ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Município de Rodeio/SC
Secretaria Municipal de Administração e Finanças

Necessidade da Administração: Contratação de empresa para fornecimento de marmitas prontas e alimentação em forma de buffet para atender às necessidades das secretarias e diretorias municipais.

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenda à necessidade abaixo especificada, cujo objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para a suprir, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. DESCRIÇÃO DAS NECESSIDADES

A presente solicitação se dá pela necessidade de fornecimento de refeição para os servidores das Secretarias/Diretorias, quando estiverem prestando serviços e que eventualmente não podem deslocar-se para suas residências durante o horário de almoço, proporcionando assim a continuidade na prestação dos serviços públicos.

A contratação de serviços de fornecimento de marmitas visa garantir uma refeição digna aos servidores em seu horário de almoço.

A necessidade de fornecer alimentação para servidores em atividades externas, obras, eventos, ou serviços temporários onde a alimentação não pode ser garantida.

Garantir a alimentação adequada e saudável dos servidores durante jornadas de trabalho prolongadas.

Melhoria das condições de trabalho e saúde dos colaboradores.

Aumento da produtividade e moral da equipe, com a oferta de refeições equilibradas.

Contribuição para a imagem institucional, demonstrando preocupação com o bem-estar dos servidores e da comunidade.

A distribuição de refeições prontas não só garante uma alimentação adequada, como também assegura maior produtividade e bem-estar dos colaboradores, contribuindo assim para o sucesso das iniciativas da administração pública.

Assim, a aquisição de marmitas se faz imprescindível e viável, alinhando-se com os objetivos institucionais de melhoria das condições de trabalho e atendimento à população.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Atualmente o município não possui Plano Anual de Contratações.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a aquisição de marmitas e fornecimento de alimentação pronta dentro do escopo da Lei 14.133/2021, é importante observar alguns requisitos formais e técnicos que devem ser respeitados durante o processo de contratação. Aqui estão alguns dos principais requisitos que devem ser considerados:

O edital deve conter todas as especificações técnicas referentes às marmitas e fornecimento de alimentação pronta, como tipo de alimentação, porções, validade, acondicionamento, entre outros.

Incluir as condições de entrega, como a frequência (diária, semanal, mensal, etc.) e local de entrega.

Exigir a apresentação de documentos de habilitação, conforme os artigos 28 e 30 da Lei 14.133/2021, como:

- Registro ou inscrição na Junta Comercial ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).
- Comprovação de regularidade fiscal (Certidões negativas de débitos com a Fazenda Federal, Estadual, Municipal, Trabalhista e FGTS).
- Comprovação de capacidade técnica, que pode incluir atestados de fornecimento anterior ou documentação que comprove experiência em fornecimento de alimentos.
- Licença de funcionamento e alvará da vigilância sanitária.

A empresa fornecedora deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações relacionadas à segurança alimentar e higiene.

As propostas apresentadas devem atender aos critérios estabelecidos no edital, sendo preciso esclarecer a forma de cálculo dos preços das marmitas e a qualidade dos insumos utilizados.

Definir claramente as condições de pagamento no edital, como prazos e formas de quitação.

Estabelecer mecanismos para a fiscalização do contrato, como visitas à empresa fornecedora, análise das condições de entrega e qualidade das refeições.

Incluir as penalidades por descumprimento de obrigações contratuais, podendo prever a rescisão do contrato em casos de reiteradas falhas na entrega ou na qualidade das marmitas.

Esses requisitos garantem que o processo de contratação seja transparente, competitivo e que atenda às expectativas de qualidade e segurança alimentar.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A previsão das secretarias/diretorias para contratação do objeto, durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogável por igual período, é a que se encontra no item 6.

5. PESQUISA DE MERCADO

Foram identificadas as seguintes soluções de mercado que poderiam, em tese, atender os requisitos específicos para a contratação:

1) Cozinha própria para preparar os alimentos;
2) Contratação por meio de registro de preços;
3) Credenciamento para contratação direta, simultânea, de venda de alimentação em forma de buffet e marmitas.

