



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Administração

Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual.

Equipe de Planejamento

Janete Marques de Sousa, Maria Betania de Lima Souza

Problema Resumido

A Prefeitura Municipal de Porto Real do Colégio/AL enfrenta dificuldades em garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentos para seus eventos e atividades, comprometendo a operacionalização desses eventos e a satisfação dos participantes.

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 da Prefeitura Municipal de Porto Real do Colégio/AL consiste em garantir a alimentação adequada e de qualidade para os servidores públicos que atuam diariamente nas diferentes repartições do município. Além disso, é preciso assegurar uma oferta de quentinhas também para eventos realizados pela prefeitura, garantindo assim a comodidade e o bem-estar dos participantes.

Essa demanda se torna essencial para manter a eficiência e produtividade dos funcionários municipais, proporcionando uma alimentação balanceada durante o expediente de trabalho. Além disso, ao estender essa prestação de serviço para eventos promovidos pela prefeitura, demonstra-se o cuidado e a preocupação em oferecer condições adequadas para todos os envolvidos, contribuindo para o sucesso e organização dessas atividades.

Portanto, a contratação de fornecimento de quentinhas para os servidores públicos e eventos do município surge como uma necessidade prioritária para atender às demandas do poder público local, zelando pelo interesse público e mantendo um ambiente propício para o desenvolvimento das



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO**

atividades administrativas e institucionais.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

1. O fornecedor deverá disponibilizar quentinhas prontas para consumo, com os alimentos devidamente embalados e identificados.
2. As quentinhas devem ser entregues diariamente no horário estipulado pela Prefeitura Municipal de Porto Real do Colégio/AL.
3. Os alimentos das quentinhas devem seguir padrões de qualidade e higiene rigorosos, garantindo a segurança alimentar dos consumidores.
4. A empresa contratada deve possuir infraestrutura adequada para o armazenamento e transporte das quentinhas, garantindo a integridade dos alimentos durante toda a entrega.
5. A variedade de opções de cardápio deve ser ampla, contemplando diferentes tipos de alimentos para atender às preferências e restrições alimentares dos usuários.
6. A empresa deve possuir sistema de controle de qualidade e rastreabilidade dos alimentos, garantindo a procedência e a segurança dos produtos utilizados nas refeições.
7. A entrega das quentinhas deve ser feita de forma ágil e eficiente, garantindo a praticidade e rapidez na distribuição das refeições aos consumidores.
8. A empresa contratada deve disponibilizar um canal de comunicação eficiente para receber feedbacks dos consumidores e realizar eventuais ajustes necessários no serviço prestado.
9. Os preços praticados pela empresa devem ser justos e compatíveis com a qualidade dos alimentos e o serviço oferecido, visando sempre a melhor relação custo-benefício para a Prefeitura Municipal de Porto Real do Colégio/AL.
10. A empresa contratada deve possuir certificações de qualidade e boas práticas na manipulação de alimentos, conforme legislação vigente, garantindo a conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

1. Contratação de empresa especializada em fornecimento de quentinhas:
Vantagens:
 - Experiência e know-how no preparo e fornecimento de refeições em grande escala
 - Possibilidade de personalização do cardápio de acordo com as necessidades da Prefeitura
 - Cumprimento de prazos estabelecidos para entrega das refeiçõesDesvantagens:
 - Custo pode ser mais elevado do que outras soluções alternativas
 - Risco de terceirização total do serviço, o que pode dificultar o controle da qualidade das refeições
2. Montagem de cozinha industrial própria:
Vantagens:



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO

- Controle total sobre a produção das refeições, garantindo qualidade e segurança alimentar
- Possibilidade de redução de custos a longo prazo, evitando pagamento de terceirizações
- Flexibilidade para adaptar o cardápio de acordo com as demandas da Prefeitura

Desvantagens:

- Investimento inicial alto para montagem da cozinha industrial
- Necessidade de contratação de equipe qualificada para operar a cozinha
- Possível aumento de despesas com manutenção e gestão da cozinha

3. Parceria com restaurantes locais para fornecimento de quentinhas:

Vantagens:

- Estímulo à economia local ao envolver estabelecimentos comerciais do município
- Variedade de opções de cardápios disponíveis, atendendo a diferentes preferências dos consumidores.

- Potencial redução de custos em relação à contratação de empresas especializadas

Desvantagens:

- Dificuldade em garantir a mesma padronização e qualidade das refeições fornecidas pelos restaurantes
- Possibilidade de atrasos na entrega das quentinhas devido à logística envolvida
- Desafio de coordenar múltiplos fornecedores e garantir o cumprimento dos padrões de higiene e segurança alimentar.

