ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Setor Requisitante: Seção de Pessoal e Apoio Administrativo
Responsável pela Demanda: Marília Aparecida Silva Vieira

1. INTRODUÇÃO

1.1. Aquisição de refeições prontas, do tipo **marmitex**, destinadas aos servidores do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Piumhi/MG que estiverem atuando na execução de serviços emergenciais, especialmente aqueles que, em razão da natureza, da urgência ou da duração dos trabalhos, necessitem permanecer em atividade para assegurar a continuidade dos serviços essenciais prestados pela Autarquia.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A presente solicitação justifica-se pela necessidade de fornecer alimentação aos servidores do Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE) de Piumhi/MG que estiverem envolvidos na execução de serviços emergenciais e atividades operacionais que demandem atuação imediata ou jornada de trabalho prolongada. Tais atividades incluem reparos em redes de abastecimento de água, manutenção de redes coletoras de esgoto, atendimento a rompimentos de tubulações, desobstruções, intervenções em estações elevatórias e demais ocorrências que possam comprometer a continuidade e a qualidade dos serviços públicos prestados à população.

2.2. O fornecimento de alimentação visa assegurar condições adequadas para a continuidade dos trabalhos, especialmente quando a natureza ou a urgência dos serviços impossibilitar o deslocamento dos servidores para realizar suas refeições em horários regulares, contribuindo para a eficiência, a agilidade e a continuidade dos serviços essenciais de saneamento básico prestados pelo SAAE de Piumhi/MG.

2.3. Os serviços emergenciais relacionados ao abastecimento de água e ao esgotamento sanitário podem ocorrer em horários extraordinários, durante períodos prolongados ou em locais que dificultem o deslocamento dos servidores para realizar suas refeições. Nessas situações, o fornecimento de marmitex mostra-se necessário para assegurar condições adequadas de alimentação aos trabalhadores durante a execução dos serviços.

2.4. A ausência de fornecimento de refeições nessas circunstâncias poderá comprometer a continuidade e a agilidade dos atendimentos emergenciais, ocasionando atrasos na execução dos reparos e prolongando os impactos das ocorrências sobre a população. A disponibilização

de alimentação aos servidores contribui para a manutenção das equipes em atividade, favorecendo a eficiência operacional e a adequada prestação dos serviços públicos essenciais.

2.5. A contratação deverá observar os princípios da legalidade, da eficiência, da economicidade e do interesse público, bem como as disposições aplicáveis da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo o fornecimento realizado de forma compatível com as necessidades efetivas da Autarquia e devidamente justificado em cada atendimento.

3. IDENTIFICAÇÃO DAS SOLUÇÕES

3.1. Para atender à necessidade de fornecimento de refeições prontas (marmitex) aos servidores do Serviço Autônomo de Água e Esgoto – SAAE de Piumhi/MG, envolvidos na execução de serviços emergenciais e operacionais, foram identificadas as seguintes soluções possíveis:

I – Produção própria das refeições: alternativa que exigiria estrutura física adequada, equipamentos, aquisição de insumos e disponibilidade de pessoal para preparo e acondicionamento dos alimentos, tornando-se pouco viável diante da natureza das atividades desenvolvidas pelo SAAE.

II – Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas: consiste na aquisição de marmitex preparadas por estabelecimentos do ramo alimentício, em condições adequadas de higiene, conservação, acondicionamento e transporte, conforme as normas sanitárias aplicáveis. Essa alternativa permite atender às demandas de forma prática e eficiente, especialmente em situações emergenciais que exijam a permanência dos servidores em campo.

III – Aquisição de refeições em estabelecimentos comerciais, conforme a necessidade: possibilidade de aquisição pontual diretamente de fornecedores locais, conforme a ocorrência das demandas, alternativa que pode apresentar dificuldades quanto à padronização dos preços, à disponibilidade imediata das refeições e à organização do atendimento.