A solução 1 apresenta a necessidade de instalar e cozinha própria, contratar pessoas e adquirir alimentos para preparação de refeições, porém esta solução sempre apresentou dificuldades na execução dos além da necessidade de investimento para construção ou locação de local apropriado, além da necessidade de contratação de pessoas que ficaria a disposição, sendo que é eventual a necessidade de alimentos para os servidores.

A solução 2 apresenta a contratação de uma empresa fornecedora de refeição em forma de buffet e preparada do tipo marmita, através de pregão, é a solução mais utilizada pela administração pública municipal, porém esta solução sempre apresentou dificuldades na execução dos contratos, onde o controle da aquisição é bem complicado de ser realizado, prejudicando inclusive a fiscalização por parte dos agentes públicos. Outrossim, a dependência de um único fornecedor pode acarretar problemas para o Município em seus serviços essenciais caso este fornecedor venha a ter um desabastecimento.

A solução 3, através do credenciamento de empresas, a administração pública contrata diretamente seus fornecedores, podendo inclusive intensificar a fiscalização de maneira mais incisiva, por não possuir “fornecedores quarteirizados” definindo as regras do credenciamento e possibilitando ao mercado a oferta de condições melhores para o município e para o fornecedor, com garantias mais seguras.

O planejamento da contratação desse objeto requer o apontamento de soluções alternativas a fim de que determinada ocorrência negativa seja minimizada ou até mesmo evitada, garantindo que não haja interrupção do fornecimento além de fomentar o comercio local.

Neste cenário de riscos, o credenciamento também se figura como a solução mais eficaz na execução, uma vez que as empresas credenciadas serão forma simultânea, assim garantindo que exista sempre um local de abastecimento como segunda opção, o que não ocorre quando a contratação é realizada por pregão e a administração possui apenas um contratado para fornecimento de cada produto.

Outro ponto positivo do credenciamento no controle de riscos é o fato da possibilidade de novos interessados se credenciarem a qualquer tempo durante o prazo de execução contratual previsto em edital, não sendo necessária a realização de uma nova licitação, bastando apenas o novo interessado solicitar seu credenciamento e atender os requisitos mínimos de habilitação.

Assim, ao firmar contratos com fornecedores de alimentação pronta e marmitas por meio de um processo de credenciamento, é possível estabelecer preços fixos e previsíveis para as refeições, facilitando o controle de custos por parte da administração municipal. Isso permite um melhor planejamento orçamentário e evita surpresas com gastos inesperados com alimentação.

Em resumo, a contratação para o fornecimento de alimentação pronta e marmitas oferece praticidade, variedade, qualidade, flexibilidade e controle de custos, garantindo que os servidores municipais em atividade externa tenham acesso a uma alimentação adequada e segura.

