

Estudo Técnico Preliminar 221/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A contratação do serviço para o fornecimento de alimentação aos servidores da Secretaria Municipal de Obras e Secretaria de Agricultura se faz necessária visto que os referidos funcionários atuam em trabalhos externos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Obras, Transportes e Serviços	Leandro Marzari Silva
Secretaria Municipal de Agricultura	Sidinei Peretti

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Segundo o artigo 29 da Lei de Licitações, o pregão será adotado “sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.” Já o art. 6º, XIII, da mesma lei, define bens e serviços comuns como sendo “aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado”. Diante do exposto, como se trata da aquisição de bens, será adotado referida modalidade.

Seguindo, é imprescindível que os interessados atendam aos requisitos de habilitação, atentando-se a regularidade fiscal, comprovada mediante a apresentação de documentos que atestem a regularidade perante os órgãos competentes, a habilitação jurídica, que exige a comprovação da constituição da empresa de acordo com as leis vigentes, visando demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, além da documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional, nos termos da Lei 14.133/2021.

- A proponente responsabilizar-se-á pela qualidade dos produtos e pelo controle de fornecimento, sendo que os produtos em desconformidade com o edital não serão aceitos, devendo a contratada proceder a substituição imediata do produto no caso de não atendimento aos padrões de qualidade solicitados;

5. Levantamento de Mercado

Diante da peculiaridade do objeto, por se tratar de produtos perecíveis e que deverão ser entregues no local indicado pela parte contratante ou retirados no estabelecimento da parte contratada, se mostra inviável o levantamento de valores por outras formas, senão por fornecedores locais.

Ressalta-se que os alimentos previstos no cardápio são os mesmos previstos nas contratações anteriores realizadas pelo ente público, os quais são descritos abaixo:

300 gramas de arroz, 100gramas de feijão, 150 gramas de carnes (gado de primeira qualidade sem osso, frango preparação variada, filé de peito a milanesa, suíno grelhado ou frito), 200 gramas de guarnição e/ou acompanhamento, macarrão ou lasanha, polenta, mandioca, purê de batata, 110 gramas de 02 (dois) tipos de salada e uma fruta por refeição, embaladas em forma de alumínio.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para o fornecimento de alimentação aos operadores das Secretarias de Obras e Agricultura de Xanxerê envolve a contratação de uma empresa especializada em alimentação coletiva, responsável por preparar, embalar e entregar as refeições completas e balanceadas aos servidores em seus locais de trabalho.

Planejamento e Análise:

- Levantamento de Dados: Coleta de informações sobre o número de operadores, locais de trabalho, horário de trabalho, restrições alimentares e preferência dos servidores;
- Definição do cardápio: Elaboração de um cardápio variado e equilibrado nutricionalmente, considerando as necessidades energéticas;
- Escolha do fornecedor: Realização de processo licitatório para a seleção da empresa que oferecerá o melhor custo-benefício e atenderá às especificações técnicas do contrato.

Implementação:

- Contratação: Formalização de contrato com a empresa vencedora do processo licitatório;
- Logística: Definição de rotas de entrega, horário e locais de entrega das refeições;
- Monitoramento: Acompanhamento contínuo de execução do contrato e avaliação da qualidade do serviço prestado.

Componentes Essenciais da Solução:

- Cardápio variado e equilibrado: Oferecer um cardápio que atenda às necessidades nutricionais dos servidores, com opções saudáveis e saborosas;
- Controle de qualidade: Garantir a higiene na produção e a qualidade dos alimentos, seguindo as normas da vigilância sanitária;
- Logística eficiente: Entregar as refeições no horário e local adequados, garantindo a conservação dos alimentos;

Avaliação e Melhoria Contínua:

- É fundamental realizar avaliações periódicas do serviço prestado, com o objetivo de identificar oportunidades de melhorias e garantir a satisfação dos servidores. Para a implementação eficaz desta solução, é fundamental a participação de todos os envolvidos, desde a definição do cardápio até a avaliação do serviço prestado.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O quantitativo foi estimado levando-se em consideração as aquisições realizadas no ano anterior.

- 7.000 (sete mil) marmitas

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 27,00

FORNECEDOR	VALOR
Andreia Spessatto & Cia Ltda ME	R\$24,00
Reges Dirceu Bruch Eireli	R\$29,00
Italiani Pizzaria e Restaurante Ltda - ME	R\$28,00
Média: R\$27,00	

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

De acordo com as características e considerando que se trata de alimentos perecíveis, com tempo e vida útil limitado após a sua produção. O parcelamento não se mostra viável, no caso.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A referida contratação não está prevista no Plano Anual de Contratações, mas será inserida quando da elaboração do novo planejamento de gastos.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição de marmitas para os servidores das Secretarias de Obras e Agricultura do Município pode trazer diversos benefícios tanto para os servidores quanto para a administração pública, os quais podemos destacar:

- Melhoria na qualidade de vida: A garantia de refeições balanceadas e adequadas contribui para a saúde e o bem-estar dos servidores, aumentando a disposição e a produtividade no trabalho;
- Melhora da imagem institucional: A preocupação com o bem estar dos servidores demonstra uma gestão eficiente e humanizada, melhorando a imagem da prefeitura;
- Fortalecimento da economia local: A contratação de empresas locais para o fornecimento das marmitas contribui para o desenvolvimento econômico do município.

13. Providências a serem Adotadas

Não há nenhuma necessidade de adaptação direta para o início dos trabalhos relativos à contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Na presente aquisição não há previsão de impactos ambientais razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Analisando todas as informações compiladas neste documento, atesto a viabilidade plena e total da contratação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

EDUARDA CRISTINA SCHUCKES

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 17/09/2024 às 09:13:26.