Diante das alternativas analisadas, a contratação de fornecedor especializado para o fornecimento de marmitex apresenta-se como a solução mais adequada, considerando a necessidade de atendimento rápido aos servidores, a continuidade dos serviços essenciais de abastecimento de água e esgotamento sanitário e a economicidade para a Administração Pública. A contratação deverá observar os procedimentos legais aplicáveis, com definição dos quantitativos estimados, das especificações das refeições, dos critérios de fornecimento e das condições de entrega, conforme a necessidade do SAAE.

4. ANÁLISE COMPARATIVA DE SOLUÇÕES

4.1. A solução mais adequada consiste na contratação de fornecedor do ramo alimentício para o fornecimento de refeições prontas (marmitex), preparadas e acondicionadas em condições adequadas de higiene e conservação, conforme as normas sanitárias aplicáveis. Essa alternativa proporciona maior agilidade no atendimento, praticidade na distribuição das refeições e melhor organização dos pedidos, especialmente para os servidores envolvidos na execução de serviços emergenciais e operacionais do SAAE de Piumhi/MG.

4.2. A primeira alternativa considerada, correspondente à preparação própria das refeições, não se mostra adequada, pois exigiria estrutura física apropriada, equipamentos, aquisição de insumos, disponibilização de pessoal e adoção de procedimentos para preparo, acondicionamento e conservação dos alimentos, ocasionando custos adicionais e maior demanda administrativa e operacional.

4.3. A segunda alternativa, consistente na aquisição pontual de refeições diretamente em estabelecimentos comerciais, conforme a necessidade, pode apresentar dificuldades relacionadas à disponibilidade imediata, à uniformidade dos preços e à organização do fornecimento, sobretudo em situações emergenciais que exijam atendimento rápido das equipes operacionais.

4.4. Considerando as alternativas analisadas, conclui-se que a contratação de fornecedor especializado para o fornecimento de marmitex constitui a solução mais adequada para atender à demanda do SAAE de Piumhi/MG, por proporcionar maior eficiência operacional, agilidade no atendimento e melhores condições de organização do fornecimento, contribuindo para a continuidade dos serviços essenciais de abastecimento de água e esgotamento sanitário. A vantajosidade da solução deverá ser confirmada por meio de pesquisa de preços e análise das condições praticadas no mercado.

5. REGISTRO DE SOLUÇÕES CONSIDERADAS INVIÁVEIS

5.1. Para o atendimento da necessidade de fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex aos servidores do SAAE de Piumhi/MG envolvidos na execução de serviços emergenciais e operacionais, foram analisadas alternativas considerando a praticidade, a economicidade, a agilidade no atendimento e a capacidade de fornecimento.

5.2. A preparação das refeições nas dependências do SAAE foi considerada inviável, uma vez que a Autarquia não dispõe de estrutura própria de cozinha industrial, equipamentos adequados e pessoal específico para o preparo dos alimentos, além de exigir condições sanitárias e controles necessários à manipulação de alimentos.

5.3. A aquisição de gêneros alimentícios para preparo das refeições também foi considerada inadequada, pois demandaria a disponibilização de pessoal, equipamentos, espaço físico e organização logística para armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, gerando custos indiretos e dificuldades operacionais.

6. ANÁLISE COMPARATIVA DE CUSTOS (TCO)

6.1. Não foi realizada planilha comparativa de custos detalhada entre as soluções, visto que a produção interna pelo SAAE é manifestamente inviável, seja pela ausência de estrutura logística, seja pela falta de pessoal disponível.

6.2. O custo da aquisição de marmitex prontas apresenta-se como a alternativa mais econômica e eficiente, evitando gastos adicionais com mão de obra, espaço e tempo de servidores.

7. CÁLCULO DOS CUSTOS TOTAIS DE PROPRIEDADE

7.1. Não foi realizado cálculo específico de custos totais de propriedade (TCO), uma vez que o SAAE não possui condições materiais e estruturais de produzir internamente as marmitex. A aquisição junto a fornecedores especializados é a alternativa que melhor atende ao interesse público e ao princípio da economicidade.

