



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

E.T.P. n.º 02/2024/FMAS

1. INTRODUÇÃO

1.1. 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.

1.2. 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.

2. INFORMAÇÕES GERAIS

2.1. Descrição da Necessidade

2.1.1. Aquisição de hortifrúti para a Casa Acolhedora Zilda Arns Neumann, Cozinha Comunitária Pedro Francisco dos Santos e Serviço de Convivência e Fortalecimentos de Vínculos-SCFV, destinado ao preparo da alimentação para seus usuários.

2.1.2. Para alcançar seu objetivo institucional, o FMAS se utiliza de atividades, brincadeiras, adequados às necessidades cotidianas dos departamentos e equipamentos, intrinsecamente ligada aos serviços por ela desenvolvidos, e por serem mais de extrema importância, a utilização restrita a profissionais especificamente capacitados para seu manuseio, e adequados ao enfrentamento de cenários adversos, diferenciando-os das demais necessidades das outras Secretarias ligadas à Prefeitura Municipal.

2.1.3. A Casa Acolhedora Zilda Arns Neumann tem a função de acolher, voluntariamente, em seu espaço familiar, uma criança e/ou adolescente em situação de risco social ou pessoal, que foi afastada por decisão judicial de seu meio familiar e comunitário. A Secretaria Municipal da Assistência Social – SMAS, considerando o início do exercício 2024, onde não há disponibilidade do objeto ora solicitado, e com o intuito de atender o abrigo e que precisam dar continuidade nas refeições dos abrigados solicita as devidas providências quanto aos itens solicitados. Os hábitos alimentares de um indivíduo refletem sua imagem, não só o corpo, mas também a mente que se desenvolve de acordo com a sua alimentação, por esse motivo é de extrema importância ter uma alimentação saudável e adequada com cada fase do desenvolvimento humano, para cada fase da vida, a alimentação tem uma importância diferente, mas é essencial em todas elas.

2.1.4. O **Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV)** integra o conjunto de serviços do SUAS, oferecendo à população que vivências situações de vulnerabilidades sociais, novas oportunidades de reflexão acerca da realidade social, contribuindo dessa forma para o planejamento de estratégias e na construção de novos projetos de vida. Dentre as atividades desenvolvidas pelos grupos do SCFV, destacam-se as de natureza artístico-cultural, desportivas, esportivas e lúdicas, que funcionam como estratégias para promover a convivência e a ressignificação de experiências conflituosas, violentas e



traumáticas vivenciadas pelos usuários, portanto, durante a execução de suas atividades são fornecidas alimentação.

2.1.5. A Cozinha Comunitária Pedro Francisco dos Santos, pretende ir muito além da ideia do “dar de comer”, mas ensinar e capacitar pessoas que além de vulnerabilidade social apresentem também quadro de insegurança alimentar, caso de crianças subnutridas, idosos, diabéticos e hipertensos, celíacos, entre outros. A cozinha funcionará como uma escola social para a boa alimentação, tratando das particularidades de cada grupo, mostrando como é possível viver bem com doenças que limitam a ingestão de determinados alimentos, para que essas pessoas possam consumir refeições mais saudáveis em suas casas. A Cozinha, que fica em um imóvel localizado na Travessa Frei Damião, s/n, no bairro Valter Cardoso Costa, popularmente conhecido como bairro Cidade Nova, vai beneficiar os moradores daquela região. As refeições serão servidas de segunda a sexta-feira, como tentativa de apresentar soluções consistentes e criativas para o problema da fome, da desnutrição e da exclusão social em todas as suas variáveis.

Entre os objetivos específicos que fazem parte do ideal da Cozinha Comunitária, está estimular o autoabastecimento, contribuir para melhorar a dieta alimentar das comunidades e proporcionar às famílias em situação de vulnerabilidade alimentar e social uma alimentação mais correta, introduzindo nas pessoas hábitos alimentares saudáveis. Além disso, interromper a carência nutricional da população e reduzir os índices de anemia e desnutrição, também complementam a ideia.

2.2 Torna-se necessário, portanto, a adoção de medidas adequadas para o bom funcionamento desta secretaria e dos departamentos e equipamentos interligados.

3. ÁREA REQUISITANTE

3.1. Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, Jucinar de Santana Almeida.

3.2. Casa Acolhedora Zilda Arns Neumann, Maria Valdete dos Santos.

3.3. Cozinha Comunitária Pedro Francisco dos Santos, Wanderlan Santos de Souza

4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1. O Plano de Contratações Anuais (PCA) desta municipalidade, disponível em: <https://www.estancia.se.gov.br/Handler.ashx?f=f&query=f7b7d23f-5049-48d3-bc7b-59ae674fa1da.pdf> contempla a aquisição de gêneros alimentícios-hortifruti in natura, alinhando-se ao planejamento do Fundo Municipal da Assistência Social, consoante inciso II do § 1º do art. 18 da Lei n.º 14.133/2021 e suas alterações.

