



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO:

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O fornecimento de refeições no Município de Lagoa dos Patos-MG do tipo marmitex, self-service ou prato feito é necessário, pois, são utilizados pelos servidores públicos municipais de todas as secretarias que por vezes se deslocam para as comunidades rurais para realizarem as demandas de serviços existentes nestas localidades, sendo necessária a permanência in loco, a fim de garantir o regular desempenho das atividades desenvolvidas e para que os mesmos possam desempenhar os serviços de forma produtiva.

Justifica-se também a aquisição dos marmitex para suprir a necessidade de cada secretaria do município que realizam ao longo de todo ano capacitações, reuniões e eventos oficiais na sede do município.

A refeição self-service e refeição simples PF na cidade de Lagoa dos Patos-MG é necessário para atender os servidores que necessitam ultrapassar a carga horaria para atender demandas urgentes da Prefeitura. A aquisição se faz necessária em razão da necessidade de garantir o fornecimento em caráter contínuo e ininterrupto, a fim de que os serviços desenvolvidos não sofram problema de continuidade.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Para que o objeto da contratação seja atendido, é necessário o atendimento de alguns requisitos mínimos necessários, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução.

Os serviços a serem contratados se enquadram como comuns, haja vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado (conforme dispõe o parágrafo único, art. 1º, da Lei nº 10.520 /02), bem como continuados, pois a sua interrupção pode comprometer o devido funcionamento da Instituição.

Portanto, sua contratação pode estender-se por mais de um exercício financeiro. O período de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado conforme necessidade e conveniência da Administração por até 60 (sessenta) meses;

Das disposições gerais dos serviços:



- Os alimentos devem ser preparadas com ingredientes frescos e saudáveis, sem adição de conservantes prejudiciais à saúde. As bebidas, seja refrigerante em lata ou suco natural, devem ser de marcas reconhecidas e possuir registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.
- Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do edital e da proposta.
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 01 (uma) hora os produtos fora das especificações e/ou condições de consumo humano.
- Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da licitação.
- Comunicar à Administração, no prazo máximo de 01 (uma) hora que antecede o horário previsto para entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- Substituir o cardápio, às suas expensas, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, quando este for recusado pelo responsável pelo recebimento, por ter sido entregue em desacordo com as especificações do Termo de Referência e com o cardápio autorizado, ou que apresente vícios de qualidade, peso inferior, validade ou má aceitação.
- Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou no contrato.
- Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- Arcar com quaisquer benefícios aos seus empregados, mantendo-os identificados e uniformizados quando da execução do fornecimento, substituindo imediatamente aquele que for considerado inconveniente à boa ordem e normas do Órgão, justificadamente.
- Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente.
- Apresentar juntamente à fatura os documentos que comprovem a situação de habilitação.



Além dos requisitos supracitados, o edital ou o aviso de contratação direta definirá todas as exigências de habilitação, devidamente regulamentada pela legislação vigente, em especial às luzes da Lei nº 14.133/2021, exigindo principalmente documentação relativa a:

- Habilitação jurídica;
- Habilitação técnica
- Habilitação fiscal, social e trabalhista;
- Habilitação econômico-financeira;

O CREDENCIADO deverá demonstrar experiência e conhecimentos técnicos para executar o objeto a ser licitado. Isso pode ser feito por meio de apresentação de atestados de capacidade técnica, entre outros documentos.

Além dos requisitos da contratação dispostos nesse estudo preliminar, se enquadrarão também as obrigações da CONTRATANTE e CONTRATADA no Termo de Referência e Edital.

DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades e suas respectivas justificativas encontram-se nos DFD'S Anexo deste ETP.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

A opção pela terceirização dos serviços justifica-se pelas restrições de espaços disponíveis para o preparo e armazenamento dos materiais, bem como na inexistência de quadro de pessoal com as atribuições necessárias para o desenvolvimento das atividades propostas. Assim, faz-se necessária a contratação desse serviço.

Após análise, elenca-se abaixo algumas soluções supostamente aptas a atender às demandas de alimentação:

Solução 1: Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por equipe terceirizada. Descrição: O Órgão compraria, via processo licitatório, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários terceirizados, especialmente contratados para este fim. Não seria uma solução viável já que atenderia somente a aquisição de marmitex no município e o Município ainda teria gastos com a contratação de equipe para realizar os serviços. Os itens de self-service e refeição simples (PF) não seriam atendidos.

Solução 2- Credenciamento de empresas para fornecimento do objeto pretendido. Esta solução apresenta muitas vantagens, pois atenderia diretamente às demandas propostas para as Secretarias Municipais e todos os itens solicitados.

Ao observar as soluções postas, ponderando os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos nas opções apresentadas, na infraestrutura da contratante e, inclusive levando em consideração a logística e procedimentos para cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, entende-se como mais adequado a solução 2.



ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Foi utilizado como métodos para obtenção do preço orçamentos realizados em restaurantes existentes na cidade de Lagoa dos Patos-MG.

A demonstração dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e demais documentos encontram-se no Anexo deste ETP.

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.

JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer à regra geral de parcelamento (divisibilidade) como forma de garantir a ampla concorrência, razão porque parcelado em itens conforme especificado acima.

A competição por itens favorece a competitividade, fazendo com que se torne possível a administração pública obter valores mais vantajosos em suas contratações.

DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A Administração almeja com a contratação solucionar a necessidade de serviços de hospedagem, economicidade, eficácia, eficiência, melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

A demanda será acompanhada pelo corpo técnico responsável devidamente capacitado para tomar as providências necessárias a fim de garantir o sucesso e a qualidade de todo o fluxo da compra pública.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES:

A princípio, não existem em andamento contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

Aplica-se ao presente processo licitatório as disposições estabelecidas na 3ª edição do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (2020), que tratam dos critérios de sustentabilidade e proteção ambientais, devendo a empresa participante adotar as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:



1. Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
2. Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;
3. Observe a resolução CONAMA nº 20 de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
4. Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços;
5. Realize a separação dos resíduos recicláveis descartados, destinando-os às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis;
6. Respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
7. Observe a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante de toda a análise desenvolvida no presente estudo técnico preliminar, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, forma de fornecimento do objeto, competitividade do mercado, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

Recomenda-se a utilização da modalidade CREDENCIAMENTO.

Lagoa dos Patos/MG, 10 de dezembro de 2024.

Wilson Tomé Filho
Secretário Municipal de Saúde

Carla Maria Soares de Almeida
Secretária Municipal de Assistência Social

Ivonete Neres da Almeida
Secretária Municipal de Educação

Sebastião Claudio Reis
Secretário Municipal de Administração

Michelle Soares de Oliveira
Auxiliar na elaboração dos Estudos Técnico Preliminar (ETP)