Ao analisar essas possíveis soluções, é importante considerar não apenas o custo financeiro envolvido, mas também a qualidade das refeições, a segurança alimentar, a simplicidade na gestão do serviço e a adequação às necessidades da Prefeitura Municipal de Porto Real do Colégio/AL. Sugerimos realizar uma análise detalhada de cada alternativa, levando em conta as vantagens e desvantagens citadas, para tomar uma decisão mais embasada e assertiva.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha da contratação de uma empresa especializada em fornecimento de quentinhas para a Prefeitura Municipal de Porto Real do Colégio/AL se justifica pela sua experiência e know-how comprovados no preparo e fornecimento de refeições em grande escala. A expertise da empresa nesse segmento permite garantir a qualidade e a segurança alimentar necessárias para atender às demandas dos eventos e atividades promovidos pelo município.

Além disso, a possibilidade de personalização do cardápio de acordo com as necessidades específicas da Prefeitura é um diferencial importante, pois permite adequar as refeições às preferências e restrições alimentares dos participantes, contribuindo para a satisfação e o bem-estar de todos os envolvidos nos eventos.

Outro ponto relevante é o cumprimento de prazos estabelecidos para a entrega das refeições. Ao contar com uma empresa especializada, a Prefeitura pode ter a segurança de que as refeições serão



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO**

entregues conforme programado, evitando contratempos e garantindo a eficiência na operacionalização dos eventos.

Dessa forma, a escolha da contratação de uma empresa especializada em fornecimento de quentinhas se mostra como a solução mais adequada para superar as dificuldades enfrentadas pela Prefeitura Municipal de Porto Real do Colégio/AL em garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentos para seus eventos e atividades, proporcionando maior eficiência e qualidade na realização dessas atividades.



QUANTITATIVOS E VALORES

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso V da IN 40/2020).

A estimativa de quantidade a ser contratada é de R\$ 1.036,810, 00 (HUM MILHÃO E TRINTA E SEIS MIL REAIS E OITOCENTOS E DEZ REAIS).

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA COMERCIAL, PESO MÍNIMO 1.000g, (FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUALIZADA DESCARTÁVEIS E TRANSPORTADA EM CAIXAS TÉRMICAS), QUENTINHA COMPOSTA POR: CARNE BOVINA OU COXA DE FRANGO, SOBRECOXA E PEITO DE FRANGO, (APROXIMADAMENTE 250g), FEIJÃO DE CALDO OU TROPEIRO (150g), VERDURAS E LEGUMES COM VARIAÇÃO (APROXIMADAMENTE 150g), ARROZ BRANCO OU PARBORIZADO (APROXIMADAMENTE 250g), E MACARRÃO (APROXIMADAMENTE 200g). AMPLA PARTICIPAÇÃO	UND	15000		
2	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA COMERCIAL, PESO MÍNIMO 1.000g, (FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS INDIVIDUALIZADA DESCARTÁVEIS E TRANSPORTADA EM CAIXAS TÉRMICAS), QUENTINHA COMPOSTA POR: CARNE BOVINA OU COXA DE FRANGO, SOBRECOXA E PEITO DE FRANGO, (APROXIMADAMENTE 250g), FEIJÃO DE CALDO OU TROPEIRO (150g), VERDURAS E LEGUMES COM	UND	5000		



