



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Aquisição de Bens e Serviço (art. 18, I da Lei Nº14.133, de 2021)

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art.18, § 1º, I)

OBJETO: Fornecimento de refeições para os funcionários da secretaria municipal de saúde e para usuários do sistema unico de saúde que estejam aguardando regulação na unidade de pronto atendimento de urgência/UPA-24horas, conforme necessidade.

Justificativa

O Fornecimento de refeições para os funcionários da Secretaria Municipal de Saúde é essencial para garantir a continuidade dos trabalhos realizados por essa equipe, que desempenha atividades fundamentais para o município de Ceres/GO. Durante longas jornadas de trabalho, especialmente em serviços externos e de manutenção, é imprescindível que os servidores tenham acesso a refeições adequadas, garantindo, assim, a sua saúde, segurança e produtividade. A oferta de alimentação contribui para a redução de deslocamentos durante o expediente, o que otimiza o tempo e melhora a eficiência operacional.

Por fim, a contratação de marmitas por meio de registro de preços permite que o município tenha maior flexibilidade e controle orçamentário, adquirindo os produtos conforme a demanda e a disponibilidade de recursos. Essa medida contribui para a gestão eficiente dos recursos públicos, ao mesmo tempo em que assegura que as necessidades alimentares dos funcionários e dos atendidos sejam supridas de maneira contínua e adequada.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL. (art.18, § 1º, II)

O presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a necessidade de demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO. (art.18, § 1º, II)

É necessária à contratação de empresa que atenda as demandas da Secretaria de Saúde referente ao objeto em questão ao tempo e modo necessários, conforme itens e quantidades descritos no item subsequente,



assim como preencha os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira e, em especial, que possua os seguintes documentos que comprovam sua qualificação técnica: Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica que comprove já ter realizado objeto da natureza da presente licitação, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado; Apresentação de Alvara de Funcionamento expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado. Apresentação de Alvara de Sanitário expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES. (art.18, § 1º, IV)

Ao calcular a quantidade a ser determinado, e ao analisar os Documentos de Formalização de Demanda da Secretaria Municipal de Saude resultando num total estimado de 36000 mil unidades de marmitex com os seguintes quantitativos:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE
1	Refeições prontas, preparadas com estrutura de cardápio, acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor tipo marmitex, Almoço/Jantar servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 600g com a composição mínima de 130g de proteína animal, 270g de cereais cozidos (arroz, feijão, etc.), 100g massas, 100g proteína vegetal (saldas, verduras cozidas, etc.) observando o item 3.1, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente para atender as necessidades da Secretaria da Saude/ UPA – 24horas/ SAMU.	Unidade	18.000

4.1 Estrutura de Cardápio:

NORMAL TIPO 1

Mix de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão, repolho, tomate, etc.); Molho para salada; Carne vermelha ou branca (frita, grelhada, assada ou cozida); Podendo conter acompanhamentos (farofa, purê, etc); Arroz branco e feijão. Uma porção de guarnição (vegetal cozido)

NORMAL TIPO 2

Mix de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, milho, tomate, etc); Molho para salada; Carne vermelha ou branca (frita, grelhada, assada ou cozida); Podendo conter acompanhamentos (farofa, purê, etc); Arroz branco e feijão.

PASTOSA TIPO 3

Caldo de frango com milho; Purê de batata com carne moída; Sopa de macarrão com verduras e carne (liquidificado); Caldo de mandioca com carne moída; Purê de abobora cambotiá com carne moída; Escaldado de fubá com ovo;

LÍQUIDA TIPO 4

Caldo de frango com milho (batido e coado); Purê de batata com carne moída (batido e coado); Sopa de macarrão com



verduras e carne (batido e coado); Caldo de mandioca com carne moída (batido e coado); Purê de abóbora cabotia com carne moída (batido e coado); Escaldado de fubá com ovo (batido e coado);

Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semielaborados considerados essenciais ao processo. O transporte das refeições, deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizado, climatizado e que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados. Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas à Secretaria Municipal de Saúde de Ceres. A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes.

A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida. Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável. O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

Ressaltamos que a empresa deverá prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO. (art.18, § 1º, V)

Conforme o disposto no art. 18, § 1º, inciso V, foi realizado um levantamento de mercado para analisar as alternativas possíveis e justificar a escolha técnica e econômica da solução a ser contratada.

Durante o levantamento, foram avaliadas as opções de fornecimento de refeições prontas para atender às necessidades dos funcionários da Secretaria Municipal de Saúde. Considerando que a secretaria não possui estrutura e condições para manter uma cozinha própria capaz de preparar essas refeições, tornou-se necessário buscar fornecedores externos especializados nesse serviço.

Assim, a contratação de uma empresa especializada para realizar os trabalhos com máquinas pesadas, incluindo operadores e insumos, é a opção mais vantajosa. Essa solução reduz o custo a secretaria além de garantir a execução mais rápida possível dentro da legalidade.

