



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.



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