8. MAPA COMPARATIVO DOS CÁLCULOS TOTAIS DE PROPRIEDADE (TCO)

8.1. Não foram realizados cálculos comparativos, visto que não há viabilidade técnica disponível.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA

9.1. A única solução encontrada foi a aquisição dos produtos que compõe a cesta básica.

9.2. Considerando as alternativas analisadas, conclui-se que a contratação de fornecedor especializado para o fornecimento de marmitex constitui a solução mais adequada para atender à demanda do SAAE de Piumhi/MG, por proporcionar maior eficiência operacional, agilidade no atendimento e melhores condições de organização do fornecimento, contribuindo para a continuidade dos serviços essenciais de abastecimento de água e esgotamento sanitário.

9.3. O fornecimento deverá ser realizado de forma parcelada, de acordo com a programação do setor responsável, garantindo regularidade no atendimento aos servidores do SAAE de Piumhi.

10. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1. A Licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica da empresa fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado de desempenho anterior que comprove a capacidade para fornecimento dos ITENS do objeto desta licitação, podendo tal comprovação ser efetuada por no **máximo 02 (dois) atestados**, a não ser que haja necessidade de atestados com objetos distintos.

10.2. A licitante deverá dar total garantia quanto à qualidade dos produtos fornecidos, bem como efetuar a substituição imediata caso necessário ou não sejam atendidas as exigências de qualidade a serem especificadas no Termo de Referência e eventual Edital.

10.3. A contratação não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e administração contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

10.4. Os materiais devem ser entregues em até **30(trinta) minutos**, contados a partir da confirmação do pedido.

10.5 Os alimentos e as bebidas a serem fornecidos deverão atender às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, especialmente às regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos competentes. As refeições do tipo marmitex deverão ser preparadas, acondicionadas, transportadas e entregues em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, de modo a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos. Os refrigerantes deverão ser de procedência comprovada, estar em suas embalagens originais, devidamente lacradas, íntegras e rotuladas, com identificação do fabricante, prazo de validade e demais informações obrigatórias, atendendo às exigências legais aplicáveis.

10.6. Os interessados deverão informar, na apresentação das propostas, a descrição dos produtos ofertados, incluindo a marca dos refrigerantes, devendo todos os itens atender aos padrões de qualidade e às normas sanitárias vigentes

10.7. Os marmitex, quando da sua entrega, deverão serem produtos frescos novos, refrigerante dentro da data de validade, contendo externamente a data de validade, de forma a serem entregues devidamente embalados, acondicionados e transportados com segurança e sob responsabilidade da empresa licitante.

10.8. O Responsável pelo recebimento não aceitará ou receberá qualquer produto/material com imperfeições, em desacordo com as especificações e condições constantes, cabendo à empresa licitante efetuar as substituições necessárias, sob pena de aplicação das sanções legais.

11. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS OBRIGATÓRIAS /REQUISITOS NECESSÁRIOS

11.1. Refeições prontas do tipo marmitex.

11.1.1. As refeições deverão ser preparadas e fornecidas prontas para consumo, em quantidade suficiente para atender satisfatoriamente às necessidades alimentares dos servidores do SAAE de Piumhi/MG, observando padrões adequados de qualidade, higiene, sabor e segurança alimentar.

11.1.2. As refeições deverão ser compostas por alimentos variados, preparados com ingredientes frescos e de boa qualidade, podendo incluir arroz, feijão, carnes bovinas, suínas ou de frango, massas, legumes, verduras e demais acompanhamentos, conforme solicitação da Administração.

11.1.3. As porções deverão ser compatíveis com uma refeição individual completa, em quantidade suficiente para atender às necessidades de alimentação dos servidores, sem prejuízo da qualidade e da composição dos alimentos, ou seja, embalagem mínima de 800g.

11.1.4. Os alimentos deverão ser preparados em estabelecimento que atenda às normas sanitárias vigentes, especialmente às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e dos órgãos de vigilância sanitária competentes, observando as boas práticas de manipulação, preparo, acondicionamento e transporte.

11.1.5. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens individuais próprias para alimentos quentes, resistentes, higienizadas, devidamente fechadas e adequadas ao transporte, de modo a preservar a temperatura, o sabor, a integridade e a qualidade dos alimentos até a entrega.

