



PREFEITURA MUNICIPAL DE TEIXEIRÓPOLIS
ESTADO DE RONDÔNIA
NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 79/CPCP/2024

1. APRESENTAÇÃO

1.1. A Prefeitura Municipal de Teixeiraópolis/RO, através deste instrumento de política setorial, apresenta neste **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**, as diretrizes básicas com efeito de processos licitatórios, conforme prevê a lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos, e Decreto Municipal nº 193/2022 e demais legislação pertinente.

1.2. Considera-se ETP 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. (art. 20 do Decreto Municipal nº 193/2022).

1.3. De acordo com o art. 18, § 2º da lei 14.133/2021, o estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º do mesmo artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.

1.4. O ETP será elaborado pelo órgão ou entidade demandante, contando como o auxílio de outros órgãos da Administração Pública Municipal com expertise relativa ao objeto que se pretende contratar, conforme o art. 21 do Decreto Municipal nº 193/2023.

2. INFORMAÇÕES BÁSICAS

2.1. O presente ETP encontra autuado no Processo Administrativo nº GI-251/2024, que tem como objetivo o fornecimento de lanches para coffee break.

3. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

3.1. A equipe de Planejamento foi devidamente designada pelo decreto Nº 004/GAB/2024 de 23 de Janeiro de 2024.

4. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

4.1. A contratação de pessoa jurídica para executar o fornecimento do objeto deste ETP- Estudo Técnico Preliminar tem amparo legal na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, bem como nas demais legislações.

4.2. Norma Regulamentadora – NR 12 e seus anexos definem referências técnicas, princípios fundamentais e medidas de proteção para resguardar a saúde e a integridade física dos trabalhadores.

4.3. Buscar relatórios anteriores de outras contratações a fim de prevenir a ocorrência;

4.4. Portaria Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997, que “estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos /fabricados para o consumo humano”.

4.5. RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico e Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

4.6. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos;

4.7. Portaria nº 1428 de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde;



PREFEITURA MUNICIPAL DE TEIXEIRÓPOLIS
ESTADO DE RONDÔNIA
NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO

4.8. Na presente contratação não há necessidade de classificação de restrições de acesso à informação nos termos da Lei 12.527/2011, devendo ainda atender a Lei nº 13.709/2018.

5. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

5.1. Coffee break é uma expressão em inglês que significa "pausa para café", que muitas vezes é um intervalo no meio de uma reunião onde as pessoas fazem um lanche e convivem.

5.2. O presente tem por objetivo apontar os fundamentos para provisão de lanches tipo coffee break para audiências pública, reuniões, conferência, treinamentos e eventos destinado aos servidores, palestras, eventuais encontros de profissionais entre outros eventos, conforme condições.

5.3. A proposta pretendida visa garantir o fornecimento de coffee break, pela necessidade de atender as demandas das unidades públicas do município de Teixeiraópolis para o presente exercício.

5.4. A disponibilização justifica-se pelo fato de que quaisquer dos eventos acima descritos perduram por várias horas, o que se torna necessário o oferecimento de um lanche aos participantes, inclusive para um melhor desempenho e aproveitamento do evento.

6. ÁREA REQUISITANTE

6.1. As secretarias requisitantes são:

6.1.1. Secretaria Municipal de Saúde - SEMSAU, através da Sra. Vanessa Tineli de Oliveira da Silva, Portaria Nº 003/ GAB /2021 de 05/01/2021.

6.1.2. Secretaria Municipal de Planejamento, Administração, Fazenda e Esporte – SEMPLAFE, através do Sr. Oscar da Silva Ramos, Portaria Nº 031/ GAB /2023 de 05/07/2023.

6.1.3. Secretaria Municipal de Educação Cultura e Turismo – SEMECT, através da Sra. Nair de Araújo Dias, Portaria Nº 008/ GAB /2021 de 05/01/2021.

6.1.4. Secretaria Municipal de Infraestrutura, Agricultura e Meio Ambiente – SAIMA, através do Sr. Adécio Oliveira Vargas, Portaria Nº 017/ GAB /2022 de 17/06/2022.