O levantamento de mercado e a pesquisa de preços para aquisição de marmitas para a secretaria foram realizados com base em consulta em banco de dados público, no site do Fonte de Preços e orçamento



mediano solicitação formal. O Decreto Municipal nº 229/2023 e Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, estabelecem a forma de obtenção dos preços estimados de bens e serviços a serem contratados no município de Ceres/Go.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO. (art.18, § 1º, VI)

Para estimar os preços para aquisição de marmita, considerando os itens, quantidades e valores descritos a seguir, conforme a Orçamento da Contratação anexa que integra este Estudo Técnico Preliminar:

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	QTDE	UNIT. MÁX.	PREÇO TOTAL
1	Refeições prontas, preparadas com estrutura de cardápio, acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor tipo marmite, Almoço/Jantar servidos em marmite de isopor com tampa e com capacidade mínima de 600g com a composição mínima de 130g de proteína animal, 270g de cereais cozidos (arroz, feijão, etc.), 100g massas, 100g proteína vegetal (saldas, verduras cozidas, etc.) observando o item 3.1, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente para atender as necessidades da Secretaria da Saude/ UPA – 24horas/ SAMU.	Unidade	18.000	R\$ 27,70	R\$ 498.600,00
VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 498.600,00 (QUATROCENTOS E NOVENTA E OITO MIL E SEISCENTOS REIAS)					

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO. (art.18, § 1º, VII)

A contratação para aquisição de marmita, será realizada por meio de um processo de contratação pública no **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Para requisito da contratação a empresa deverá preencher: habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira e, em especial, que comprovam sua qualificação técnica.

A quantidade diária de marmitas a ser adquirida pela secretaria de saude poderá variar entre 0 (zero) e 84 (oitenta e quatro) unidades, sendo que a licitante vencedora deverá manter diariamente à disposição a quantidade máxima estipulada.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO (art.18, § 1º, VIII)

A presente contratação é passível de parcelamento, uma vez que tal prática não acarretará prejuízo ao conjunto da aquisição. A contratação deve ser realizada por unidade, visto que as marmitas serão adquiridas conforme a necessidade da secretaria, impossibilitando a realização de uma contratação em parcela única. Além disso, a secretaria não tem condições de adquirir todas as marmitas de uma só vez, considerando que se trata de alimento perecível, o que torna inviável o armazenamento prolongado. Dessa forma, a contratação decorrente desta necessidade deverá ocorrer de forma parcelada, por itens licitados, permitindo a prestação de serviços de acordo com as demandas.



9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (art.18, § 1º, IX)

Com a presente contratação, a Secretaria Municipal de Saúde, pretende obter os seguintes resultados:

- **Garantia de Alimentação Adequada:** Assegurar que os funcionários da Secretaria tenham acesso a refeições nutritivas e adequadas durante o período de trabalho, contribuindo para a manutenção da saúde, segurança e eficiência operacional.
- **Atendimento às Necessidades dos Usuários do SUS:** Proporcionar refeições de qualidade para os Usuários do SUS, garantindo que tenham uma alimentação adequada enquanto que estejam aguardando regulação de vagas ambulatoriais, regulação de cirurgias eletivas, regulação de urgência e emergência e regulação de internação que atualmente é operacionalizado por processo de regulação
- **Eficiência na Gestão de Recursos:** Otimizar o uso dos recursos públicos através da contratação de fornecimento de marmitas por unidades, conforme a necessidade diária, evitando desperdícios e garantindo que os alimentos, sendo perecíveis, sejam consumidos de forma adequada e dentro do prazo, evitando perdas e assegurando a qualidade das refeições fornecidas.

Portanto, a contratação de marmitas de forma parcelada e por unidade é fundamental para atender de maneira eficaz as demandas alimentares tanto dos funcionários da Secretaria de Saúde quanto dos Usuários do SUS. Essa abordagem não apenas garante a oferta contínua de refeições de qualidade, mas também assegura uma gestão responsável e eficiente dos recursos públicos, ao evitar o desperdício de alimentos perecíveis e possibilitar a adaptação da aquisição conforme as necessidades reais do município.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO (art.18, § 1º, X)

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. Por esse motivo, este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no inciso X, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATO-INTERDEPENDENTES (art.18, § 1º, XI)

Existem contratações correlatas e/ou interdependentes. Por esse motivo, com fulcro no artigo 18, §2º, da Lei nº 14.133/2021, fica justificado que este Estudo Técnico Preliminar contempla o disposto no artigo 18, inciso XI, § 1º da Lei 14.133/2021.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS (art.18, § 1º, XII)

Com a contratação pretendida, não haverá impactos ambientais, não sendo necessárias as respectivas medidas mitigadoras. Por esse motivo, de acordo com o disposto no artigo 18, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, fica justificado que este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no artigo 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



ESTADO DE GOIÁS
Prefeitura Municipal de Ceres
Secretaria Municipal de Saúde
Praça Cívica, s/nº, Centro
Cep.: 76.300-000, Ceres-GO
(62) 3323-2095
www.ceres.go.gov.br
CNPJ(MF) nº 11.111.771/0001-72



Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta. Diante das justificativas acima expostas neste documento declaramos viável a contratação.

A Justificativa da viabilidade deste ETP verifica-se pela economia no valor da aquisição em função do ganho de escala, na eficiência com a diminuição dos custos administrativos em função da redução da fragmentação de processos licitatórios e efetividade com padronização dos materiais. Além disso, frisa-se que a presente contratação atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis. Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente VIÁVEL.

Ceres/GO, 19 de fevereiro de 2025.

Manoel Diniz Netto
Gestor de Contratos

Doraci Maria dos Santos Trindade
Secretária Municipal de Saúde