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO

	VARIAÇÃO (APROXIMADAMENTE 150g), ARROZ BRANCO OU PARBORIZADO (APROXIMADAMENTE 250G), E MACARRÃO (APROXIMADAMENTE 200g). COTA RESERVADA				
3	CAFÉ DA MANHÃ, COMPOSTO DE: SUCO DE FRUTAS, COM 350 ML, PÃO , PORÇÃO DE MANTEIGA, CAFÉ COM E SEM LEITE, 01 OVO FRITO OU COZIDO, CUSCUZ OU RAIZ(INHAME/MACAXEIRA), COM 200G, 02 UNIDADES DE CARNE BOVINA OU AVE, COM 240G E FATIA DE BOLO COM 150 G AMPLA CONCORRENCIA	UND	3000		
4	CAFÉ DA MANHÃ, COMPOSTO DE: SUCO DE FRUTAS, COM 350 ML, PÃO , PORÇÃO DE MANTEIGA, CAFÉ COM E SEM LEITE, 01 OVO FRITO OU COZIDO, CUSCUZ OU RAIZ(INHAME/MACAXEIRA), COM 200G, 02 UNIDADES DE CARNE BOVINA OU AVE, COM 240G E FATIA DE BOLO COM 150 G COTA RESERVADA	UND	1000		
5	ALMOÇO TIPO, COMPOSTO DE: ARROZ, FEIJÃO, ESPAGUETE , FAROFA, 02 UN DE CARNE BOVINA, AVES OU PEIXE (CARNE DE 1ª QUALIDADE), SALADA, VERDURA/LEGUMES, CRUS/COZIDOS. ACOMPANHADO COM REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTAS VARIADOS AMBOS COM 350 ML. AMPLA CONCORRENCIA	UND	5250		
6	ALMOÇO TIPO, COMPOSTO DE: ARROZ, FEIJÃO, ESPAGUETE , FAROFA, 02 UN DE CARNE BOVINA, AVES OU PEIXE (CARNE DE 1ª QUALIDADE), SALADA, VERDURA/LEGUMES, CRUS/COZIDOS. ACOMPANHADO COM REFRIGERANTE OU SUCO DE FRUTAS VARIADOS AMBOS COM 350 ML. COTA RESERVADA	UND	1750		
7	JANTAR, COMPOSTO DE: MASSA TIPO LASANHA OU PIZZA OU SOPA DE LEGUMES COM CARNE OU RAIZ COM CARNE BOVINA OU FRANGO, 02 UND, COM REFRIGERANTE DE 350 ML OU SUCO DE FRUTAS, CAFÉ COM OU SEM LEITE, PÃO DOCE, DE FORMA OU FRANCES OU BISCOITOS, MANTEIGA. AMPLA CONCORRENCIA	UND	3000		
8	JANTAR, COMPOSTO DE: MASSA TIPO LASANHA OU PIZZA OU SOPA DE LEGUMES COM CARNE OU RAIZ COM CARNE BOVINA OU FRANGO, 02 UND, COM REFRIGERANTE DE 350 ML OU SUCO DE FRUTAS, CAFÉ COM OU SEM LEITE, PÃO DOCE, DE FORMA OU FRANCES OU BISCOITOS, MANTEIGA. COTA RESERVADA	UND	1000		



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO

Com a contratação da solução proposta, a Prefeitura Municipal de Porto Real do Colégio/AL poderá garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentos para seus eventos e atividades. Isso resultará em uma redução dos custos com compras de última hora e desperdícios de alimentos, gerando economia financeira.

Além disso, haverá um melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, pois a gestão dos alimentos e do estoque será mais eficiente. Os funcionários envolvidos não precisarão perder tempo correndo atrás de fornecedores ou lidando com imprevistos, podendo se dedicar a outras tarefas importantes.

Dessa forma, a solução proposta não só resolverá o problema inicial, mas também trará benefícios em termos de economia e melhor gestão dos recursos disponíveis pela Prefeitura Municipal de Porto Real do Colégio/AL.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

1. Realizar um levantamento detalhado das necessidades de alimentação para os eventos e atividades da Prefeitura Municipal de Porto Real do Colégio/AL.
2. Elaborar um planejamento estratégico para a contratação de fornecedores, considerando quantidade, qualidade e variedade de alimentos.
3. Analisar a infraestrutura disponível para armazenamento e distribuição dos alimentos, identificando possíveis melhorias necessárias.
4. Realizar uma pesquisa de mercado para identificar fornecedores qualificados e com preços competitivos.
5. Estabelecer critérios claros de avaliação de desempenho dos fornecedores, visando garantir a qualidade do serviço prestado.
6. Capacitar servidores responsáveis pela fiscalização do contrato, orientando sobre as normas e procedimentos a serem seguidos.
7. Implementar um sistema de gestão contratual eficiente, para monitorar e controlar a execução do contrato de fornecimento.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Possíveis impactos ambientais:

- Desperdício de alimentos durante os eventos
- Consumo excessivo de energia elétrica e água para preparação dos alimentos
- Geração de resíduos sólidos orgânicos e embalagens

Medidas mitigadoras:

- Implementar um sistema de gestão de resíduos sólidos para separação e destinação adequada dos resíduos orgânicos e recicláveis



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL DO COLÉGIO

- Incentivar o uso de utensílios reutilizáveis e biodegradáveis
- Utilizar alimentos produzidos de forma sustentável e localmente, reduzindo a pegada de carbono
- Promover a conscientização dos participantes sobre a importância da redução do desperdício e do consumo consciente de recursos

Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VII da IN 40/2020).

Não se aplica.

Contratações correlatas/interdependentes

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VIII da IN 40/2020).

Não se aplica



CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.

Porto Real do Colégio /AL - MA, 14 de novembro de 2024.

Irã Farias dos Santos
Secretário de Administração