de utensílios alimentícios, uma vez que essas responsabilidades estão implícitas no escopo do contrato a ser celebrado com o fornecedor de refeições. O serviço poderá ser realizado de forma autônoma, sem a necessidade de suporte técnico-logístico adicional até a sua execução.

Por fim, a complexidade da logística alimentar necessária está contemplada pela própria natureza do serviço que será contratado, evidenciando que não existem interdependências que exigiriam outras contratações previamente à adoção da solução proposta. Em suma, a merecida autonomia da contratação de serviços de alimentação justifica a conclusão de que não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes para viabilizar a oferta das refeições nos eventos da Prefeitura Municipal de Monsenhor Tabosa.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Na análise dos possíveis impactos ambientais relacionados ao registro de preço para futura e eventual aquisição de refeições prontas e lanches pela Prefeitura Municipal de Monsenhor Tabosa, é fundamental considerar aspectos que envolvem a geração de resíduos, o uso de recursos naturais, energia e as práticas logísticas associadas.

Um dos principais impactos ambientais identificados é a geração de resíduos sólidos originários das embalagens dos alimentos. Para mitigar esse impacto, recomenda-se a escolha de fornecedores que utilizem embalagens sustentáveis, biodegradáveis ou recicláveis. Além disso, deve-se implementar a coleta seletiva dos resíduos gerados durante os eventos, incentivando a separação adequada entre material reciclável e não reciclável.

Outro ponto importante é a eficiência energética na produção e transporte dos alimentos. Optar por fornecedores que adotem práticas de produção com menor consumo energético e que utilizem veículos eficientes para a entrega das refeições pode reduzir a emissão de gases poluentes. É recomendável ainda verificar se os fornecedores possuem certificados que comprovem práticas de sustentabilidade, como utilização de energias renováveis.

A logística reversa também desempenha um papel essencial nesse processo. A contratação deve contemplar cláusulas que exijam dos fornecedores a destinação correta das embalagens após o uso, promovendo a reciclagem ou reuso dos materiais. Isso pode ser facilitado através da criação de pontos de entregas para devolução das embalagens, além de educação ambiental voltada aos servidores sobre a importância da redução do desperdício.

Por fim, priorizar produtos locais e sazonais pode trazer benefícios duplos: redução da pegada de carbono com transportes mais curtos e incentivo à economia local. Assim, as escolhas de fornecimento devem considerar esses critérios, buscando sempre o menor impacto possível no meio ambiente.

Em resumo, a adoção de embalagens sustentáveis, práticas de eficiência energética, implementação de logística reversa e valorização de insumos locais são medidas mitigadoras práticas e aplicáveis que podem contribuir significativamente para a redução dos impactos ambientais associados à contratação de refeições prontas e lanches.



CONCLUSÃO



Os exames preliminares demonstraram que a contratação da solução mencionada, é tecnicamente necessária, contudo, sua viabilidade é apenas parcial. Portanto, com base no exposto, podemos DECLARAR que a contratação proposta para é PARCIALMENTE VIÁVEL.

Monsenhor Tabosa - CE, 28 de Outubro de 2024

Maria Luziane Silva Farias

Membro da Comissão de Planejamento - Secretaria do Trabalho e Assistência Social

Felipe Rodrigues Matos Carvalho

Membro da Comissão de Planejamento - Secretaria de Educação

Jefferson Moura Melo

Membro da Comissão de Planejamento - Secretaria de Saúde



MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Art. 18, Inciso X da Lei 14.133/2021



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal da Educação, Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria do Trabalho e Assistência Social.



Equipe de Planejamento

Francisco Barbosa Filho, Marcos Martins de Pinho, Felipe Rodrigues Matos Carvalho



Objeto Detalhado

REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS E LANCHES PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE MONSENHOR TABOSA/CE.

O presente gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso do planejamento da contratação, da seleção do fornecedor e da gestão contratual.

O Mapa de Gerenciamento de Riscos contém a identificação e a análise dos principais riscos, consistindo na compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que corresponde à combinação do impacto e de suas probabilidades que possam comprometer a efetividade da contratação, bem como o alcance dos resultados pretendidos com a solução a ser contratada.

Para cada risco identificado, definiu-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos e impacto caso o risco ocorra, possíveis ações preventivas e de contingência (respostas aos riscos), bem como o registro e o acompanhamento das ações de tratamento dos riscos.

Para estimar o nível dos riscos, utilizou-se a matriz abaixo recomendada no Referencial Básico de Gestão de Riscos do TCU.

