

Rua Mauro Cardoso de Oliveira, 190 - FONE: (43) 3538 8100 CNPJ - 76.235.761/0001-94

# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES (MARMITEX) E BEBIDAS (REFRIGERANTE LATA OU SUCO NATURAL), ATENDENDO AS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO							
Data da Elaboração: 17 de janeiro de 2024							
Integrante	Nome	Matrícula					
Secretário	Edevaldo Barbosa	20603					
Técnico	Valdeci Martins Dos Santos	20621					
Técnico	Everson Rogério Fernandes	20306					



**Estado do Paraná**Rua Mauro Cardoso de Oliveira, 190 - FONE: (43) 3538 8100
CNPJ - 76.235.761/0001-94

#### Sumário

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO	3
2 – PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES	
3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO	4
4 – ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO	4
5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO	6
6 – ESTIMATIVA VALOR DA CONTRATAÇÃO	6
7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	7
8 – JUSTIFICATIVA PARCELAMENTO	8
9 – RESULTADO PRETENDIDO	8
10 – PROVIDÊNCIAS CELEBRAÇÃO CONTRATO	8
11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES	8
12 – IMPACTOS AMBIENTAIS	8
13 – ANÁLISE DE RISCO	8
14 – CONCLUSÃO	8



Rua Mauro Cardoso de Oliveira, 190 - FONE: (43) 3538 8100 CNPJ - 76.235.761/0001-94

#### Introdução

- Exigência Legal: Artigo 18, caput e parágrafo 1°, da Lei Federal n.º 14.133, de 1° de abril de 2021.
- ➤ Regulamentação: Decreto Municipal n.º 9.858, de 24 de janeiro de 2023, que regulamenta, no âmbito do Poder Executivo do Município de Andirá (PR), a Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
- ➤ Definição normativa: Estudo Técnico Preliminar ETP: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base aos projetos a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação;
- Objeto da pretendida contratação: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES (MARMITEX) E BEBIDAS (REFRIGERANTE LATA OU SUCO NATURAL), ATENDENDO AS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.



Rua Mauro Cardoso de Oliveira, 190 - FONE: (43) 3538 8100 CNPJ - 76.235.761/0001-94

### 1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando a necessidade de prover alimentação adequada para servidores municipais em atividade externa, bem como a demanda por refeições durante eventos e outras atividades promovidas pelas Secretarias Municipais, principalmente a área do Bombeiro Civil, torna-se imprescindível contar com um fornecedor que possa garantir a oferta de refeições de qualidade, respeitando as normas sanitárias vigentes.

A contratação se torna de suma importância em consideração ao fato de que a Administração ser a responsável por fornecer alimentos para a Defesa Civil, conforme convênio celebrado com a Secretaria de Segurança Pública. Além disso, durante o inverno, a Secretaria Municipal de Assistência Social realiza o programa de acolhimento e fornecimento de alimentos para a população em situação de rua, entre outras ações pontuais a quem necessita.

O fornecimento de refeições prontas na modalidade marmitex, acompanhadas de bebidas como refrigerantes em lata ou sucos naturais, se mostra uma opção viável e conveniente para atender às necessidades alimentares dos servidores municipais de forma prática e satisfatória.

Dessa forma, a contratação visa garantir a disponibilidade contínua e a qualidade das refeições oferecidas, contribuindo para o bom funcionamento e o desempenho eficiente das atividades desenvolvidas.

#### 2 - PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

Com o advento da Nova Lei de Licitações, com aplicação obrigatória a partir deste ano de 2024, o Município elaborará e publicará o plano anual de contratações, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração.

No momento, como inexiste formalmente um plano de contratação anual, é importante registrar que a mesma, por se tratar se um serviço contínuo encontra-se em total alinhamento com o planejamento anual deste Município.

### 3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 3.1 REQUISITOS GERAIS E NORMAS E PADRÕES DE QUALIDADE:

- Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores.
- As marmitas (marmitex) devem ser preparadas com ingredientes frescos e saudáveis, sem adição de conservantes prejudiciais à saúde. As bebidas, seja refrigerante em lata ou suco natural, devem ser de marcas reconhecidas e possuir registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).



Rua Mauro Cardoso de Oliveira, 190 - FONE: (43) 3538 8100 CNPJ - 76.235.761/0001-94

- A empresa fornecedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado pelas diversas Secretarias Municipais. Isso inclui aspectos como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas.
- A contratada deve possuir estrutura adequada e capacidade logística para atender à demanda das diversas Secretarias Municipais, garantindo a entrega pontual e a disponibilidade dos produtos conforme a necessidade apresentada.
- A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.