6.1.5. Secretaria Municipal de Assistência Social e Trabalho – SEMAST, através da Sra. Érica Elizabeth Oliveira Dias Vieira, Portaria Nº 013/GAB/2024 de 07/03/2024

6.1.6. Gabinete do Prefeito, através do Sr. Antônio Zotesso, Termo de Posse: 111/2021.

7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Os lanches serão fornecidos por empresa ou entidade do ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação pertinente e de sustentabilidade exigidos nesse instrumento e no futuro Termo de Referência.

7.2. Atender às solicitações no prazo estipulado, não podendo haver atrasos.

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

7.4. Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

7.5. Não subcontratar ou transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação definida neste Termo de Referência, sem prévia anuência do Contratante. Caso ocorra a subcontratação, mesmo que autorizada pelo Contratante, este não se responsabilizará por qualquer obrigação ou encargo do subcontratado.

7.6. Fornecer os materiais descritos, com rapidez e eficiência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TEIXEIRÓPOLIS
ESTADO DE RONDÔNIA
NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO

- 7.7. Cumprir o objeto do contrato estritamente de acordo com as Normas de Vigilância Sanitária.
- 7.8. Os alimentos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.
- 7.9. No caso de alteração dos produtos, após a entrega dos mesmos, a proponente vencedora deverá fazer a reposição.
- 7.10. A empresa deve observar a qualidade dos salgados e doces, que devem ser devidamente embalados para a entrega;
- 7.11. Os alimentos deverão apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característico;
- 7.12. A empresa deverá realizar a entrega no dia e local indicado pelas secretarias;
- 7.13. Os alimentos deverão ser apresentados em bandejas de alumínio descartáveis, bem organizados por quantidades e tipo.
- 7.14. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses;

8. LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES DISPONÍVEIS

8.1. Considerando a necessidade de fornecimento de alimentação (lanches) para atender diversos eventos realizados pelas unidades públicas, foram consideradas as seguintes soluções possíveis:

8.2. **Solução 01:** Terceirização de empresa para fornecimento de lanches. Atualmente esta é a solução implantada e tem atendido às demandas da administração.

8.2.1. Vantagens:

- a) Nessa solução, as secretarias tem a opção de solicitar as quantidades e escolher os produtos necessários para atendimento do público presente no evento.
- b) **Redução de custos:** Há uma economia significativa entre adotar a terceirização dos lanches em relação à administração realizada diretamente pelo município.
- c) **Simplificação das contratações:** Quando é feita a escolha por fornecimento terceirizado de lanches, é preciso realizar apenas um processo licitatório de contratação. Enquanto que se a administração dos lanches for feita pelo poder público será necessário criar processos para os equipamentos, utensílios, insumos e os demais itens essenciais para o preparo dos lanches.
- d) **Mão de obra especializada:** Quem vai preparar os alimentos, quem vai atender o público, supervisores para controlar a qualidade das refeições e quem vai garantir que os equipamentos e utensílios funcionem corretamente.
- e) **Maior agilidade:** Possibilita maior agilidade no atendimento para situações de urgência.

8.2.2. Desvantagens:

- a) **Controle de Qualidade:** Ao terceirizar o fornecimento de lanches, a empresa perde parte do controle sobre a qualidade dos alimentos. Os lanches podem não ser preparados com os mesmos critérios rigorosos de higiene e preparo que seriam exigidos internamente.
- b) **Qualidade Baixa:** A terceirização pode resultar em lanches de qualidade inferior, devido à falta de padronização e supervisão dos processos de preparo. Isso pode afetar a satisfação do público que consomem os alimentos.
- c) **Apresentação dos Pratos:** A apresentação dos lanches pode ser comprometida quando terceirizados, resultando em uma experiência visual desagradável para os consumidores. Isso pode influenciar negativamente a percepção da empresa e afetar a imagem da administração perante ao público.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TEIXEIRÓPOLIS
ESTADO DE RONDÔNIA
NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO

d) Ineficiência na Comunicação: A comunicação entre a contratante e a empresa terceirizada nem sempre é eficiente, o que pode resultar em falhas na entrega, atrasos e falta de alinhamento quanto às expectativas de qualidade e apresentação dos lanches.

e) Custos Ocultos: Às vezes, o custo aparentemente mais baixo da terceirização pode esconder custos ocultos, como qualidade inferior dos alimentos, retrabalho devido a insatisfações do público, ou até mesmo perda de contratos devido a problemas de qualidade.

