

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS:

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, incluindo almoço, jantar e lanches, destinadas ao atendimento das equipes da Defesa Civil, servidores, voluntários e demais pessoas envolvidas em ações de prevenção, preparação, resposta e recuperação em situações de emergência e desastres no Município de Santa Maria/RS, conforme demanda da Secretaria de Resiliência Climática e Relações Comunitárias – SMRC.

2 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação é necessária para garantir o abastecimento emergencial de água potável à população afetada pela estiagem e às localidades que não possuem rede de abastecimento canalizada, assegurando o atendimento das necessidades básicas da população de Santa Maria e localidades do interior do Município.

3 – ÁREA REQUISITANTE

Secretaria de Resiliência Climática e Relações Comunitárias - Edson roberto das Neves Junior, Secretário de Município.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os alimentos deverão ser preparados, acondicionados, transportados e entregues em condições adequadas de higiene, conservação, qualidade e segurança alimentar, observando-se a legislação sanitária vigente.

Deverão ser atendidos, no mínimo, os seguintes requisitos:

- fornecimento de refeições prontas para consumo, em quantidade e horários previamente definidos pela Administração;
- disponibilização de almoço, jantar e lanches, conforme a demanda de cada operação;
- refeições variadas, equilibradas e adequadas ao consumo imediato;
- utilização de alimentos em condições adequadas de qualidade, conservação e validade;
- acondicionamento individual ou coletivo apropriado, conforme a natureza da refeição;
- fornecimento de embalagens, talheres, guardanapos e demais utensílios descartáveis necessários ao consumo, quando solicitado;
- transporte das refeições em condições que preservem sua temperatura, integridade, higiene e qualidade até o local de entrega;

- cumprimento das normas da Vigilância Sanitária e demais regulamentações aplicáveis à manipulação, preparo, armazenamento e transporte de alimentos;
- capacidade de atendimento a demandas ordinárias e emergenciais, inclusive com necessidade de fornecimento em horários diferenciados;
- possibilidade de atendimento em diferentes locais do Município, conforme a necessidade operacional da Defesa Civil;
- substituição imediata de refeições que apresentem problemas de qualidade, acondicionamento, quantidade ou inadequação às especificações solicitadas;
- emissão de documento fiscal correspondente aos serviços efetivamente prestados.

5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ALMOÇO E/OU JANTA:

- Arroz: tipo 1;
- Feijão: tipo 1: (preto ou de cor) ou lentilha;
- Proteína (mín 120g): Carnes magras, macias e bem cozidas: gado (coxão de dentro, alcatra, patinho, fraldinha, lagarto, etc), frango sem pele (sobrecoxa (com osso mín 200g) e peito), peixe, suíno. Não utilizar carnes empanadas. O prato proteico não poderá ser elaborado à base de miúdos, embutidos (salsichão, salsicha, presunto, dentre outros) ou produtos industrializados.
- Guarnição (exemplo): macarrão (preparado com molho ou sem, dependendo da proteína); aipim; batata doce; polenta; jardineira de legumes; batata a dorê; vegetais e tubérculos sob forma de refogados, cozidos, soufflé, assados; farofa.
- Saladas: verduras e legumes, 3 (três) tipos, sendo pelo menos 1 (uma) legume cozido.

Quantitativo: 9.170 porções

LANCHE TIPO 01 - SANDUÍCHE E SUCO:

-SANDUÍCHE - três fatias de pão de sanduíche, duas fatias de queijo, duas fatias de presunto magro, requeijão ou maionese, tomate e alface. Embalados individualmente em papel filme e armazenados em caixas térmicas refrigeradas. Incluso também

SUCO DE FRUTA INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, com 100% fruta, sem adição de açúcar, conservante ou corante. Embalagem de mínimo 200 ml, com canudinho.

Sabores: uva e laranja. Gelado e armazenados em caixas térmicas refrigeradas.

Quantitativo: 6.460 porções

LANCHE TIPO 02 – BOLO EM FATIAS E SUCO:

BOLO EM FATIAS. 02 fatias de bolo (mínimo 80g cada), sendo 01 com cobertura e 01 sem cobertura. Opções sem cobertura: Bolo de laranja, coco ou inglês, fatia de 80 gramas. Embalado individualmente em papel filme.

Opções com cobertura: bolo de chocolate, cenoura ou mesclado/mármore com cobertura de chocolate, fatia de 80 gramas. Embalado individualmente em papel filme.

Incluso também SUCO DE FRUTA INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, com 100% fruta, sem adição de açúcar, conservante ou corante. Embalagem de mínimo 200 ml, com canudinho. Sabores: uva e laranja. Gelado e armazenados em caixas térmicas refrigeradas.