#### 4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
1	MARMITA N.º 08 - 800 GRAMAS: ARROZ BRANCO TIPO 1 - CLASSE LONGO FINO COZIDO E SOLTO; FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 COZIDO E TEMPERADO; MACARRÃO ESPAGUETE SÊMOLA COZIDO COM MOLHO DE TOMATE OU ALHO E OLHO AO DENTE; 01 (UM) PEDAÇO DE FRANGO (COXA/SOBRECOXA) ASSADO; 01 (UM) BIFE DE BOI ACEBOLADO (COXÃO DURO / COXÃO MOLE / PATINHO); 01 (UMA) OPÇÃO DE REFOGADO TEMPERADO (COUVE, ABOBRINHA, CENOURA, BETERRABA, ROPOLHO)	UNID	2.000	R\$ 19,13	R\$ 38.260,00
2	MARMITA N.º 10 - 1 KG: ARROZ BRANCO TIPO 1 - CLASSE LONGO FINO COZIDO E SOLTO; FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 COZIDO E TEMPERADO; MACARRÃO ESPAGUETE SÊMOLA COZIDO COM MOLHO DE TOMATE OU ALHO E OLHO AO DENTE; 01 (UM) FRANGO (COXA/SOBRECOXA) ASSADO; 01 (UM) BIFE DE BOI ACEBOLADO (COXÃO DURO / COXÃO MOLE / PATINHO); 01 (UMA) OPÇÃO DE REGOGADO TEMPERADO (COUVE, ABOBRINHA, CENOURA, BETERRABA, ROPOLHO). 01 (UM) OVO DE GALINHA FRITO, BATATAS PALITOS FRITAS.	UNID	3.000	R\$ 20,30	R\$ 60.900,00
3	BEBIDA: REFRIGERANTE LATA 350 ML (SABORES: COLA, LARANJA, LIMÃO, GUARANÁ OU UVA) OU SUCO NATURAL DE LARANJA COM NO MÍNIMO 300 ML. A BEDIDA SERÁ ESCOLHIDA E INFORMADA PELA SECRETARIA SOLICITANTE.	UNID	4.000	R\$ 5,98	R\$ 23.920,00



Rua Mauro Cardoso de Oliveira, 190 - FONE: (43) 3538 8100 CNPJ - 76.235.761/0001-94

#### 5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento de mercado tem por objetivo analisar as características físicas e funcionais da aquisição a ser feita. A compreensão do comportamento destas variáveis é importante para determinar as características desejáveis da contratação, consoantes na Cesta de Preços.

Com o levantamento de mercado, foram observadas as seguintes possibilidades:

*Opção 1:* Contratação para fornecimento de marmitas - garantindo que os fornecedores atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar.

*Opção 2:* Convênio com restaurantes e lanchonetes – estabelecer convênios com lanchonetes e restaurantes próximos aos locais de atividade externa dos servidores, permitindo que os mesmo tenham acesso a uma variedade de opções alimentares.

Opção 3: Implementação de Vale-Refeição ou Vale-Alimentação - fornecimento aos servidores valesrefeição ou vales-alimentação, que podem ser utilizados em estabelecimentos credenciados. Isso oferece flexibilidade aos servidores para escolherem onde e o que comer

A melhor escolha para a Administração Pública é consoante com a contratação para fornecimento de marmitas, sendo as demais opções inviáveis para a mesma.

A escolha da contratação para fornecimento de marmitas se dá pelas razões de que os servidores não precisam se preocupar em preparar suas próprias refeições ou buscar por opções alimentares em locais desconhecidos durante suas atividades externas. As marmitas são entregues prontas e podem ser consumidas facilmente, economizando tempo e esforço dos servidores. Assim, ao firmar contratos com fornecedores de marmitas por meio de um processo de licitação, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de marmitas oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.



Rua Mauro Cardoso de Oliveira, 190 - FONE: (43) 3538 8100 CNPJ - 76.235.761/0001-94

### 6 - ESTIMATIVA VALOR DA CONTRATAÇÃO

Os valores estimados para essa contratação foram levantados considerando uma cesta de preços formada por diversas fontes. O valor estimado total para essa contratação é de **R\$ 123.080,00** (cento e vinte e três mil e oitenta reais), as fontes dos preços com seus respectivos valores contam no Mapa de Comparação de Preço em anexo a este ETP.

### 7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A presente proposta visa estabelecer um sistema de registro de preços para aquisição de refeições em formato de marmitex e bebidas, incluindo refrigerantes em lata e sucos naturais, para atender às necessidades alimentares das diversas Secretarias Municipais.

A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições prontas e bebidas para atender às necessidades dos servidores e colaboradores das Secretarias Municipais em suas atividades diárias.

Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender às demandas das Secretarias Municipais durante seus expedientes. As refeições deverão ser embaladas de forma segura e prática, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega.

Com esta contração, permite a disponibilidade de refeições e bebidas para os colaboradores durante suas atividades laborais, garantindo a qualidade e segurança alimentar asseguradas por meio do cumprimento de normas sanitárias e padrões de preparo e armazenamento adequados.