6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Item	Qtde.	Und.	Produto	Valor Referência do Preço Unitário	Valor Total de Referência
1	1580	Unid.	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TIPO "MARMITEX". A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO NO MÍNIMO 800GR DE ALIMENTOS, SENDO DE 180 GRAMAS DE CARNE BRANCA OU VERMELHA, 1 PORÇÃO DE ARROZ DE 110 GRAMAS, 1 PORÇÃO DE MACARRÃO DE 110 GRAMAS, 1 PORÇÃO DE LEGUMES (CHUCHU, VAGEM, ABOBRINHA, REPOLHO, CENOURA, ETC.) DE 100 GRAMAS, 1 PORÇÃO DE SALADA COZIDA OU CRUA (TOMATE, PEPINO, BETERRABA, ETC), DE 110 GRAMAS, 1 PORÇÃO DE FEIJÃO DE 130 GRAMAS, 1 PORÇÃO DE FAROFA DE 60 GRAMAS. OBS.: A REFEIÇÃO DEVERÁ SER FORNECIDA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL, TÉRMICA, E HERMETICAMENTE FECHADA, JÁ DEVE ESTAR COM A ENTREGA INCLUSA E COM OS TALHERES DE PLÁSTICOS DEVIDAMENTE EMBALADOS. INCLUSO UMA ÁGUA DE 500ML OU SUCO/REFRIGERANTE DE 350ML. RESTAURANTES SITUADOS NO MUNICÍPIO DE RODEIO.	R$ 24,75	R$ 39.105,00
2	730	Unid.	REFEIÇÕES PRONTAS /BUFFET LIVRE - SENDO CARDÁPIO DO DIA COM NO MÍNIMO 02 TIPOS DE CARNE, 03 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS E 04 TIPOS DE SALADAS, PODENDO VARIAR CONFORME CARDÁPIO DO FORNECEDOR. INCLUSO UMA ÁGUA DE 500ML OU SUCO/REFRIGERANTE DE 350ML. INCLUSO UMA ÁGUA DE 500ML OU SUCO/REFRIGERANTE DE 350ML. RESTAURANTES SITUADOS NO MUNICÍPIO DE RODEIO.	R$ 38,17	R$ 27.864,10
TOTAL GERAL				**R$ 66.969,10**	

O custo total estimado da contratação é de **R$ 66.969,10** (sessenta e seis mil novecentos e sessenta e nove reais e dez centavos).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O procedimento auxiliar de credenciamento, previne o risco de paralisação de serviços essenciais, independente do motivo, uma vez que ao criar sua própria rede credenciada, a Administração sempre terá mais de uma opção para fornecimento imediato, garantido sempre que o objetivo da contratação será atingido com a eficiência necessária.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O inciso VIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021 trata da necessidade de justificar o parcelamento ou não da contratação, que deve ser feito de forma fundamentada, considerando as circunstâncias específicas da aquisição.

O parcelamento pode facilitar o pagamento ao longo do período, permitindo que o valor total da aquisição se encaixe nas previsões orçamentárias, especialmente em situações em que os recursos financeiros são limitados.

A aquisição de alimentação pronta e marmitas pode ser uma necessidade contínua, ou seja, a alimentação é requerida de forma regular ao longo do tempo. O parcelamento da contratação permite atender essa demanda de forma organizada e contínua.

O parcelamento pode facilitar a gestão dos recursos, permitindo um melhor controle sobre as entregas e o acompanhamento da qualidade das refeições ao longo do contrato.

A presente contratação é passível de parcelamento, uma vez que tal prática não acarretará prejuízo ao conjunto da aquisição. A contratação deve ser realizada por unidade, visto que as marmitas serão adquiridas conforme a necessidade do município, impossibilitando a realização de uma contratação em parcela única.

Além disso, o município não tem condições de adquirir todas as marmitas de uma só vez, considerando que se trata de alimento perecível, o que torna inviável o armazenamento prolongado. Dessa forma, a contratação decorrente desta necessidade deverá ocorrer de forma parcelada, por itens licitados, permitindo a prestação de serviços de acordo com as demandas da Administração.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Resultados Esperados

- Qualidade Nutricional e Segurança Alimentar;
- Refeições preparadas de acordo com as normas da ANVISA e boas práticas de manipulação de alimentos.
- Cardápio balanceado com opções variadas e adequado às necessidades nutricionais.
- Embalagens seguras, térmicas e adequadas para transporte e consumo.

Eficiência e Logística

- Entrega pontual e em conformidade com a demanda estipulada;
- Capacidade de fornecimento em larga escala sem prejuízo da qualidade;
- Monitoramento e controle das entregas para evitar desperdícios.

Sustentabilidade e Responsabilidade Social

- Uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis sempre que possível;
- Preferência por fornecedores que adotem práticas sustentáveis;
- Inclusão de pequenos produtores ou empresas locais no fornecimento dos insumos.

