



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Estudo Técnico Preliminar

1. Descrição da necessidade

Justifica-se a necessidade de aquisição para fornecimento o cumprimento do Acordo de Cooperação n.º 20212M00500, celebrado entre esta Prefeitura e o Comando do Exército, o município tem a obrigação de estar disponibilizando refeições para os Atiradores do Tiro de Guerra.

2. Área requisitante

Secretaria Municipal de Governo.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

O presente estudo tem por objeto a contratação de empresa especializada que realize a produção, manipulação e fornecimento, sob demanda, de alimentação pronta (marmitex), em embalagem acondicionada adequada e térmica para os atiradores do Tiro de Guerra.

A entrega dos produtos deverá ser efetuada mediante necessidade da Secretaria, a partir da data do empenho, o local de entrega dos marmitex será no Tiro de Guerra - R. João Vieira Camargo, 105 - Vila Barth - Itapetininga – SP.

Durante o prazo de validade do contrato, o Órgão Gerenciador não será obrigado a firmar as aquisições que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Deverão ser entregues: 09 (nove) Marmitex no ALMOÇO e 09 (nove) no JANTAR. Necessitamos desses produtos em todos os dias da semana, a fim de atender as necessidades dos atiradores conforme o calendário de funcionamento do Tiro de Guerra, que ocorre entre março a novembro, podendo sofrer alterações durante o ano.

Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a Detentora do Contrato, obrigará-se a substituí-los **imediatamente** a partir da notificação por escrito, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do Contrato nos termos legais.

O Órgão Gerenciador rejeitará, no todo ou em parte o produto que estiver em desacordo com o Edital.

O controle de qualidade será realizado de acordo com a variedade, peso, e demais características dos produtos, sendo que em caso de não corresponder às exigências mencionadas, os produtos serão devolvidos, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituí-lo **imediatamente**, a partir da notificação por escrito, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

Poderão ser realizadas análises específicas em laboratório oficial ou particular para verificação da qualidade do produto e as despesas correrão por conta da empresa vencedora.

Os produtos que serão entregues deverão ser idênticos às especificações contidas no Termo de Referência, Edital e em sua proposta. Caso o produto não corresponda às especificações exigidas, será rejeitado e poderá ser admitida uma substituição.

Todo início de mês a empresa vencedora deverá entregar na Secretaria Municipal de Governo, juntamente com a Nota Fiscal o recibo de entrega assinado por um dos fiscais indicados pela Secretaria requisitante, na data limite para a entrega dos produtos.

A empresa vencedora responderá por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes do objeto.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

A empresa vencedora deverá manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

Não será permitida a subcontratação ou transferência a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até o local designado pelo Órgão Gerenciador.

Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da refeição.

O armazenamento, o transporte e a distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

Os marmitex deverão estar completamente cheios, devidamente acondicionada em embalagem descartável e térmica de isopor com tampa, tamanho nº 08, e devem ser transportadas em bandejas em bom estado de conservação e higiene.

Deverá também ser fornecido talheres de plástico (garfo e faca) descartáveis reforçados, tamanho grande, próprias para refeições, devendo estes estar embalados individualmente.

Os serviços de fornecimento de marmitex, devem estar em conformidade com os padrões de segurança alimentar e manter a qualidade esperada, bem como devem ser servidas de acordo com um cardápio variado devendo ser constituído basicamente de arroz, feijão de boa qualidade, carnes de 1ª que podem variar de bovina, suína, frango e peixes, massas, salada crua (deve ser entregue em embalagem separada), e outro tipo de guarnição.

- **Carne branca ou vermelha** (no mínimo 150gr já preparada) de primeira qualidade. Ficando a critério da empresa a possibilidade de fornecer 02



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

tipos de carne, desde que seja respeitada a gramagem mínima de 150gr (somada as duas carnes).

Carne bovina (deverá ser utilizado: lagarto, patinho, bisteca, coxão mole e coxão duro);

Carne de panela (deverá ser utilizado: coxão duro, músculo, acém e paleta);

Carne suína (deverá ser utilizado: lombo, pernil e bisteca);

Carne branca (utilização somente de coxa ou sobrecoxa, filé de peite de frango, filé de merluza ou cação).

- **A empresa deve obrigatoriamente servir peixe uma vez por semana.**
- Fica terminantemente proibida a utilização de embutidos como mistura principal na refeição (com exceção de sua utilização nos pratos em que costumeiramente são utilizados esses itens, como por exemplo: virado a paulista, arroz carreteiro, feijoada, entre outros; como acompanhamento/guarnição, no preparo da farofa). No caso da feijoada esta pode ser servida no máximo uma vez por semana. Também fica terminantemente proibida a utilização de carne de soja na composição do marmitex.
- **Refogado:** verduras e legumes da época, devendo ser alternado diariamente.
- **Acompanhamento/guarnição:** podendo alternar entre massas (como espaguete, lasanha, rondelli, entre outras); polenta; tubérculos (como batata, mandioca, em formas variadas como purê ou outros) e ovos;
- **Ovo** – No que se refere a este item o fornecimento deve ocorrer 02 vezes por semana obrigatoriamente.
- **Salada:** verduras e legumes da época, devendo ser alternado diariamente.

Devendo ter no mínimo 50gr e 02 tipos de verduras ou legumes e ser acondicionadas em embalagens a parte, acompanhada com molhos próprios para salada.

A empresa deverá apresentar, obrigatoriamente, toda sexta-feira, o cardápio detalhado conforme condições exigidas no edital, especificando o que será servido nos marmitex, durante aquela respectiva semana, possibilitando um melhor acompanhamento no que se refere ao atendimento das exigências



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

contratuais, ficando facultado a este departamento (prefeitura) solicitar possíveis alterações ao respectivo cardápio.