Dessa forma, a implantação deste sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas às Secretarias Municipais, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores e colaboradores, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento dos órgãos municipais.



Rua Mauro Cardoso de Oliveira, 190 - FONE: (43) 3538 8100 CNPJ - 76.235.761/0001-94

#### **8 – JUSTIFICATIVA PARCELAMENTO**

Conforme estabelecido pelo decreto nº 9.858/2023, a aplicação do princípio do parcelamento do objeto em um edital de licitação é fundamental quando a divisão do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, não representando perda de economia de escala. A justificativa para aplicar o parcelamento reside na possibilidade de garantir a ampliação da competição e evitar a concentração de mercado, conforme disposto no Art. 342, incisos I a III. Além disso, o parcelamento possibilita a valorização das peculiaridades do mercado local, contribuindo para a economicidade e a qualidade na aquisição de bens e serviços, como mencionado no Art. 343 e seus parágrafos. Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

#### 9 - RESULTADO PRETENDIDO

Com a presente contratação almeja-se garantir que todas as secretarias municipais tenham acesso a refeições e bebidas de qualidade, atendendo às suas demandas específicas de forma integral, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da obtenção de preços vantajosos e da maximização dos benefícios financeiros do registro de preços.

#### 10 - PROVIDÊNCIAS CELEBRAÇÃO CONTRATO

Enfatizamos que os envolvidos (gestor e fiscal) têm participado de cursos relativos à gestão e fiscalização de contratos, possuindo experiências passadas quanto ao objeto deste estudo e estando cientes das duas obrigações durante a execução contratual.

#### 11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não existem contratações em andamento que sejam correspondentes a este objeto, tampouco que guardam relação direta na execução deste objeto para atender às necessidades da Administração.

#### 12 - IMPACTOS AMBIENTAIS

Minimização dos impactos ambientais, com ênfase na adoção de práticas sustentáveis, evitando desperdício de recursos naturais, como água, e contribuir para a não poluição do meio ambiente.

#### 13 - ANÁLISE DE RISCO

Ao realizar uma análise de risco para a devida aquisição é fundamental considerar diversos aspectos para garantir uma gestão eficiente e prevenir possíveis contratempos. Abaixo estão alguns possíveis riscos associados, incluindo causas, consequências imediatas, incertezas, fontes de risco, cenários e controles:



Rua Mauro Cardoso de Oliveira, 190 - FONE: (43) 3538 8100 CNPJ - 76.235.761/0001-94

Tipo de Risco	Descrição do Risco	Impacto	Probabilidade	Severidade	Nível de Risco
Disponibilidade de Fornecedores	Poucos fornecedores qualificados podem limitar a competitividade da licitação	Atraso na entrega dos produtos, aumento de preços	Média	Alto	Alto
Flutuação de Preços	Oscilações nos preços dos alimentos e bebidas podem afetar o orçamento	Aumento dos custos, excedendo o previsto	Alta	Alto	Alto
Qualidade dos Produtos	Recebimento de produtos de baixa qualidade ou não conformes	Insatisfação dos usuários, prejuízos financeiros	Média	Alto	Alto
Atraso na Entrega	Atrasos na entrega dos produtos podem comprometer os serviços	Interrupção das atividades, insatisfação dos usuários	Média	Alto	Alto
Impactos Ambientais	Uso de materiais não biodegradáveis e emissões de gases de efeito estufa	Danos ao meio ambiente, imagem negativa da prefeitura	Baixa	Alto	Alto
Mudanças na Legislação	Alterações na legislação podem afetar as condições da licitação	Necessidade de ajustes no processo licitatório	Média	Média	Médio

#### 14 - CONCLUSÃO

Observamos que a elaboração deste estudo permitiu uma compreensão mais aprofundada das necessidades das secretarias municipais em relação à aquisição de refeições e bebidas, bem como dos desafios e oportunidades envolvidos nesse processo.

Identificamos os principais requisitos para a contratação, levando em consideração as especificidades e exigências das secretarias municipais, garantindo que os produtos adquiridos atendam adequadamente às suas demandas.

Além disso, uma análise detalhada dos riscos associados ao processo de aquisição foi realizada, permitindo a identificação e avaliação de potenciais ameaças e oportunidades que podem impactar o sucesso da licitação.

Por fim, destacamos a importância de considerar os impactos ambientais decorrentes da aquisição de refeições e bebidas, buscando promover práticas sustentáveis e responsáveis em consonância com os princípios da Nova Lei de Licitações.

Em suma, este Estudo Técnico Preliminar fornece uma base sólida para a elaboração do edital de licitação, contribuindo para um processo transparente, eficiente e alinhado com os interesses das diversas Secretarias Municipais envolvidas.



**Estado do Paraná**Rua Mauro Cardoso de Oliveira, 190 - FONE: (43) 3538 8100
CNPJ - 76.235.761/0001-94

#### **Edevaldo Barbosa**

Secretário Municipal de Viação e Serviços Públicos