ESCALA DE PROBABILIDADES		
PROBABILIDADE	DESCRIÇÃO DA PROBABILIDADE, DESCONSIDERANDO OS CONTROLES	PESO
Muito Baixa	Improvável. Em situações excepcionais, o evento poderá até ocorrer, mas nada nas circunstâncias indica essa possibilidade.	1
Baixa	Rara. De forma inesperada ou casual, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias pouco indicam essa possibilidade.	2
Média	Possível. De alguma forma, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias indicam moderadamente essa possibilidade.	5
Alta	Provável. De forma até esperada, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias indicam fortemente essa possibilidade.	8
Muito Alta	Praticamente certa. De forma inequívoca, o evento ocorrerá, às circunstâncias indicam claramente essa possibilidade.	10

ESCALA DE CONSEQUÊNCIAS		
IMPACTO	DESCRIÇÃO DA PROBABILIDADE, DESCONSIDERANDO OS CONTROLES	PESO
Muito Baixo	Mínimo impacto nos objetivos (estratégicos, operacionais, de informação/comunicação/divulgação ou de conformidade).	1



Baixo	Pequeno impacto nos objetivos (idem)	2
Médio	Moderado impacto nos objetivos (idem), porém recuperável.	5
Alto	Significativo impacto nos objetivos (idem), de difícil reversão	8
Muito Alto	Catastrófico impacto nos objetivos (idem), de forma irreversível.	10

MATRIZ DE RISCO					
IMPACTO MUITO ALTO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO EXTREMO	RISCO EXTREMO
ALTO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO ALTO	RISCO EXTREMO
MÉDIO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO ALTO
BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO
MUITO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO
	MUITO BAIXA	BAIXA	MÉDIA	ALTA	MUITO ALTA
PROBABILIDADE					

Em atendimento ao inciso X do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento visa analisar os riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual.

Risco Alto - Fornecimento inadequado de refeições

Etapa	Impacto	Probabilidade
Seleção do Fornecedor	Alto	Média
Dano		
Comprometimento da qualidade dos serviços públicos devido à má qualidade das refeições.		
Ações Preventivas		Responsável
Realizar análise criteriosa dos fornecedores com base em amostras.		Nutricionistas
Estabelecer padrões de qualidade claros e comunicá-los aos fornecedores.		Nutricionistas
Ações de Contingência		Responsável
Modificar ou interromper o contrato em caso de recorrência de problemas de qualidade.		Gestor do Contrato
Estabelecer um plano de fornecimento alternativo de emergência.		Gestor do Contrato

Risco Alto - Variação nos preços dos insumos

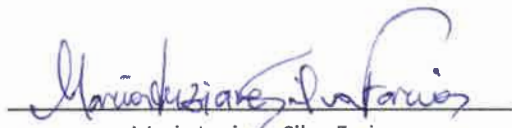
Etapa	Impacto	Probabilidade
Gestão Contratual	Médio	Alta
Dano		
Aumento dos custos totais do contrato, impactando o orçamento previsto.		
Ações Preventivas		Responsável
Negociar cláusula de ajuste de preços no contrato.		Gestor do Contrato
Monitorar continuamente preços de mercado para reagir antecipadamente.		Fiscal e Setor de Cotação
Ações de Contingência		Responsável
Reavaliar o contrato com base na posição orçamentária atual e ajustar escopo, se necessário.		Gestor do Contrato
Utilizar reservas orçamentárias de emergência, se aplicável.		Ordenador de Despesa



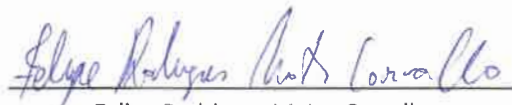
Risco Médio - Problemas logísticos de entrega		
Etapa	Impacto	Probabilidade
Gestão Contratual	Médio	Média
Dano		
Atrasos na entrega podem impactar eventos e operações nas secretarias.		
Ações Preventivas		Responsável
Estabelecer cronograma de entregas claros e reavaliá-los regularmente com fornecedores.		Fiscal de Contrato
Exigir que fornecedores desenvolvam planos logísticos robustos e comprovados.		Fiscal de Contrato
Ações de Contingência		Responsável
Identificar fornecedores locais alternativos para urgências.		Setor de Licitação
Realocar entregas e priorizar despachos em cenários de atraso.		Fiscal de Contrato

ETP nº 102801/2024 - REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS E LANCHES PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE MONSENHOR TABOSA/CE.

Monsenhor Tabosa - CE, 28 de Outubro de 2024


Maria Luziane Silva Farias

Membro da Comissão de Planejamento - Secretaria do Trabalho e Assistência Social


Felipe Rodrigues Matos Carvalho

Membro da Comissão de Planejamento - Secretaria de Educação


Jefferson Moura Melo

Membro da Comissão de Planejamento - Secretaria de Saúde