



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. O fornecimento do objeto se faz necessário para garantir o direito à alimentação para pessoas em situação de vulnerabilidade social, que são atendidas pelos Programas da Secretaria de Desenvolvimento Social, para atender aos pacientes do CAPS/AD e CAPS, servidores do Ceo, para Policlínica e campanhas de vacinação realizadas ao longo do ano pela Secretaria de Saúde e para atender aos servidores da Secretaria de Serviços Urbanos quando se encontram em atividades que exigem urgência na realização das mesmas.

1.2 Visa também atender as demandas das secretarias: Agricultura e Meio Ambiente, Defesa Civil e Catrans de acordo com as necessidades e justificativas apresentadas nas formalizações de demandas de cada.

2. PREVISÃO DO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. A Administração Pública está em processo de adequação à nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021), que alterou significativamente o regime jurídico das contratações públicas, portanto o PCA ainda está em fase de elaboração para posterior publicação.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os serviços a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens e serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.1.1.. Os alimentos devem estar em conformidade com os padrões de segurança alimentar prontos para consumo e manter a qualidade esperada, bem como devem ser servidas de acordo com o cardápio pré-elaborado pela Administração.

3.1.2. A proponente vencedora deverá efetuar o transporte dos suprimentos, de seu estabelecimento até o local determinado, bem como realizar o seu descarregamento.

3.1.3. A cada entrega a proponente vencedora deverá preencher um recibo em duas vias, onde conste o nome do recebedor, função, data e quantidade de entrega, ficando uma via com cada uma das partes.

3.1.4. A proponente deverá realizar a entrega das refeições acondicionadas em recipientes térmicos higienizados e fechados apropriados para marmitex, de EPS (isopor) ou de alumínio de forma a conservar a temperatura da refeição quente até o momento da entrega.



3.1.5. É de responsabilidade da proponente vencedora as despesas de embalagem, transporte, seguro, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e outros que por ventura existirem que incidirem sobre o objeto.

3.1.6. A proponente vencedora deverá fornecer 1 (um) guardanapo de papel e 1 (um) talher descartável (colher ou garfo) por marmitex quando solicitado.

3.1.7. A proponente vencedora deverá realizar a entrega dos marmitex nos locais e horários informados através da Autorização de Fornecimento.

3.1.8. A CONTRATANTE deverá enviar a Autorização de fornecimento solicitando o envio das marmitas até 12 horas do horário pretendido para a entrega.

3.1.9. Os marmitex poderão ser solicitados para serem entregues tanto no período matutino e/ou vespertino.

3.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

3.2.1. Será exigida, no processo licitatório a comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação e deverá ser apresentada no momento do certame através de:

- Atestado de capacidade técnica emitido por órgão público ou privado que comprove o fornecimento do produto.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

4.1. As quantidades estimadas se encontram no ANEXO I a este e foram levantadas com base nos critérios de provável utilização em conjunto com o quantitativo anterior dentro dos processos licitatórios homologados nos últimos anos.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Solução 1 – A administração adquirir os Equipamentos e local para produzir os marmitex, além de capacitar e habilitar funcionários para esta finalidade.

Aquisição de Maquinário: Seria necessária aquisição mínima dos seguintes itens:

Fogões Industriais: Essenciais para a preparação de grandes volumes de alimentos em um curto período, aumentando a capacidade de produção.

Forno Combinado: Permite cozinhar, assar e grelhar alimentos de forma eficiente, mantendo a qualidade e o sabor.

Refrigeradores e Freezers comerciais: Necessários para o armazenamento seguro de ingredientes perecíveis e marmitex prontos, garantindo frescor e segurança alimentar.

Máquinas de Embalagem: Automatizam o processo de embalagem, garantindo uniformidade, higiene e aumentando a velocidade de produção.

Liquidificadores e Processadores industriais: Facilitam a preparação de grandes quantidades de ingredientes, melhorando a eficiência e reduzindo o tempo de preparação.

Balanças comerciais: Garantem a precisão na porção dos alimentos, mantendo a consistência das marmitex.



Contratação de Funcionários: Seria necessária a contratação dos seguintes funcionários:

Cozinheiros e Auxiliares de Cozinha: Profissionais qualificados para preparar refeições de acordo com padrões de qualidade e segurança alimentar.

Embaladores: Responsáveis por embalar as marmitex de forma higiênica e eficiente.

Entregadores: Para garantir a entrega rápida e segura das marmitex.

Equipe de Limpeza: Garantia da manutenção da higiene e limpeza do local de trabalho.

Conclusão: Essa solução é considerada inviável, devido à demora nos processos para aquisição dos equipamentos, dificuldade de contratação de funcionários e estimativa de custo financeiro extremamente elevado. Outro detalhe, é que pode haver meses ou épocas em que este fornecimento seja menos requisitado, o que tornaria o investimento em estrutura, treinamento de profissionais e aquisição de máquinas ou funcionários próprios do município, específicos para este fim, muito oneroso.