Custo-Benefício e Viabilidade Financeira

- Preço compatível com o orçamento disponível sem comprometer a qualidade;
- Redução de custos operacionais por meio de parcerias estratégicas;
- Condições contratuais flexíveis que garantam o melhor custo-benefício a longo prazo.

Portanto, a contratação de alimentação pronta e marmitas de forma parcelada e por unidade é fundamental para atender de maneira eficaz as demandas alimentares dos funcionários das Secretarias/Diretorias. Essa abordagem não apenas garante a oferta contínua de refeições de qualidade, mas também assegura uma gestão responsável e eficiente dos recursos públicos, ao evitar o desperdício de alimentos perecíveis e possibilitar a adaptação da aquisição conforme as necessidades reais do município.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Capacitar os servidores que desempenharão a função de fiscal de contrato, no sentido de que as notas enviadas pelos fornecedores deverão apresentar o valor unitário por fornecimento de alimentação pronta e marmita, nome do servidor que irá se alimentar, de acordo com o resultado do levantamento e certificar que as marmitas estão dentro das normas exigidas para o fornecimento de alimentos preparados.

Desenvolver um termo de referência que descreva de maneira clara e objetiva os requisitos técnicos, operacionais e legais necessários para a contratação. Esse documento servirá como base para o edital de licitação.

Realizar uma análise detalhada da viabilidade orçamentária para garantir que os recursos financeiros necessários para a contratação estejam disponíveis e alinhados com as diretrizes orçamentárias do município.

Realizar a publicação do edital em meios de comunicação oficiais, conforme as normas estabelecidas na legislação vigente, garantindo a ampla divulgação e a participação de interessados.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Para a aquisição de alimentação pronta e marmitas, podem existir contratações correlatas ou interdependentes que garantam a eficiência e a qualidade do serviço. Essas contratações podem estar relacionadas ao fornecimento, transporte, armazenamento e até mesmo à logística de distribuição. Abaixo estão algumas possíveis contratações associadas:

1. Fornecimento de Insumos e Matérias-Primas

- Aquisição de gêneros alimentícios (arroz, feijão, carnes, legumes, temperos, etc.) – Contratação de fornecedores de alimentos frescos e industrializados.
- Contratação de fornecedores de embalagens – Embalagens térmicas, biodegradáveis ou descartáveis para transporte das refeições.
- Fornecimento de água e bebidas – Caso a distribuição inclua sucos, água mineral ou outras bebidas.

2. Serviços Relacionados à Produção e Distribuição

- Contratação de empresa de preparo de refeições – Se a instituição não produzir as marmitas internamente, pode terceirizar o serviço para uma empresa especializada.
- Serviço de transporte e logística – Empresas de entrega ou transportadoras para garantir a distribuição adequada e no prazo.
- Manutenção de equipamentos de cozinha – Caso as refeições sejam preparadas internamente, pode ser necessária a manutenção de fogões, fornos, freezers, etc.

3. Infraestrutura e Suporte

- Armazenamento e refrigeração – Aluguel de câmaras frias ou freezers para preservar alimentos e refeições prontas antes da entrega.

- Software de gestão e controle de pedidos – Sistemas para monitoramento das refeições distribuídas, controle de qualidade e registro de entregas.
- Serviço de limpeza e higienização – Para garantir a segurança alimentar nas áreas de produção e distribuição.

4. Gestão e Monitoramento

- Auditoria e controle de qualidade – Empresas especializadas para garantir que as marmitas sigam padrões nutricionais e sanitários.
- Treinamento de funcionários – Capacitação de equipes envolvidas no manuseio e distribuição dos alimentos.
- Assessoria nutricional – Consultoria de nutricionistas para elaboração e avaliação do cardápio.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de alimentação pronta e marmitas pode ter diversos impactos ambientais, dependendo dos materiais utilizados, da origem dos alimentos e da logística de distribuição. Aqui estão alguns dos principais impactos:

1. Resíduos Sólidos

- Embalagens descartáveis: Muitas marmitas vêm em recipientes de isopor, plástico ou alumínio, que podem gerar grande quantidade de lixo.
- Talheres e sacolas plásticas: O uso de talheres descartáveis e sacolas plásticas agrava a poluição ambiental.
- Dificuldade de reciclagem: Alguns materiais, como isopor, têm baixo índice de reciclagem, aumentando a sobrecarga nos aterros sanitários.

