

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP, tem como objetivo avaliar alternativas para Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas, destinadas ao atendimento de campanhas de saúde, eventos, palestras e demais ações promovidas pelo município.

Departamento Requisitante: Departamento de Governo, Administração e Finanças

Responsável: Takahiko Hashimoto

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e distribuição de refeições se faz necessária para atender às demandas de campanhas de saúde, eventos, palestras e demais ações promovidas pelo município. Essas atividades frequentemente envolvem profissionais, voluntários e participantes que permanecem por longos períodos nos locais de realização, tornando essencial a oferta de alimentação adequada para garantir o bem-estar e a eficiência das ações.

Além disso, o fornecimento de refeições preparadas por empresa especializada assegura o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar, garantindo qualidade, higiene e controle adequado dos insumos utilizados. A terceirização desse serviço também evita sobrecarga da estrutura municipal, permitindo que os recursos e equipes locais sejam direcionados para outras atividades essenciais.

Dessa forma, a realização desta licitação busca assegurar a continuidade dos serviços públicos, promovendo economicidade, eficiência e transparência na contratação, além de proporcionar suporte adequado para a execução das atividades de interesse da população.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para atender de forma eficiente às demandas das campanhas de saúde, eventos, palestras e demais ações promovidas pelo município, a solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas, garantindo alimentação de qualidade e devidamente adequada às normas sanitárias e nutricionais. A prestação do serviço será dividida em duas modalidades: self-service e marmitex.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa de consumo para o processo de aquisição foi elaborada com base em um levantamento histórico das demandas registradas em exercícios anteriores

4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Item	Quant	Descrição do Material	Valor Médio Unitário R\$	Valor Médio Total R\$
1	1.200	Self-Service	38,12	45.744,00

		- Prato principal: Carnes (bovina, suína, frango e peixe), com pelo menos duas opções diárias. -Acompanhamentos: Arroz branco, arroz integral, feijão, farofa e guarnições (ex.: purê, macarrão, legumes salteados). - Saladas: Opção variada com folhas (alface, rúcula, etc.), legumes crus (cenoura, beterraba), grãos (grão-de-bico, lentilha) e molhos simples. - Bebidas: Água (500ml), sucos (335ml) ou refrigerante (350ml) *Deve ser disponibilizada quantidade suficiente e sem limite de reposição durante o período de serviço.		
2	1.200	Marmitex -Prato principal: uma proteína (bovina, suína, frango ou peixe). -Acompanhamentos: Arroz (branco ou integral), feijão, um carboidrato (purê, macarrão ou batata) e um legume cozido ou salteado -Salada: porção embalada separadamente (se solicitado), com opções básicas como folhas, legumes crus e molhos. * Marmitex padrão (600g a 800g) *embaladas em marmitex de material térmico, com tampa devidamente lacrada, garantindo a conservação do alimento durante o transporte e entrega.	27,42	32.904,00

		* As refeições devem ser entregues no local indicado, mantendo a temperatura ideal (quente ou fria, conforme o alimento), sem comprometimento da qualidade até o consumo.		
--	--	---	--	--

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Fica estimado o valor R\$ R\$ 78.648,00 (setenta e oito mil, seiscentos e quarenta e oito reais) para preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas, destinadas ao atendimento de campanhas de saúde, eventos, palestras e demais ações promovidas pelo município, a vigência do contrato é 12 meses a partir da data de sua homologação foram utilizados como metodologia para obtenção do preço e referência para contratação a média, mediana ou o menor valor obtido na pesquisa de preços.

6. LOCAL E FORMA DE ENTREGA

As refeições no sistema self-service deverão ser fornecidas diariamente, de segunda a segunda, nos períodos de almoço e jantar, garantindo a oferta contínua de alimentação para os eventos e atividades programadas pelo município. Os marmitex deverão ser preparados e entregues todos os dias da semana, de segunda a domingo, conforme demanda e cronograma estabelecido pela administração municipal, assegurando a alimentação adequada dos beneficiários, sem interrupções no fornecimento.

7. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO / FORNECIMENTO

A contratada deverá apresentar toda a documentação mínima necessária para o fornecimento do objeto licitado, obedecendo os dias e horários de expediente informados.

As refeições fornecidas deverão ser preparadas com ingredientes de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes e garantindo um cardápio balanceado.

As refeições deverão ser preparadas em local adequado, com condições sanitárias devidamente regulamentadas.

A empresa deverá garantir que os alimentos sejam transportados em recipientes térmicos e próprios para o consumo seguro.

O fornecimento das refeições deverá ocorrer nos locais e horários previamente estabelecidos pela administração municipal.

As quantidades serão informadas com antecedência, conforme a programação dos eventos.

A empresa contratada deverá seguir as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores.

Os alimentos deverão ser frescos e armazenados corretamente para evitar contaminações.

Profissionais envolvidos no preparo e distribuição das refeições devem possuir capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos.

A empresa deverá garantir pontualidade na entrega das refeições, evitando atrasos que possam comprometer os eventos.

A limpeza e organização dos utensílios utilizados na distribuição das refeições serão de responsabilidade da empresa.

8. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

Os Departamentos Requisitantes, serão os responsáveis pela fiscalização dos produtos que forem entregues.

9. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Licitação será por Registro de Preços, haja vista a conveniência do fornecimento do objeto com previsão de serem de forma parcelados, conforme a necessidade, visando a minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A Contratação está prevista para o orçamento anual de 2025.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Oferta de refeições balanceadas e nutritivas, atendendo às necessidades dos participantes das campanhas de saúde, eventos, palestras e demais ações promovidas pelo município.

12. MATRIZ DE RISCOS

Risco 01: Licitação Deserta

Probabilidade: Baixa;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Planejamento considerando as atuais necessidades;

Risco 02: Contratada com materiais desqualificados

Probabilidade: Baixa;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Constar no Edital a análise dos requisitos imprescindíveis à contratação;

Ação de Contingência: Aplicar sanção do Contrato e exigir a troca dos materiais, sem quaisquer custos pela Contratante;

Risco 03: Não conformidade com as medidas exigentes

Probabilidade: Média;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Fiscalização dos materiais com as normas exigentes;

Ação de Contingência: Solicitar que a Contratada forneça outro produto adequado;

Risco 04: Atrasos na Entrega

Probabilidade: Média;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Notificar a empresa para que a mesma cumpra o prazo estabelecido;

Ação de Contingência: Aplicar sanção do Contrato.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas pode gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de recursos naturais, geração de resíduos sólidos e descarte de embalagens.

Priorizar o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para o fornecimento das refeições, especialmente no caso dos marmitex.

14. VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Este Departamento declara VIÁVEL esta contratação, com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Ouro Fino, 21 de Março de 2025.

Takahiko Hashimoto
Diretor Municipal de Governo, Administração e Finanças