



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I - INFORMAÇÕES BÁSICAS

Setor Requisitante: Secretaria de Obras e Infraestrutura

II - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

A Administração Pública devido a inúmeros serviços desenvolvidos e prestados à população, visando fornecer aos seus servidores condições mínimas de qualidade no trabalho, depara-se com a necessidade de fornecer alimentação adequada, tal demanda se dá pelo fato de, a depender da situação, ser impossível ou inviável o retorno do funcionário até sua residência no horário do almoço.

Neste contexto, pode-se citar como exemplo os servidores que atuam nos serviços rurais de manutenção de estradas, os quais, na maioria dos dias, encontram-se afastados do município e o regresso para o almoço muitas das vezes se torna inviável tendo em vista que o tempo de deslocamento afetaria em grande parte o desenvolvimento e o andamento dos serviços.

Há de se falar também dos serviços de manutenção de estrada rurais e, ainda, dos serviços em que os servidores cumprem seu turno de forma ininterrupta, como nas portarias do hospital, garagem municipal, atendimento de emergência, 192, entre outras prestações que exigem, para o pleno desenvolvimento, o fornecimento aos servidores de uma condição mínima de serviço, tendo por pressuposto a necessidade destes em realizar suas refeições. Registra-se, ademais, que a necessidade acima exposta se alinha ao planejamento, estando prevista no Plano Anual de Contratações de 2024 e na LOA (PLANEJAMENTO).

III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A solução deverá atender aos seguintes requisitos mínimos:

- Disponibilidade de horário;
- Condições de higiene adequadas para manuseio de alimentos, em obediência as normas sanitárias;
- Flexibilidade quanto ao local de entrega dos alimentos, conforme localização a ser indicado pela Administração;



- Atendimento as normas vigentes municipais quanto às condições de operação do local e quanto as normas de segurança alimentar;
- Utilização de matéria prima com qualidade devendo ser constituído no mínimo de:
 - Arroz tipo 1;
 - Feijão;
 - No mínimo uma proteína (bovina, suína, frango e peixe);
 - Legumes cozidos;
 - Massa (macarrão tipos variados);
 - Além dos insumos mínimos para preparação como óleo e temperos de qualidade.
- Acondicionamento em embalagem térmica de isopor descartável.

IV - PROSPECÇÕES DE SOLUÇÕES / LEVANTAMENTO DE MERCADO

A demanda para prestação dos serviços de fornecimento de refeição prontas, em sua maioria, atinge seu volume maior aos finais de semana quando o índice de serviços rurais é maior, porém o fluxo dos demais setores encontra-se ausente, ficando inviável a produção de marmitas por parte do fundo social uma vez que o gasto com servidores junto a somatória da aquisição do e insumos para apenas uma pequena produção se faz inviável, criando a necessidade na aquisição de refeições prontas.

Avaliando as soluções possíveis para o enfrentamento da necessidade exposta, antes do mais, exclui-se a possibilidade de execução direta pelo Município dos serviços para oferta de marmitex e refeições pronta, vez que, a Administração não possui profissionais disponíveis e suficientes para realizar os serviços aos finais de semana, período de maior consumo das refeições e que a contratação de novos servidores, tendo em vista a eventualidade dos pedidos, não seria vantajosa para a Administração Pública, devido ao fato da demanda semanal estar sendo suprida de forma satisfatória com a equipe que se tem a disposição.

Como segunda solução seria a contratação de empresa para fornecimento das refeições conforme cardápio solicitado, incluso entrega, o que a considerar pelo fator de consumo se torna mais vantajoso, uma vez que seria entregue pronta de forma ágil a depender da necessidade da secretaria sem precisar aumentar o consumo de alimentos por meio de outras atas e gerar a necessidade de pagamento de horas extras excessivas para execução dos serviços.



V - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Após análise das opções dispostas dentro do cenário atual, visando o atendimento de forma ágil e efetiva, considerando que os serviços só serão solicitados quando necessário, não implicando em gastos elevados para a Administração, a opção que melhor se adequa ao cenário atual é a contratação de empresa para fornecimento de marmitex e refeições prontas devidamente acondicionadas.

VI - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITEM	UNID.	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DETALHADA
1	UNID.	1.160	Refeição Pronta, tipo prato feito, contendo no mínimo: • uma proteína animal: carne bovina, suína, frango ou peixe 120g; • arroz; • macarrão; • feijão; • farofa; • legumes cozidos. OBS – A REFEIÇÃO DEVERÁ MANTER A MÉDIA DE PESO E QUANTIDADES OFERTADAS PELO ESTABELECIMENTO NO ATENDIMENTO PADRÃO, SEM REDUÇÕES DE QUANTIDADES.
2	UNID.	5.790	Fornecimento de refeições no sistema MARMITEX, seguindo a estrutura de cardápio: • arroz branco tipo I cozido; • feijão tipo I cozido preto ou carioca; • carne vermelha bovina, carne suína, ou frango; • massas variadas; • legumes cozidos; • farofa. OBS – A REFEIÇÃO DEVERÁ MANTER A MÉDIA DE PESO E QUANTIDADES OFERTADAS PELO ESTABELECIMENTO NO ATENDIMENTO PADRÃO, SEM REDUÇÕES DE QUANTIDADES.