11.1.6. O fornecimento deverá ocorrer mediante solicitação do SAAE de Piumhi/MG, em dias, horários e locais previamente informados pela Administração, inclusive em situações emergenciais relacionadas à execução dos serviços operacionais, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

11.1.7. A contratada deverá garantir a entrega das refeições dentro do prazo solicitado, mantendo condições adequadas de higiene, conservação e temperatura durante todo o processo de transporte e entrega.

11.1.8. Não serão aceitas refeições que apresentem sinais de deterioração, alterações de odor, sabor ou aparência, acondicionamento inadequado, contaminação ou quaisquer outras condições que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos, ficando a contratada obrigada a providenciar a substituição, sem custos adicionais para a Administração.

11.1.9. A contratada deverá responsabilizar-se integralmente pela qualidade dos alimentos fornecidos, pelo cumprimento das normas sanitárias aplicáveis e pelos danos decorrentes de falhas no preparo, acondicionamento, transporte ou fornecimento das refeições.

11.1.10. As refeições deverão ser fornecidas em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, não sendo admitida a entrega de produtos em desacordo com os requisitos mínimos de qualidade, quantidade, higiene e segurança alimentar.

12. LEVANTAMENTO DE MERCADO

12.1. Para levantamento de mercado, o parâmetro utilizado foi a consulta de preços no Painel de Preços do Governo Federal, assim como a pesquisa direta junto a fornecedores distintos, conforme incisos do § 1º do art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

13. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

13.1. Espera-se que sejam necessários adquirir, ao todo, 1500 (mil e quinhentos) marmitex ao longo do período de 12 (doze) meses. A apuração inicial estimada de quantidades foi baseada no consumo do último ano.

13.1.1. A quantidade prevista de marmitex contendo descrição completa, unidade e marcas de referência, encontram-se elencadas na planilha abaixo:

14.ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

ITEM	QTDE	UNIDADE	DESCRIÇÃO
01	1.300	UN	**MARMITEX – REFEIÇÃO PRONTA PARA CONSUMO**, REFEIÇÃO TIPO MARMITEX COMPOSTO POR NO MÍNIMO 4 GUARNIÇÕES: ARROZ, FEIJÃO, SALADA E CARNE. DEVERÁ SER FEITO UM RODIZIO (VARIAÇÃO) ENTRE AS CARNES E AS SALADAS A SEREM SERVIDAS. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO EMBALASGENS PRÓPRIAS PARA ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS, SENDO DESCARTAVEIS COM TAMPA , ACOMPANHADOS DE TALHERES DESCARTAVEIS POSSUINDO PESO MÍNIMO DE 800 GR, E REFRIGERANTE LATA DE 350 ML, GUARNÁ ANTARTICA, COCA COLA OU EQUIVALENTE.

14.1. Durante a pesquisa de preços realizada, apurou-se o valor médio de **R$ 35,00 (trinta e cinco reais)** por **MARMITEX,** o que, considerando o quantitativo de **1.300**(mil e trezentos) unidades, resulta no montante de **R$ 45.500,00 (quarenta e cinco mil e quinhentos reais).**

15. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

15.1. Não há parcelamento do objeto por serem itens indivisíveis.

16. ALINHAMENTO COM PCA

16.1. Quanto ao planejamento anual, informa-se que o objeto da presente contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) vigente. Dessa forma, a justificativa para a ausência de previsão será formalizada e juntada a portaria específica, para fins de regularização e adequação do planejamento, observadas as normas administrativas aplicáveis.

17. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

17.1. Com a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex, pretende-se garantir alimentação adequada aos servidores do SAAE de Piumhi/MG envolvidos na execução de serviços operacionais, emergenciais e de manutenção das redes de abastecimento de água, redes coletoras de esgoto, elevatórias e demais atividades que demandem atuação imediata das equipes.