Quantitativo: 5.410 porções

LANCHE TIPO 04 – SALGADOS DIVERSOS:

Salgadinhos prontos para consumo – deverão ser do tipo coxinha com recheio de frango, pastel com recheio de carne moída, risole com recheio de frango e croquete de carne moída, com peso individual aproximado de 25 gramas, acondicionados em forminhas de papel próprias para salgados, em caixas de papelão de primeiro uso próprias para transporte de alimentos com capacidade de 100 unidades por caixa.

Serão aceitas preparações diferentes das citadas, desde que seja respeitado o equilíbrio nutricional da refeição.

6 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi considerado a ata de registro de preços vigente do Município de Santa Maria.

7 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Valor (R\$): 611.931,10

De acordo com o valor unitário de cada item, o valor total para registro de preços é de R\$ 611.931,10 (Seiscentos e onze mil, novecentos e trinta e um reais e dez centavos).

8 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Trata-se da motivação para licitar refeições acondicionadas em marmitex e lanches individuais, justificamos a necessidade da contratação em apreço, considerando que a municipalidade move no decorrer do ano diversos eventos e ações humanitárias dentre os quais estão serviços de treinamento, reuniões, cursos, campanhas de ajuda humanitária, e especialmente mutirões e força-tarefa realizados em situações de calamidade e emergência, necessitando o fornecimento de refeições às equipes e voluntários que auxiliam nesses eventos e demais ações realizadas pela Prefeitura Municipal de Santa Maria, o qual tem por objetivo gerar resultados positivos e satisfatório para a população.

A opção por contratar por registro de preço, além de inerentes a aquisição de mercadoria perecível (alimento pronto) cuja a entrega deve ser realizada na data da solicitação, atende a necessidade pública por duas razões por ser a quantidade de participantes e a frequência de treinamento variável no tempo, como relativas ao deslocamento de pessoal, tipo de operações praticadas ou priorizadas no tempo.

O fornecimento de refeições destina-se ao atendimento das necessidades da Administração Municipal, especialmente em situações de emergência ou desastre que demandem a instalação e o funcionamento de abrigos emergenciais para acolhimento da população afetada.

As solicitações deverão ser encaminhadas à contratada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, devendo o fornecimento ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do envio da solicitação formal à empresa.

As entregas serão realizadas nos locais previamente indicados pela Administração, tendo como destino principal os abrigos emergenciais, podendo abranger outros pontos de atendimento, conforme a necessidade operacional.

Considerando a natureza das atividades de Proteção e Defesa Civil, os serviços poderão ser prestados em dias úteis, finais de semana e feriados, em horários definidos pela Administração, de acordo com as necessidades de atendimento decorrentes de situações emergenciais.

A quantidade mínima por solicitação será de 10 (dez) refeições.

O transporte deverá ser realizado em recipientes ou caixas apropriadas e devidamente higienizadas, com acondicionamento em embalagens resistentes e adequadas para alimentos, de modo a preservar a temperatura, a higiene, a integridade e a segurança alimentar até a entrega.

As refeições que apresentarem sinais de deterioração, temperatura inadequada de conservação ou divergência na quantidade solicitada poderão ser recusadas. Nesses casos, a contratada deverá providenciar a substituição no prazo máximo de 4 (quatro) horas, contado da constatação da irregularidade e de sua comunicação à empresa, sem custos adicionais para a Administração.

9 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A compra será parcelada, dentro do prazo de vigência da ata de registro de preços. De acordo com a nota de empenho emitida para cada solicitação e compra realizada pelas Secretarias do Município.

10 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A aquisição pretendida encontra-se alinhada com a Lei Orçamentária Anual do Município.

11 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se garantir o fornecimento adequado, seguro e ágil de refeições prontas, incluindo almoço, jantar e lanches, para atender às equipes, servidores e voluntários mobilizados pela Defesa Civil, especialmente em situações de emergência e desastres.

Busca-se proporcionar continuidade das atividades operacionais, melhores condições de trabalho, segurança alimentar e eficiência na utilização dos recursos públicos, permitindo que as equipes permaneçam mobilizadas pelo tempo necessário sem interrupção de suas atividades.

12 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não será necessário nenhuma providência prévia pela Administração.

13 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU /INTERDEPENDENTES

Não se aplica.

14 – IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao uso de embalagens, geração de resíduos e transporte das refeições.

Como medidas de mitigação, deverá ser priorizada, sempre que possível, a utilização de embalagens recicláveis ou ambientalmente adequadas, bem como a correta destinação dos resíduos gerados. O fornecedor deverá adotar boas práticas para evitar desperdícios de alimentos, água e demais recursos utilizados na preparação das refeições.

Dessa forma, os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados de baixo potencial, podendo ser minimizados mediante a adoção de práticas sustentáveis durante a preparação, acondicionamento, transporte e entrega das refeições.

15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Viável de acordo com este Estudo Técnico Preliminar.

Santa Maria, 2 de setembro de 2026.

EDSON ROBERTO DAS NEVES JUNIOR
Secretário de Município