8.2.3. Para mitigar essas desvantagens, é essencial estabelecer contratos claros com as empresas terceirizadas, especificando padrões de qualidade, prazos de entrega, critérios de higiene e apresentação dos alimentos. Além disso, é importante realizar monitoramentos periódicos e obter feedback dos consumidores para garantir que o fornecimento terceirizados atendam aos padrões desejados.

8.2.3. Dentro desta SOLUÇÃO 1. existem algumas possibilidades a serem exploradas na licitação, considerando o tipo de licitação "menor preço":

- a) Menor preço por CENTO DE SALGADOS.
- b) Menor preço por KG DE SALGADOS.
- c) Menor preço por UNIDADES DE SALGADOS.

8.3. **Solução 02:** Aquisição de insumos para produção dos lanches de forma direta pelo município.

8.3.1. **Vantagens:**

a) **Padronização:** Muito relacionada à qualidade também está à padronização do fornecimento, uma vez que será aplicada uma série de normas técnicas internas que visam garantir a qualidade e os padrões.

b) **Eficiência na Comunicação:** A comunicação entre as secretarias e a equipe responsável pela produção tende a ser eficiente, evitando falhas na entrega, atrasos e falta de alinhamento quanto às expectativas de qualidade e apresentação dos lanches.

8.3.2. **Desvantagens:**

a) **Aumento de custos:** Será preciso realizar vários processos licitatórios de contratação. Se a preparação dos lanches for feita pelo poder público será necessário criar processos para os equipamentos, utensílios, insumos e os demais itens essenciais para o preparo dos lanches.

b) **Falta de pessoal:** A administração não possui pessoal no quadro de funcionários para realizar a produção dos lanches.

8.4. **Solução 03:** Produção dos lanches feita diretamente na unidade própria município, aproveitando a estrutura existente, sendo de responsabilidade da empresa contratada o fornecimento dos insumos, a preparação e a distribuição dos lanches.

8.4.1. **Vantagens:**

a) Nesta solução não foi observado nenhuma vantagem específica.

8.4.2. **Desvantagens:**

a) **Aumento de custos:** Será preciso realizar vários processos licitatórios de contratação. Será necessário criar processos para os equipamentos e utensílios.

b) **Deslocamento de pessoal:** A empresa terceirizada terá despesa para deslocar a equipe até o município, consequentemente o custo do deslocamento recai na administração.

c) **Descuido com a unidade:** A empresa terceirizada ao final do trabalho, tende a não realizar a limpeza adequada do ambiente ou não utilizar de forma zelosa os equipamentos de maneira a causar prejuízos futuros.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TEIXEIRÓPOLIS
ESTADO DE RONDÔNIA
NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO

d) **Coincidir com outros eventos:** Os eventos realizados no município poderão coincidir com o mesmo dia, caso a unidade que possui a estrutura precise utilizar o local para a preparação de almoço para um evento específico.

8.5. Considerando a análise das soluções acima, as vantagens e desvantagens de cada solução e o atendimento ao interesse público, a SOLUÇÃO 01 foi à escolhida para a presente contratação, pois a SOLUÇÃO 02 é 03 possui desvantagens superiores a SOLUÇÃO 01, principalmente o envolvimento de alto custo para a administração.

8.6. Diante da inexistência, no quadro funcional de servidores do município, com atribuição para executar os serviços acima relacionados, a terceirização e uma solução viável, pois diminui custos e prazos;

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. O presente estudo, como já informado, refere-se ao fornecimento de lanches para atender diversos eventos realizados pelas unidades públicas.

9.2. Os itens que serão objetos de disputa nesta licitação serão discriminados no item 10 deste ETP.

9.3. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por Preço Unitário.