17.2. A contratação tem como resultados pretendidos:

I. Garantir o fornecimento de refeições prontas aos servidores durante a execução de serviços emergenciais e operacionais, especialmente quando a natureza ou a duração dos trabalhos dificultar o deslocamento para realizar suas refeições;

II. Assegurar condições adequadas de alimentação aos servidores, contribuindo para o bem-estar, a disposição e a continuidade das atividades desempenhadas;

III. Proporcionar maior agilidade no atendimento das demandas, especialmente em situações que exijam a permanência das equipes em campo;

IV. Evitar a necessidade de aquisição de equipamentos, contratação de pessoal específico e disponibilização de estrutura própria para preparo de refeições;

V. Promover maior eficiência administrativa e operacional, mediante contratação de fornecedor responsável pelo preparo, acondicionamento e entrega das refeições;

VI. Assegurar a qualidade, a higiene e a segurança alimentar das refeições fornecidas, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis;

VII. Contribuir para a continuidade e a eficiência dos serviços públicos essenciais prestados pelo SAAE à população de Piumhi/MG.

17.3. Dessa forma, espera-se que a contratação atenda de maneira eficiente às necessidades de alimentação dos servidores nas situações previstas, com qualidade, pontualidade, economicidade e adequada utilização dos recursos públicos.

18. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

18.1. Não existem providências prévias ao contrato, no que se refere a haver treinamento ou aperfeiçoamento dos servidores, ou aquisição de equipamentos, tendo em vista o objeto da contratação.

19. IMPACTOS AMBIENTAIS

19.1. A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à utilização de embalagens descartáveis, à geração de resíduos orgânicos e recicláveis e ao consumo de água e energia durante o preparo dos alimentos.

19.2. Para minimizar os impactos ambientais decorrentes da contratação, deverão ser observadas, sempre que possível, as seguintes medidas:

a) Priorizar a utilização de embalagens adequadas ao acondicionamento de alimentos, resistentes, seguras e que permitam a destinação ambientalmente adequada após o uso;

b) Incentivar, quando viável, a utilização de embalagens recicláveis ou produzidas com materiais de menor impacto ambiental, sem comprometer a higiene e a segurança alimentar;

c) Promover a correta segregação e destinação dos resíduos gerados, observando as normas ambientais aplicáveis e as orientações da coleta seletiva local, quando existente;

d) Evitar o desperdício de alimentos, mediante fornecimento de refeições em quantidades compatíveis com a demanda efetiva do SAAE;

e) Incentivar o uso racional de água e energia e a adoção de boas práticas ambientais pelo fornecedor durante o preparo das refeições;

f) Evitar o uso excessivo de materiais descartáveis e de embalagens desnecessárias, desde que preservadas as condições sanitárias e de conservação dos alimentos.

19.3. A contratada deverá observar a legislação ambiental e sanitária aplicável às suas atividades, responsabilizando-se pelo gerenciamento adequado dos resíduos gerados em seu estabelecimento, conforme as obrigações legais pertinentes.

19.4. Considerando a natureza do objeto, os impactos ambientais são considerados de baixa complexidade e poderão ser mitigados por meio da adoção das medidas descritas, buscando conciliar o atendimento da necessidade administrativa com a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental.

20. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

20.1. Com base no exposto acima, a aquisição de **MARMITEX PRONTO** é a solução mais viável para a consecução do objeto.

20.2. Há previsão orçamentária, conforme consignado no Orçamento do SAAE PIUMHI-MG em vigor, ou da que vier a substituí-la nos próximos exercícios:

I. Programa(s) de trabalho: 17.122.0021.2158; B17.512.0447.2162; 17.512.0449.1078;

II. Elemento(s) da despesa: 3.3.90.30.00.

20.4. Destarte, entende-se que a solução escolhida se mostra viável, na medida em que esta Autarquia dispõe de orçamento para arcar com os respectivos custos.

Piumhi MG, 12 de novembro de 2026.

Marília Aparecida Silva Vieira

Chefe de Seção de Pessoal e Apoio Administrativo

À Autoridade Superior.

Aprovado ( ) Não Aprovado ( )

Eduardo de Assis

Diretor Executivo