



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

- 1.1 A Gestão Municipal necessita contratar serviços de fornecimento de alimentação para atender às demandas de seus funcionários, colaboradores e da população que necessita de assistência. O serviço requerido inclui a entrega de refeições tipo marmitex e self-service, com o objetivo de garantir a nutrição adequada e o bem-estar de todos, incluindo os usuários do CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) e outras pessoas em situação de vulnerabilidade atendidas pela administração municipal.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRAÇÃO NO PLANO DE CONTRAÇÕES ANUAL - PCA

- 2.1 A ata de registro de preço pretendida está contemplada no Plano de Contratações Anual do presente ano sob o registro de nº 699/2024, estando prevista para o dia 30/08/2024.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1 As refeições deverão obedecer aos seguintes requisitos:
- 3.1.1 Refeições tipo marmitex deverão ser acondicionadas em embalagem de isopor com tampa bem vedada, acompanhadas de talher.
 - 3.1.2 As refeições tipo marmitex devem contemplar cardápio variado, com porções de arroz, feijão, carnes variadas (branca ou vermelha), guarnições com verduras e legumes e saladas, pesando no mínimo 850 gramas.
 - 3.1.3 As refeições tipo marmitex deverão ser entregues nos locais definidos por cada secretaria, previamente autorizados via AF (Autorização de Fornecimento) sem ônus para o município.
 - 3.1.4 As refeições tipo self service deverão contemplar cardápio variado disponível no dia, com arroz, feijão, carnes variadas (branca ou vermelha), guarnições, legumes, verduras e saladas.
- 3.2 A prestação de serviço deverá observar os seguintes critérios de sustentabilidade:
- 3.2.1 Utilização de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para as refeições tipo marmitex, minimizando o impacto ambiental.



3.2.2 Garantia de que todas as refeições atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar, proporcionando refeições saudáveis e nutritivas.

3.2.3 Adoção de métodos de preparação de alimentos que promovam a eficiência energética, reduzindo o consumo de recursos naturais.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

4.1 No caso em questão, as refeições, que se pretende adquirir possuem natureza divisível, ou seja, podem ser fornecidos individualmente por empresas distintas. Dessa forma, com o objetivo de promover a competitividade do certame e a economicidade esta administração optou pelo critério "menor preço por item" ao invés do critério de "menor preço global" no presente procedimento licitatório.

4.2 Cumpre ressaltar que o Tribunal de Contas da União (TCU) é taxativo quanto à necessidade de parcelamento do objeto do certame, desde que seja tecnicamente e economicamente viável, e não resulte em prejuízos financeiros. Segundo o TCU, o objeto deve ser dividido em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, buscando a ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, evitando contratar em conjunto objetos de naturezas díspares (Acórdão 827/2007 - Plenário).

4.3 As estimativas de quantidades totais de refeição estão dispostas na planilha abaixo, bem como a quantidade disponível para cota de MEI, ME e EPP:

1040177	REFEIÇÃO SEL SERVICE A VONTADE COMPOSIÇÃO ARROZ FEIJÃO MASSAS CARNES VARIADAS SALADAS VERDURAS E LEGUMES COTA 25% PARA EMPRESAS ME EPP E MEI	UN	750
248234	REFEIÇÃO SELF SERVICE A VONTADE. COMPOSIÇÃO ARROZ FEIJÃO MASSAS CARNES VARIADAS SALADAS VERDURAS E LEGUMES.	UN	2.250



1040892	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX COM NO MINIMO 850 GRS - REFEIÇÃO TIPO MARMITEX COM NO MINÍMO 850 GRAMAS, CARDÁPIO VARIADO CONTENDO NO MINIMO: 1 PORÇÃO DE ARROZ, FEIJÃO, LEGUMES E VERDURAS, CARNES VARIADAS (PODENDO SER BRANCA OU VERMELHA) E SALADA. EMBALAGEM TIPO ISOPOR E TALHER. COTA 25% PRA EMPRESA DE PEQUENO PORTE, MICROEMPRESA E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL.	UN	1.250
1040891	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX COM NO MINIMO 850 GRS - REFEIÇÃO TIPO MARMITEX COM NO MINÍMO 850 GRAMAS, CARDÁPIO VARIADO CONTENDO NO MINIMO: 1 PORÇÃO DE ARROZ, FEIJÃO, LEGUMES E VERDURAS, CARNES VARIADAS (PODENDO SER BRANCA OU VERMELHA) E SALADA. EMBALAGEM TIPO ISOPOR E TALHER.	UN	3.750

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 Infere-se pela pesquisa realizada por esta secretaria junto ao mercado, que existe duas soluções para suprir a necessidade supramencionada, quais sejam, a compra ou o preparo das refeições pelo órgão. Dentre as duas alternativas aferidas, verificou-se que a **ata de registro de preço** para futura e eventual aquisição de refeições tipo self service e marmitex é a opção mais adequada, considerando os seguintes pontos:

- **Economia em Infraestrutura:** Ao comprar refeições prontas, a administração pública elimina a necessidade de investir em cozinhas industriais, equipamentos e instalações específicas para a preparação de alimentos.
- **Redução de Despesas com Mão de Obra:** A contratação de fornecedores externos reduz os custos com salários, benefícios e treinamentos de funcionários dedicados à preparação de refeições.
- **Rapidez na Implementação:** A terceirização permite uma resposta mais rápida às necessidades alimentares, especialmente em emergências ou aumento súbito da demanda.