5. REQUISITOS DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO

5.1. Caso formalizada a contratação o prestador de serviços deverá possuir capacidade para fornecer os produtos conforme a necessidade.

5.2. Recomenda-se ainda que a contratada disponha de estrutura mínima adequada ao atendimento das necessidades da municipalidade, contando com a eficácia na entrega e qualidade dos produtos.

5.3. Os prazos para fornecimento dos produtos serão indicados no termo de referência, uma vez que englobam uma série de atribuições com período para sua realização.



5.4. O pagamento deve ocorrer somente após conferência pelos responsáveis designados das respectivas atribuições, respeitado em todos os casos a fila de credores após a liquidação.

5.5. Para um acompanhamento adequado das atividades desenvolvidas, o contratado deverá fornecer as tabelas indicadas, sem ônus, bem como quaisquer atualizações que ocorram durante a vigência contratual.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. Soluções passíveis de atender a demanda:

SOLUÇÃO 1: Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios – hortifruti	
VANTAGENS: 1. São produtos naturais sem adição de açúcares, sal, gordura. 2. Alimentos nutritivos e saudáveis. 3. Possibilita um acondicionamento adequado.	DESVANTAGENS: 1. Gastos com gás GLP e trabalho operacional.
ENCAMINHAMENTO: Solução que atende a demanda.	

SOLUÇÃO 2: Contratação de empresa para fornecimento de alimentação pronta	
VANTAGENS: 1. Diminuição do trabalho operacional, redução nos gastos de gás GLP.	DESVANTAGENS: 1. O preço poderá exceder o valor previsto no Plano de Contratação Anual. 2. A possibilidade da empresa contratada não cumprir a demanda solicitada. 3. O valor poderá ficar alto e comprometer a dotação orçamentária. 4. As refeições poderiam ser mal acondicionadas.
ENCAMINHAMENTO: Solução não atende a demanda.	

7. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

7.1. A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

7.1.1. Necessidade atual das quantidades de alimentos a serem fornecidos para um período estimado de 03 (três) meses.

7.1.2. Previsão do número estimado de refeições a serem produzidas e a quantidade de usuários;

7.1.3. Consulta a outros órgãos da Administração com perfil, necessidades ou demandas semelhantes para uma comparação;

7.2. As estimativas de consumo individualizadas, encontram-se consignadas na tabela a seguir:



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA DE ESTÂNCIA
Secretaria Municipal da Assistência Social
Departamento Administrativo



Descrição	Un.	Qtd estimada para 3 (três) meses	Valor Unit	Valor total por item
Abóbora	KG	190	R\$ 3,50	R\$ 665,00
Alho	KG	16	R\$ 22,00	R\$ 352,00
Batata Inglesa	KG	490	R\$ 4,50	R\$ 2.205,00
Banana da terra	KG	150	R\$ 6,50	R\$ 975,00
Beterraba	KG	46	R\$ 4,00	R\$ 184,00
Cebola branca	KG	359	R\$ 5,00	R\$ 1.795,00
Cenoura	KG	433	R\$ 4,00	R\$ 1.732,00
Chuchu	KG	258	R\$ 4,00	R\$ 1.032,00
Repolho	KG	322	R\$ 4,00	R\$ 1.288,00
Tomate	KG	480	R\$ 4,00	R\$ 1.920,00
Couve	MÇ	230	R\$ 2,00	R\$ 460,00
Coentro	MÇ	156	R\$ 3,00	R\$ 468,00
Batata doce	KG	232	R\$ 4,00	R\$ 928,00
Macaxeira	KG	372	R\$ 4,00	R\$ 1.488,00
Pimenta de cheiro	KG	48	R\$ 12,00	R\$ 576,00
Pimentão verde	KG	145	R\$ 5,00	R\$ 725,00
Quiabo	KG	42	R\$ 8,00	R\$ 336,00
Inhame	KG	212	R\$ 5,00	R\$ 1.060,00
Maça	KG	160	R\$ 8,50	R\$ 1.360,00
Melancia	KG	270	R\$ 3,00	R\$ 810,00
Banana prata	KG	230	R\$ 3,90	R\$ 897,00
Mamão	KG	200	R\$ 4,50	R\$ 900,00
Abacaxi	KG	200	R\$ 4,50	R\$ 900,00
Melão	KG	220	R\$ 3,00	R\$ 660,00
Manga	KG	230	R\$ 6,00	R\$ 1.380,00
TOTAL ESTIMADO DO VALOR:				R\$ 25.096,00

8. VALOR ESTIMADO PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO

8.1. Considerando os orçamentos levantados, entende-se, também, que os preços coletados utilizados para o orçamento apresentado estão de acordo com os característicos para o mercado, representando capacidades de elegibilidade.