Solução 2 – O município adquirir os Equipamentos e contratar funcionários terceirizados para realizar a produção dos Marmitex.

Essa solução também é considerada inviável, devido à demora nos processos para aquisição dos equipamentos e valor total aproximado dos mesmos na opção 1. Além da dificuldade e demora no processo para contratação de funcionários terceirizados. Ademais, pode haver meses ou épocas em que este fornecimento seja menos requisitado, o que tornaria o investimento em estrutura, aquisição de máquinas e a terceirização, muito oneroso.

Solução 3 – Realizar a contratação de empresa especializada no fornecimento dos marmitex embalados e prontos para consumo;

MELHOR SOLUÇÃO: fazendo a análise das possíveis alternativas elencadas anteriormente, foi definido que a melhor solução, tanto técnica quanto econômica, é a alternativa número 3, uma vez que o município teria um custo elevado para adquirir os equipamentos e utensílios necessários, já que os mesmos geram manutenções, demandam local adequado para a produção dos marmitex. Quanto à locação dos equipamentos e utilizando funcionários do município para tentar diminuir o valor do custo, a dificuldade encontrada é no quadro de funcionários do município, que não conta com um quadro de auxiliar de Serviços (exceto nas escolas Municipais especificamente para merenda escolar) que fosse capaz de suprir a demanda, além disso, seria necessários habilitar, treinar e especializar esses funcionários para poder produzir as refeições, montagem de estrutura física com barracão bem como equipamentos para efetuar este serviço o que também geraria um custo alto aos cofres públicos.

Partindo da alternativa número 3, torna-se possível contratar empresa especializada já com o fornecimento de toda a estrutura de funcionários, utensílios, pessoas devidamente capacitadas, estrutura para produção das marmitas, necessários para executar os fornecimentos. Outra vantagem é no fato de que a demanda por este serviço não é contínua,



ou seja, será efetuado somente quando tiver necessidade. Podem haver meses ou épocas em que este fornecimento seja menos requisitado, o que tornaria o investimento em estrutura, treinamento de profissionais e aquisição de máquinas ou funcionários próprios do município, específicos para este fim, muito oneroso.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. Após análise das opções levantadas no tópico anterior, a solução que melhor atende às necessidades da Administração é a Solução 03, Aquisição de refeições prontas transportadas já acondicionadas e embaladas em compartimentos tipo marmitex através de Processo Licitatório.

6.2. Considerando tratar-se de estimativa de consumo, sugere-se a modalidade Pregão por Registro de Preços, com ata válida por 12 meses, ajustando-se aos recursos orçamentários, minimizando futuros imprevistos e evitando possíveis prejuízos à Administração, com uma contratação que atenda as reais necessidades e sem restar desperdícios.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. A pesquisa de preços foi realizada em conformidade com a IN 65/2021, e foi utilizado a cotação direta com fornecedor, utilizando como cálculo da média aritmética dos preços obtidos.

7.2. Consta anexo, cotação extraída de forma direta com o fornecedor, pois tal aquisição requer fornecedores da mesma cidade, por se tratar de refeição perecível.

7.3. Dessa forma, considerando as quantidades pretendidas, a aquisição terá o valor estimado de **R\$ 835.284,96 (oitocentos e trinta e cinco mil, duzentos e oitenta e quatro reais e noventa e seis).**

7.4. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à Contratada dependerão dos quantitativos de materiais efetivamente adquiridos.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. A referida contratação se dará através de processo licitatório, Pregão Eletrônico do tipo Menor preço por Item, pelo Sistema de Registro de Preços. Considerando que o parcelamento do objeto deste ETP é economicamente viável, que não haverá perda de economia de escala, que haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, o parcelamento e o critério de julgamento da proposta por item configuram-se na melhor forma de entrega, conforme a demanda, a fim de propiciar a ampla participação de licitantes e garantir o preço mais vantajoso para a Administração

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS



9.1. Os resultados pretendidos com a referida aquisição é oferecer uma alimentação saudável para pessoas em situação de vulnerabilidade social atendidas pelos Programas da Secretaria de Desenvolvimento Social, pacientes do CAPS/AD e CAPS e servidores em atividades que exigem o fornecimento das mesmas, contribuindo de forma significativa com eficácia de seu funcionamento.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Para esta solução não há necessidade de ajustes de qualquer natureza, adotados pela Administração.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATADAS/INTERDEPENDENTES

11.1. Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. O produto não gera impactos ambientais significativos.

12.1.2. A utilização do produto gera pouco resíduo visto que já está pronto para o consumo. A maior parte do resíduo gerado é proveniente das embalagens as quais deverão ser descartadas em locais adequados.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

13.1. Diante de todo o conteúdo analisado e exposto à contratação pretendida é entendida como viável, uma vez que a mesma é indispensável em virtude do atendimento à demanda da Administração na execução de suas atividades.

Sofia Pimenta Teles Rosa
Elaboração ETP

José de Alencar Pinto Farage
Secretaria de Serv. Urbanos