10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

10.1. A estimativa de quantidade a ser contratada e por item, o objeto é divisível, comportando economia de escala.

10.2. Para se obter os valores estimados, foram realizado levantamento de preços por meio de contratação anterior realizada pelo município, banco de preço e Licitanet.

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Valor unitário
1.	4260	UND.	Bolo gelado sabor coco e leite condensado, aproximadamente 50 gramas.	R\$ 3,21
2.	81	CENTO	Coxinha de carne bovina, de 15 a 20 gramas.	R\$ 110,46
3.	81	CENTO	Esfirra de carne bovina, aproximadamente 20 gramas cada unidade.	R\$ 120,83
4.	106	CENTO	Fatia de pizza com calabresa, mussarela, milho verde e ervilha. Fatias de 100 a 120 gramas aproximadamente	R\$ 123,49
5.	249	KG	Pão de queijo, aproximadamente 15 gramas.	R\$ 45,35
6.	1780	KG	Pão francês, pesando no mínimo 50 gramas.	R\$ 27,94



PREFEITURA MUNICIPAL DE TEIXEIRÓPOLIS
ESTADO DE RONDÔNIA
NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO

7.	1208	KG	Pão massa fina ou pão de cachorro quente com 50 grama a unidade, produzidas dentro das condições higiênicas previstas na legislação sanitária.	R\$ 30,53
8.	206	KG	Presunto fatiado.	R\$ 43,94
9.	456	KG	Queijo mussarela fatiado	R\$ 26,21
10.	80	CENTO	Quibe, feito de massa de carne moída e trigo. Pesando de 15 a 20 gramas aproximadamente.	R\$ 128,12
11.	81	CENTO	Rissole de carne bovina, pesando de 15 a 20 gramas.	R\$ 116,75
12.	4750	UND.	Torta de banana, pedaços com aproximadamente 100 gramas.	R\$ 4,90
13.	6700	UND.	Torta de carne, pedaços com aproximadamente 100 gramas.	R\$ 4,88

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. A estimativa de valor da contratação encontra-se detalhada na planilha do item 10 deste Estudo Técnico Preliminar.

11.2. Os valores mencionados referenciados na pesquisa de preços totalizarão o valor da média de R\$ 240.085,37 (duzentos e quarenta mil e oitenta e cinco reais e trinta e sete centavos).

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

12.1. O fornecimento do objeto é contínuo. Haverá parcelamento da solução, devendo a licitação ser realizada por item, uma vez que o objeto é divisível, após análise, constatou-se que não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, com o objetivo de promover a ampla participação de licitantes.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. Não há necessidade de contratações/aquisições correlatas, uma vez que a presente contratação contempla integralmente as necessidades discriminadas no item 5 deste ETP.

14. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

14.1. A presente demanda não está prevista no Plano de Contratação Anual – PCA, mas se viável, será previamente aprovada pela autoridade competente.

14.2. A ausência de previsão no Plano de Contratação Anual (PCA) justifica-se pela implantação recente da nova lei de licitação, sendo que o mesmo ainda não foi elaborado. No entanto salienta-se que o objeto desta contratação encontra-se devidamente previsto no PPA, LDO e LOA.

15. RESULTADOS PRETENDIDOS

15.1. Os resultados pretendidos com a presente contratação são alcançar as seguintes metas:

15.1.1. Reposição de energia para o evento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE TEIXEIRÓPOLIS
ESTADO DE RONDÔNIA
NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO

- 15.1.2. Disponibilizar alimentação de qualidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 15.1.3. Contribuir com as tarefas que serão realizadas no evento que não podem ser interrompidas por mais de uma hora;
- 15.1.4. Conveniente para que o intervalo do evento seja breve, sem ter a preocupação de sair da unidade para realizar a alimentação;
- 15.1.5. As entregas podem ser agendadas de acordo com a solicitação da administração, em quantidades e escolhas pertinentes de acordo com as características do evento;
- 15.1.6. Despreocupação com o armazenamento, pois a entrega será no dia, local e horário combinados, sem custo adicional.
- 15.1.7. Custos previsíveis e controlados;
- 15.1.8. Permitir que se tenha foco exclusivo nas tarefas do evento;
- 15.1.9. Evitar transtornos em caso de perda de insumos decorrente da perda do prazo de validade;
- 15.1.10. Que a empresa terceirizada atenda aos padrões desejados;

16. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- 16.1. Não há contrato vigente no órgão para o mesmo objeto, portanto não há necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.
- 16.2. Abertura de processo com a solicitação de contratação do objeto supracitados com a capacitação dos fiscais e gestores a respeito do tema do objeto da contratação; Definição de planos de trabalho com vista à boa execução contratual; Acompanhamento das adequações e melhorias no objeto a ser contratado.

17. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

- 17.1. A licitação sustentável, por sua vez, é a licitação que integra considerações socioambientais em todas as suas fases, com o objetivo de reduzir impactos negativos sobre o meio ambiente e, via de consequência, aos direitos humanos. (Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU/CGU).
- 17.2. Trata-se de uma expressão abrangente, uma vez que não está delimitada pelo procedimento licitatório em si, mas perpassa todas as fases da contratação pública, desde o planejamento até a fiscalização da execução dos contratos.
- 17.3. Os impactos ambientais são as alterações nos ambientes causadas pelas ações humanas. Os impactos ambientais podem ser positivos e negativos. Os impactos negativos ocorrem quando as alterações causadas geram risco ao ser humano ou para os recursos naturais encontrados no espaço. Por outro lado, os impactos são considerados positivos quando as alterações resultam em melhorias ao meio ambiente.
- 17.4. A presente contratação poderá gerar vários impactos ambientais tais como:
- 17.4.1. Desperdício de alimentos;
- 17.4.2. Geração de lixo reciclável;
- 17.4.3. Geração de lixo não-reciclável;
- 17.4.4. Descarte inadequado de óleo de cozinha, contaminando solo/lençol freático;
- 17.4.5. Desperdício de água;
- 17.4.6. Desperdício de energia elétrica;



PREFEITURA MUNICIPAL DE TEIXEIRÓPOLIS
ESTADO DE RONDÔNIA
NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO

17.5. Deverão ser observadas ainda, no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL constantes na IN 01/2010, no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da CGU/AGU 6ª edição, atualizada, e demais normas específicas.

18. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

18.1. Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

19. RESPONSÁVEIS

19.1. Área requisitante:

19.1.1. Secretaria Municipal de Saúde – SEMSAU;

19.1.2. Secretaria Municipal de Planejamento, Administração, Fazenda e Esporte – SEMPLAFE.

19.1.3. Secretaria Municipal de Educação Cultura e Turismo – SEMECT.

19.1.4. Secretaria Municipal de Infraestrutura, Agricultura e Meio Ambiente – SAIMA.

19.1.5. Secretaria Municipal de Assistência Social e Trabalho – SEMAST.

19.1.6. Gabinete do Prefeito.

19.2. Área da formalização da demanda: Núcleo de Planejamento das Contratações;

19.3. Equipe de planejamento.

I. **Cristiane Da Silva Oliveira** - Matrícula nº 1221, - Coordenadora;

II. **Tereza Barreto Santana Bueno Aires** - Matrícula nº 81 - Membro;

III. **Vitoria Gomes de Souza** - Matrícula nº 1098 - Membro;

IV. **Aline Barreto de Castro** - Matrícula nº 1128 - Membro;

V. **Deysiany Ferrari Pessin** - Matrícula nº 1091 - Membro;

VI. **Lucineia Teles da Costa** - Matrícula nº 059 - Membro;

VII. **Ana Paula Linduardo Reis** - Matrícula nº 1192 - Membro.

Teixeirópolis/RO, em 26 de Abril 2024.

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se á autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Responsável	Assinatura
Tereza Barreto Santana Bueno Aires	
Vitoria Gomes de Souza	
Aline Barreto de Castro	
Deysiany Ferrari Pessin	
Lucineia Teles da Costa	
Ana Paula Linduardo Reis	