O método utilizado neste estudo para a estimativa preliminar de preço da contratação foi a média do valor de cada custo da planilha dos preços de acordo com o Plano de Contratação Anual (PCA), que resultou no valor estimado de R\$ 25.096,00 (Vinte e Cinco Mil, e Noventa e Seis Reais). Após a extração e consolidação dos valores chegou-se aos valores referenciais abaixo. Seguem anexas as memórias de cálculo da estimativa de preços referenciais e os documentos que lhe dão suporte.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

9.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

9.2. A presente licitação será feita por itens.

9.3. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja vista, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. Não há, até a data de fechamento do presente estudo, contratações correlatas e/ou interdependentes junto a esta secretaria.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

11.1.1. Assegurar uma ótima alimentação para os usuários do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, Casa Acolhedora Zilda Arns e Cozinha Comunitária consequentemente aferindo melhorias no desempenho das atividades dos mesmos, com um cardápio nutritivo, objetivando melhorias em saúde física e mental.

11.1.2. Melhor aproveitamento dos recursos financeiros;

11.2. Desta forma, os setores demandantes poderão cumprir seu dever organizacional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

12. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

12.1. Diante a necessidade a solução mais viável é contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios tipo hortifrúti, permitindo que seja feita uma análise dos alimentos, garantindo uma alimentação saudável e nutritiva para seus usuários.



12.2 Mediante a necessidade a dispensa de licitação é a forma mais exequível, tendo em vista, que na data da elaboração deste documento, não existe ata de registro de preços vigente e nem contrato firmado por este fundo, portanto é fundamental que a contratação seja feita por meio de Dispensa de licitação devido à urgência exposta pelo setor demandante no Documento de Formalização de Demanda, desta forma, visando o cumprimento dos compromissos institucionais, garantindo assim o fornecimento de alimentação para os usuários das unidades.

12.3. Consoante dispõe o art. 75 inciso II da Lei nº 14.133/2021, é dispensável a licitação para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), e Decreto Nº 11.871, de 29 de Dezembro de 2023 que altera os valores estabelecidos na Lei 14.133 de 1º de Abril de 2021 para R\$ 59.906,02 (cinquenta e nove mil novecentos e seis reais e dois centavos), no caso de outros serviços e compras;

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

13.1. Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Por se tratar de alimentos, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados.

14.1.1. Importante destacar que, a depender das características dos alimentos, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade. Nesse Contexto, o Guia Alimentar para População Brasileira, aprovado e publicado pelo Ministério da Saúde no ano de 2014, afirma que a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, ameaçam a sustentabilidade do planeta. Isso fica simbolicamente demonstrado nas pilhas de embalagens desses produtos descartadas no ambiente, muitas não biodegradáveis, que desfiguram a paisagem e requerem o uso crescente de novos espaços e de novas e dispendiosas tecnologias de gestão de resíduos. A demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias primas comuns na fabricação de alimentos ultraprocessados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura. A sequência de processos envolvidos com a manufatura, distribuição e comercialização desses produtos envolve longos percursos de transporte e, portanto, grande gasto de energia e emissão de poluentes. A



quantidade de água utilizada nas várias etapas da sua produção é imensa. A consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais. Por todas as razões descritas acima, alimentos ultraprocessados devem ser evitados.

14.1.2. Tendo em vista que, a aquisição de Hortifrút in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além de suas vantagens nutricionais.

14.2. Dessa forma, é recomendável que a contratada esteja regular perante os órgãos ambientais para evitar embaraços e transtornos que possam obstar a execução contratual.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

16. CONCLUSÃO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

16.1. A Divisão de Compras e Licitações, após concluir os Estudos Técnicos Preliminares aqui registrados, posiciona-se pela viabilidade e razoabilidade da contratação.

Diante da declaração de viabilidade da contratação neste documento, encaminhe-se para, com base neste Estudo Técnico Preliminar, a elaboração do Termo de Referência.

Estância/SE, 01 de Fevereiro de 2024.

Lorena Mirelle Santos de Jesus
Lorena Mirelle Santos de Jesus
Assistente Operacional
Portaria nº 384/2022

Gabriela Lessa Pereira
Gabriela Lessa Pereira
Coordenadora
Portaria nº 039/2023

Rita Reis dos Santos
Rita Reis dos Santos
Assistente Operacional
Matrícula: 9248

Claudimete Santana da Silva
Claudimete Santana da Silva
Chefe de Seção
Matrícula: 9358



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA DE ESTÂNCIA
Secretaria Municipal da Assistência Social
Departamento Administrativo