O órgão gerenciador poderá realizar inspeções das instalações do fornecedor, garantindo que os alimentos sejam armazenados e manuseados adequadamente, também fica resguardado à prefeitura o direito de solicitar que uma nutricionista, do quadro da prefeitura avalie aleatoriamente se o Contrato está sendo seguido, conforme os termos solicitados, visto ser algo imprescindível ao fornecimento de uma refeição, que de fato atenda amplamente as necessidades dos funcionários que a utilizam. Fica facultado à Prefeitura Municipal, através do Setor de Vigilância Sanitária, visitar e inspecionar a qualquer tempo as instalações da proponente vencedora.

A empresa devesse adquirir produtos de procedência legal, e que tenham notas fiscais, as quais a empresa deve manter sobre seus cuidados para possíveis verificações futuras. Devendo também armazenar as amostras dos produtos utilizados nas refeições fornecidas pelo período legal vigente (de 72 horas), visando a resolução de quaisquer possíveis eventualidades que venham a surgir, conforme as exigências da Vigilância Sanitária do município.

Com objetivo de proporcionar um correto acompanhamento na produção das refeições (marmitex), solicitamos que a empresa vencedora possua um profissional habilitado (NUTRICIONISTA), em conformidade com as normas estabelecidas no Ato Normativo CRN-3 nº 18/2018 e a Resolução CFN nº 378/2005, com a comprovação na fase de habilitação.

4. Levantamento de Mercado

A análise realizada tem como foco observar aspectos de viabilidade mercadológica, economicidade, eficácia, eficiência e padronização. As pesquisas, realizadas de forma a não tendenciar soluções, evitando preços extremos, mas buscando manter as características e qualidades, para obtenção adequada dos itens de firma a proposta mais vantajosa para a administração pública.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

O levantamento de mercado se baseou nas contratações anteriormente realizadas pela Administração Pública.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na produção/ elaboração, manipulação e fornecimento, sob demanda, de alimentação pronta (marmitex), em embalagem acondicionada e térmica. O objeto contratado será utilizado a fim de atender as necessidades dos atiradores conforme o calendário de funcionamento do Tiro de Guerra, que ocorre entre março a novembro, podendo sofrer alterações durante o ano.

6. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

A estimativa das quantidades constantes deste estudo técnico preliminar é fruto de estimativas de consumo, em conformidade com o Acordo de Cooperação n.º 20212M00500, celebrado entre esta Prefeitura e o Comando do Exército,

Item	Quantidade	Descritivo
1	3.000	MARMITEX - Marmitex nº 08, contendo 850 gramas com composição mínima de arroz, feijão, Carne branca ou vermelha, refogado, guarnição, salada. Acompanhada de 1 suco ou refrigerante de 300 ml. Cumprindo rigorosamente os anexos com as especificações de quantidade, cardápio e forma de entrega.

7. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa para a contratação se deu, conforme dados abaixo informados, para o período de 12 meses, este quantitativo foi obtido considerando levantamento de contratações anteriores, por meio de relatórios de consumo do Tiro de Guerra.

Pregão Eletrônico: 316/2023 – Contrato: 12/2024.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Item	Quant.	Descritivo	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	3.000	MARMITEX - Marmitex nº 08, contendo 850 gramas com composição mínima de arroz, feijão, Carne branca ou vermelha, refogado, guarnição, salada. Acompanhada de 1 suco ou refrigerante de 300 ml. Cumprindo rigorosamente os anexos com as especificações de quantidade, cardápio e forma de entrega.	R\$ 16,60	R\$ 49.800,00

8. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não é viável o parcelamento, tratando-se de objeto indivisível.

Justifica-se o não parcelamento do objeto a ser licitado por questões técnicas e econômicas. O fornecimento das refeições e bebidas por mais de uma empresa poderia acarretar elevado custo de administração e dificultar a operacionalização do serviço, o que certamente, comprometeria a qualidade e efetividade dos resultados.

9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Apresente contratação não depende de qualquer outro processo licitatório para surtir seus efeitos, ou seja, ocorre de forma independente.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens desta solução constam na listagem do Plano Anual de Contratação vigente da Secretaria de Governo. Assim, demonstram o alinhamento entre a aquisição e o planejamento deste município.

11. Resultados Pretendidos

Pretende-se com o registro de preços, a realização futura de contratação, obtendo um mecanismo ágil e seguro, proporcionando preços adequados para



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

administração pública, buscando o atendimento da necessidade de alimentação dos atiradores do Tiro de Guerra, conforme prevê o convênio firmado entre Estado e Município.

12. Providências a serem adotadas

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e após será realizada a licitação através de Pregão Eletrônico. Após a homologação da licitação poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitados.

13. Possíveis Impactos Ambientais

A categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas do estabelecimento, são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

14. Declaração de Viabilidade



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

A partir do explanado nesse estudo técnico preliminar, figura a vantajosidade da contratação, onde se evidencia a aquisição de marmitex para os atiradores do Tiro de Guerra através de contrato com vigência de 12 meses.

Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida visando atender às necessidades da Secretaria de Governo, com maior benefício a esta municipalidade.

15. Responsáveis:

Gestora do Contrato Titular - Tatiana Aparecida Mazzarino Jacob de Camargo – (15) 3376 9601 - RG 32.460.887-1/ CPF 312030638-06

Gestora do Contrato Suplente – Amanda Roberta Couto Mariano – (15) 3376-9601 - RG 40.412.265-6 / CPF 442.178.618-77

Fiscal do Contrato Titular – Rita de Cássia do Nascimento Almeida Saboia – (15) 3376-9601 - RG 25.527.582-1 / CPF 156.673.728-19

Amanda R. C. Mariano
Escriturária
CPF 442.178.618-77