2. Pegada de Carbono

- Transporte: O deslocamento para entrega das marmitas contribui para emissões de CO_2, especialmente quando feito por veículos movidos a combustíveis fósseis.
- Produção dos alimentos: O cultivo de ingredientes pode envolver uso intensivo de água, pesticidas e fertilizantes químicos que impactam o solo e os recursos hídricos.

3. Consumo de Recursos Naturais

- Energia e água na produção: O preparo dos alimentos exige consumo de eletricidade e água, especialmente em larga escala.
- Desperdício alimentar: Se houver sobras de comida ou ingredientes não utilizados, isso aumenta o desperdício de recursos naturais.

4. Poluição e Contaminação

- Uso de plásticos descartáveis: Podem se fragmentar em micro plásticos que contaminam solos e oceanos.
- Descarte inadequado: O descarte incorreto das embalagens pode gerar acúmulo de lixo em rios, ruas e terrenos baldios.

5. Alternativas Sustentáveis

- Marmitas reutilizáveis: Optar por embalagens retornáveis ou biodegradáveis.
- Transporte sustentável: Usar bicicletas ou veículos elétricos para entregas.
- Fornecedores responsáveis: Priorizar ingredientes orgânicos e de produtores locais.

A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de adotar medidas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A declaração de viabilidade é um documento importante que deve ser elaborado pela administração pública antes de iniciar um processo de licitação. Ela comprova a viabilidade da aquisição de bens ou serviços e justifica a necessidade da contratação.

Esta declaração tem como objetivo atestar a viabilidade da aquisição alimentação pronta e marmitas para as Secretarias/Diretorias, como atendimento a servidores, programas sociais, etc., em conformidade com a Lei 14.133/2021 e demais legislações pertinentes.
Considerando que:

- A aquisição de marmitas se faz necessária para alimentação de servidores em atividades externas, assistência a populações vulneráveis, etc..
- A continuidade das atividades/serviços prestados pelas Secretarias/Diretorias depende da adequada alimentação dos envolvidos, garantindo assim eficiência e bem-estar.
- O fornecimento de marmitas adequadas contribui para a qualidade dos serviços prestados e para a saúde dos colaboradores/beneficiários.

Diante do exposto, declaro que é viável a aquisição de marmitas, considerando tanto a necessidade quanto os recursos disponíveis, e autorizo a abertura da licitação conforme previsto na legislação vigente.

Rodeio, 01 de abril de 2025.

ADIEL ZERMIANI:04388689947
Assinado de forma digital por ADIEL ZERMIANI:04388689947
Dados: 2025.04.02 08:03:20 -03'00'

Adiel Zermiani
Secretário Municipal de Administração

RICARDO JOSE MOSER:02887599909
Assinado de forma digital por RICARDO JOSE MOSER:02887599909
Dados: 2025.04.02 14:38:06 -03'00'

Ricardo José Moser
Secretário Municipal de Agricultura

gov.br
Documento assinado digitalmente
MARAISA SCHMITZ DA SILVA
Data: 02/04/2025 15:29:51-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Maraisa Schmitz da Silva
Secretária Municipal de Educação

ALVINO PEDRO JUNKES:83840931991
Assinado de forma digital por ALVINO PEDRO JUNKES:83840931991
Dados: 2025.04.03 07:13:01 -03'00'

Alvino Pedro Junkes
Secretário Municipal de Obras