

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

1.1. O estudo técnico preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação, conforme art. 6º, XX, Lei Federal n. 14.133/2021.

1.2. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 A Administração Pública Municipal, por meio da Secretaria de Urbanismo e demais unidades administrativas, executa de forma contínua serviços de manutenção, conservação e limpeza de espaços públicos, abrangendo praças, vias urbanas, canteiros, áreas institucionais e demais logradouros do Município.

2.2. As referidas atividades incluem, dentre outras, serviços de jardinagem, roçada, poda de árvores, limpeza urbana e conservação geral, com a finalidade de assegurar a adequada manutenção dos espaços públicos, a segurança dos usuários e a preservação do patrimônio público.

2.3. A Secretaria de Urbanismo exerce papel fundamental na execução e coordenação dessas atividades, sendo responsável pela manutenção contínua e pela revitalização dos espaços urbanos, garantindo sua adequada funcionalidade e conservação.

2.4. Parte das atividades operacionais é executada com o apoio de colaboradores vinculados a instrumento firmado entre a secretaria de estado da administração prisional e socioeducativa (SAP), Social de Santa Catarina, com a interveniência do Departamento de Polícia Penal (EPP), e o Município de São Miguel do Oeste.

2.5. A execução dessas atividades demanda a atuação contínua de equipes operacionais em campo, as quais frequentemente desempenham suas funções em locais diversos, muitas vezes afastados de unidades administrativas que disponham de estrutura adequada para a realização de refeições.

2.6. Nesse contexto, mostra-se necessária a contratação e fornecimento alimentação, com vistas a assegurar condições adequadas de alimentação aos colaboradores durante a jornada de trabalho, incluindo aqueles vinculados ao referido Termo de Cooperação Técnica, contribuindo para a promoção da saúde, bem-estar, segurança alimentar e manutenção da produtividade das equipes.

2.7. Ressalta-se que os serviços executados possuem natureza predominantemente externa e exigem esforço físico contínuo, o que reforça a necessidade de garantia de alimentação adequada durante o período de trabalho.

2.8. O quantitativo estimado de marmitas a ser contratado possui natureza variável, em razão da dinâmica das equipes operacionais, da participação de colaboradores vinculados ao Termo de Cooperação Técnica nº 2022/TN869.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1. Embora a presente contratação não esteja prevista no PCA 2026, revela-se medida de

extrema relevância para assegurar o adequado atendimento aos colaboradores vinculados ao Programa de Ressocialização, nos termos do Acordo de Cooperação Técnica nº 22/TN869. Ressalta-se que compete ao Município zelar pelas condições necessárias à execução do programa, garantindo a dignidade e o respeito aos envolvidos, bem como o fiel cumprimento das obrigações assumidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Para fins de qualificação técnica, o licitante deverá comprovar os seguintes requisitos:

4.2. Alvará de localização e funcionamento da sede da licitante, com validade vigente, conforme a legislação municipal aplicável, bem como comprovação de regularidade junto aos órgãos de vigilância sanitária, quando exigido.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 Considerou-se, inicialmente, a possibilidade de a própria Administração Pública realizar a produção das refeições (marmitas). Tal alternativa poderia, em tese, proporcionar maior controle sobre a qualidade dos alimentos e adequação às necessidades específicas dos colaboradores. Contudo, sua implementação demandaria a disponibilização de espaço físico apropriado, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, a aquisição de insumos alimentícios, utensílios e equipamentos, além da contratação ou designação de profissionais qualificados para o preparo, manipulação e distribuição dos alimentos, o que implicaria aumento de custos operacionais, maior complexidade logística e necessidade de gestão contínua da atividade.

5.2. Como segunda alternativa, foi considerada a contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas (marmitas). Levando-se em conta que a empresa já dispõe de infraestrutura adequada e de profissionais qualificados, essa opção apresenta vantagens relevantes, tais como a maior agilidade na disponibilização do serviço, a redução da necessidade de estrutura física e de pessoal por parte da Administração, a padronização no fornecimento das refeições, bem como a transferência das responsabilidades relacionadas à produção e ao cumprimento das exigências sanitárias à contratada, contribuindo, assim, para maior eficiência administrativa.

5.3. Diante da análise das alternativas, verifica-se que a contratação de fornecedor externo se mostra mais viável sob o aspecto econômico.

5.4. Assim, o levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar fornecedores aptos ao fornecimento de refeições prontas (marmitas), visando atender às necessidades da Administração Pública, considerando a previsão de atendimento a 60 (sessenta) colaboradores vinculados, pelo período estimado de até 15 (quinze) dias.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1. A estimativa de consumo foi definida com base no número de colaboradores a serem atendidos e no período máximo projetado, considerando o atendimento de 60 (sessenta) colaboradores, pelo período de até 15 (quinze) dias, com fornecimento de 1 (uma) refeição diária por colaborador, quantidade de refeições 900 (novecentas) unidades.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

7.1. A estimativa do preço da contratação foi elaborada com base em pesquisa de mercado realizada junto a fornecedores do ramo alimentício local.

7.2. Com base nos dados obtidos, verificou-se que o valor unitário das refeições prontas

(marmitas) apresenta variação conforme o peso.