- **Flexibilidade de Contratação:** É mais fácil ajustar a quantidade de refeições conforme a demanda, evitando desperdícios e garantindo que todos os beneficiários sejam atendidos.
- **Especialização dos Fornecedores:** Empresas especializadas na produção de refeições prontas possuem know-how e expertise para garantir a qualidade nutricional, segurança alimentar e variedade no cardápio.
- **Certificação e Compliance:** Fornecedores externos são obrigados a cumprir rigorosos padrões de qualidade e regulamentos de segurança alimentar, assegurando refeições saudáveis e seguras.
- **Práticas Sustentáveis:** Fornecedores externos podem implementar práticas sustentáveis de forma mais eficiente, como o uso de embalagens biodegradáveis, gestão de resíduos e compra de ingredientes locais.
- **Impacto Social:** A contratação de fornecedores locais para refeições prontas pode apoiar a economia local, gerando empregos e promovendo o desenvolvimento comunitário.
- **Previsibilidade Financeira:** A compra de refeições prontas permite uma maior previsibilidade de custos, facilitando o planejamento orçamentário e a gestão financeira da administração pública.
- **Redução de Desperdícios:** A capacidade de ajustar a quantidade de refeições conforme a demanda real contribui para a redução de desperdícios e otimização dos recursos públicos.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 6.1 O valor estimado para a contratação é R\$ 229.190,00 (duzentos e vinte e nove mil cento e noventa reais) para a ata de registro de preço para futura e eventual contratação da prestação de serviço de fornecimento de refeições por 12 (doze) meses.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COM UM TODO

- 7.1 A solução da necessidade apontada no item 1 deste estudo é a ata de registro de preço para eventual e futura aquisição de refeições self service e marmitex com as especificações constantes no item 3 deste ETP para suprir a necessidade de fornecimento de alimentação para servidores, convidados, pacientes assistidos



pelo CAPS e pessoas em situação de vulnerabilidade do município de Coromandel MG.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1.1 O parcelamento da contratação é viável tendo em vista que os itens podem ser fornecidos por empresas distintas, já que o critério de seleção utilizado será o de menor preço por item.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 Pretende-se com a ata de registro de preço diversos benefícios, incluindo redução de custos operacionais e de mão de obra, eficiência e flexibilidade na resposta às demandas, garantia de qualidade e variedade graças à especialização dos fornecedores, e a possibilidade de focar nas atividades-fim. Além disso, a terceirização permite a implementação de práticas sustentáveis, apoio à economia local e uma melhor gestão financeira e orçamentária, com maior previsibilidade de custos e redução de desperdícios.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

10.1 As providencias relacionadas a esta prestação de serviços já foram tomadas por esta administração. Como o levantamento da quantidade de marmitas necessárias para atendimento diário dos locais a que se destinam.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1 Não há necessidade de contratações correlatas, vez que já foram realizadas por esta administração.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1 A contratação de fornecimento de marmitas e refeições self-service pela gestão municipal pode gerar diversos impactos ambientais. A utilização de embalagens descartáveis e o desperdício de alimentos aumentam a quantidade de resíduos sólidos e orgânicos, contribuindo para a poluição ambiental. O transporte das refeições e a produção dos alimentos também podem resultar em emissões significativas de gases de efeito estufa, agravando as mudanças climáticas. Além disso, a preparação das refeições exige grandes quantidades de água e



energia, pressionando os recursos naturais, e o uso de ingredientes não sustentáveis pode levar à degradação do solo, desmatamento e perda de biodiversidade.

12.2 Outros possíveis impactos incluem a poluição do solo e da água devido ao descarte inadequado de resíduos e restos de alimentos, e a destruição de ecossistemas causada por práticas agrícolas insustentáveis. A cadeia de suprimentos inteira contribui para a pegada de carbono, especialmente se os alimentos não forem de origem local. Além disso, a produção agrícola convencional pode envolver o uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos, contaminando o solo e os recursos hídricos, além de impactar negativamente a saúde humana e a biodiversidade.

12.3 Neste sentido, se faz necessário que a prestação de serviço atenda as especificações constantes no item 3 deste estudo.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

13.1 A ata de registro de preço para futura e eventual contratação de prestação de serviços de fornecimento de refeições tipo marmitex e self service é solução adequada a realizar a distribuição e atendimento as demandas de alimentação dos servidores/agentes políticos e população vulnerável considerando o custo-benefício, os menores impactos ambientais e economicidade.

14. DATA E ASSINATURAS

14.1 Coromandel, 01 de agosto de 2024.

Isabela Cristina Lemes Resende
Coordenadora Administrativa