O estimativo para contratação se deu conforme a análise do levantamento abaixo com referência ao consumo dos últimos anos pela Administração.

Deverá ser considerada a utilização do sistema de registro de preços e o acréscimo de 15% sobre a média de consumo para garantir a não interrupção do fornecimento caso venha a acontecer um aumento não previsto das ordens de serviços, tendo em vista que o valor não implicará em prejuízo financeiro, uma vez que as aquisições se darão conforme a efetiva necessidade.

ITEM	2021	2022	2023	MEDIA
PRATO FEITO	1303	246	1474	1008
MARMITEX	5000	5921	4180	5034

Ressalta-se que a aquisição das refeições e marmitex por meio do sistema de registro de preço se justifica considerando a imprevisibilidade da necessidade, bem como o interesse da Administração Pública em não custear gastos desnecessários com compras indevidas, uma vez que ao se utilizar o sistema de registro de preços a Administração não se vincula à contratação da totalidade do quantitativo.

VII - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para realizar a estimativa do valor da contratação, o setor de compras utilizou a ferramenta Banco de Preços e processo anterior com objeto semelhante ao em elaboração.

O valor médio estimado para atender à demanda é R\$ 153.302,50 (cento e cinquenta e três mil trezentos e dois reais e cinquenta centavos), conforme planilhas de levantamento de preços e documentos que compõe o ANEXO I.

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO DETALHADA	V. UNIT.	V.TOTAL
1	UNID.	1.160	Refeição Pronta, tipo prato feito, contendo no mínimo: • uma proteína animal: carne bovina, suína, frango ou peixe 120g; • arroz; • macarrão; • feijão; • farofa; • legumes cozidos.	R\$ 20,60	R\$ 23.896,00



			OBS – A REFEIÇÃO DEVERÁ MANTER A MÉDIA DE PESO E QUANTIDADES OFERTADAS PELO ESTABELECIMENTO NO ATENDIMENTO PADRÃO, SEM REDUÇÕES DE QUANTIDADES.		
2	UNID.	5.790	Fornecimento de refeições no sistema MARMITEX, seguindo a estrutura de cardápio: • arroz branco tipo I cozido; • feijão tipo I cozido preto ou carioca; • carne vermelha bovina, carne suína, ou frango; • massas variadas; • legumes cozidos; • farofa. OBS – A REFEIÇÃO DEVERÁ MANTER A MÉDIA DE PESO E QUANTIDADES OFERTADAS PELO ESTABELECIMENTO NO ATENDIMENTO PADRÃO, SEM REDUÇÕES DE QUANTIDADES.	R\$ 22,35	R\$ 129.406,50

VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Orienta-se que a licitação seja realizada por item, sempre que o objeto for divisível, dentro dos termos, tendo em vista que a adjudicação por item permite um melhor aproveitamento das potencialidades do mercado e a possível ampliação da competitividade do certame, sem perda de economia de escala. Adicionalmente, destaca-se que ao realizar a adjudicação por item é possível propiciar a ampla participação de licitantes que, não dispendo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação ao item aqui disposto, em razão das particularidades inerentes ao mercado (perfil de produção e/ou comercialização de indústrias e fornecedores de materiais e/ou itens), como também, de acordo com as demandas das unidades englobadas neste



ETP, uma vez que a necessidade de aquisição destes materiais podem sofrer alterações de demanda. Deste modo, considerando não terem sido identificados fatores que impeçam a adjudicação por item no que se refere a aquisição de materiais de construção conclui-se pela realização da licitação conforme tais padrões, objetivando propiciar condições mais vantajosas para a administração, além de prestigiar os princípios da ampla competitividade, da razoabilidade, da imparcialidade e da isonomia nas contratações públicas.

IX - RESULTADOS PRETENDIDOS

- Satisfazer a necessidade do fornecimento das refeições aos servidores;
- Proporcionar alimentação de qualidade promovendo o bem estar na execução dos serviços;
- Promover agilidade quanto ao deslocamento nas refeições evitando ações desnecessárias de estagnação nos períodos entre as refeições principais e o tempo de serviço.

X - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES E PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para a efetiva execução dos serviços não será necessário a correlação entre processos e outros contratos.

XI - IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação em questão, não irá causar grandes impactos ambientais, uma vez que as embalagens utilizadas serão devidamente descartadas sem prejuízos a natureza.

XII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Considerando o disposto acima, os estudos evidenciaram que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Assim, DECLARA-SE ser VIÁVEL a contratação de pessoa jurídica para fornecimento de refeições prontas tipo marmix e prato feito.



Itaberá, data da assinatura eletrônica.

Paulo Henrique Mendes de Carvalho
Secretário(a) Municipal de Obras e Infraestrutura



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 538E-D5E3-926D-5F9C

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



PAULO HENRIQUE MENDES DE CARVALHO (CPF 184.XXX.XXX-57) em 09/05/2024 08:27:36
(GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: AC Certisign RFB G5 << AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5
(Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://itabera.1doc.com.br/verificacao/538E-D5E3-926D-5F9C>