7.3. Dessa forma, o valor total estimado da contratação será apurado com base na demanda efetiva, considerando, para fins de estimativa, o fornecimento aproximado de 60 (sessenta) marmitas, pelo período de até 15 (quinze) dias, ao valor unitário estimado de R\$ 23,00 (vinte e três reais), resultando em um montante estimado de R\$ 20.700,00 (vinte mil e setecentos reais). Ressalta-se que o pagamento será realizado conforme a quantidade efetivamente fornecida, podendo o quantitativo ser utilizado total ou parcialmente, em razão do caráter eventual da contratação.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Verificou-se que a contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas (marmitas) constitui a solução mais adequada para atender à demanda identificada, conforme análise constante do Item 5. A medida mostra-se necessária para garantir o atendimento aos colaboradores vinculados à Administração em situações eventuais, emergenciais e durante períodos de recesso, assegurando a continuidade das atividades e condições adequadas de alimentação.

8.2. A contratação compreende o preparo, acondicionamento e fornecimento de marmitas conforme especificações técnicas previamente definidas, devendo cada unidade apresentar peso aproximado de 1 kg, com composição nutricional equilibrada. As refeições deverão conter, obrigatoriamente, porção de proteína (carne bovina, suína, de aves ou pescado), acompanhamentos como arroz e feijão, além de guarnições variadas (massas, legumes ou tubérculos) e saladas (folhosas e/ou legumes crus e/ou cozidos).

8.3. Todos os insumos, gêneros alimentícios, embalagens, equipamentos, mão de obra e demais recursos necessários à execução do objeto deverão ser integralmente fornecidos pela contratada, sem qualquer ônus adicional ao Município, cabendo-lhe a responsabilidade pela adequada manipulação, preparo e acondicionamento das refeições, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo sua perfeita condição para consumo.

8.4. O fornecimento ocorrerá mediante retirada no local da contratada, de segunda-feira a domingo, aproximadamente nos horários das 11:00hs as 13:00hs (meio-dia).

8.5. O atendimento deverá ser imediato, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento, sendo as retiradas realizadas de forma parcelada e sob demanda, em razão do caráter eventual da contratação.

8.6. Não será permitido atraso injustificado no fornecimento das refeições, devendo qualquer intercorrência ser formalmente comunicada pela contratada e previamente submetida à análise e aprovação da Administração.

9. PARCELAMENTO

9.1. Considerando a natureza do objeto, não se mostra tecnicamente viável o parcelamento da contratação em itens distintos, uma vez que o fornecimento das refeições prontas (marmitas) constitui solução integrada, cuja execução por múltiplos fornecedores poderia comprometer a padronização, a qualidade e a segurança alimentar.

9.2. O fornecimento será realizado de forma parcelada apenas quanto à execução, ou seja, as marmitas serão solicitadas conforme a necessidade da Administração, em quantitativos variáveis, não havendo obrigatoriedade de consumo integral do quantitativo estimado.

9.3. Dessa forma, conclui-se que o não parcelamento do objeto mostra-se mais adequado sob os

aspectos técnico, operacional e econômico, assegurando maior eficiência na execução contratual e melhor atendimento ao interesse público.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento de refeições prontas (marmitas) aos colaboradores vinculados à Administração, em situações eventuais e emergenciais, garantindo condições adequadas de alimentação e suporte às atividades desempenhadas.

10.2. Assegurar continuidade e eficiência dos serviços públicos, especialmente em situações que demandem permanência prolongada dos colaboradores em campo, reduzindo interrupções para deslocamento e otimizando o tempo de trabalho.

10.3. Como resultado, espera-se a melhoria das condições de trabalho e bem-estar dos colaboradores, contribuindo para o aumento da produtividade, eficiência operacional e qualidade dos serviços prestados à população.

10.4. Ademais, a solução permite maior organização logística por parte da Administração, assegurando atendimento ágil em situações emergenciais, com fornecimento de alimentação adequada, segura e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

11.1. Não há necessidade de adotar providências prévias à contratação.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

12.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Sob a ótica da dimensão ambiental da sustentabilidade, não haverá impactos ambientais em decorrência da contratação pretendida.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

14.1. Verifica-se que a contratação é viável nas condições, tendo em vista a existência de fornecedores no mercado aptos a atender à demanda, bem como a compatibilidade dos custos com os praticados no mercado, conforme levantamento realizado.

14.2. Objeto do certame: REGISTRO DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS (MARMITAS), DESTINADAS AO ATENDIMENTO DE COLABORADORES VINCULADOS À ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO OESTE, EM SITUAÇÕES EVENTUAIS E EMERGENCIAIS, COM O OBJETIVO DE GARANTIR CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ALIMENTAÇÃO, CONTRIBUINDO PARA A CONTINUIDADE, EFICIÊNCIA E QUALIDADE DOS SERVIÇOS PÚBLICOS PRESTADOS.

14.3. Modalidade da licitação: Pregão Eletrônico.

14.4. Critério de julgamento: Menor Preço.

14.5. Por se tratar de registros de preços, tem-se que as despesas ocorrerão por dotação específica consignada no orçamento.

MARLI DA ROSA

Secretário Municipal de Urbanismo

MARISTELA TOFFOLO
Diretora de Gestão Administrativa

MARINA EDUARDA ALESSIO
Técnico Administrativo