



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Este estudo técnico preliminar tem por objeto Contratação de Pessoa Jurídica visando registro de preços para aquisição futura e eventual, do fornecimento de marmitas para alimentação dos Servidores Públicos Municipais fora da sede do Município, de forma fracionada, conforme necessidade da Prefeitura Municipal de Painel/SC, de acordo com o Formulário de Pesquisa de Preços e demais anexos que acompanham este documento.

2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

O Plano de Contratações Anual de 2025 encontra-se em fase final de elaboração para sua devida publicidade, e o objeto em questão encontra-se previsto no mesmo.

3 - DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1 Os serviços deverão ser prestados/executados pela contratada de forma parcial, ao longo da vigência do Contrato, na medida da demanda gerada, necessidade e solicitação do MUNICÍPIO (independente da necessidade ou não do total dos serviços discriminados neste estudo, cujas quantidades são apenas estimativas); mediante a apresentação de cada SF e observando rigorosamente as especificações e exigências estabelecidas neste estudo.

3.2 Confirmar o recebimento e tomar as providências ao atendimento e execução dos serviços à(s) função(s) constantes em cada SF - Solicitação de Fornecimento nos prazos estipulados.

3.3 Todos os serviços prestados deverão enquadrar-se nas especificações aos padrões de qualidade exigidos e pertinentes ao setor em especial as observâncias das normas da Vigilância Sanitária.

3.4 Caso os serviços não ofereçam a qualidade exigida os mesmos serão rejeitados, devendo ser refeitos imediatamente, arcando a empresa com todos os possíveis ônus do fato.



3.5 Prestar todos os serviços solicitados e suas respectivas quantidades dentro do prazo aqui estabelecido, independentemente de quaisquer contratamentos, ainda que haja necessidade de subcontratação de terceiros.

3.6 Arcar com todos os custos, já que o valor definido na proposta de preços deve compreender todas as despesas necessárias ao completo cumprimento do objeto;

3.7 Responsabilizar-se por todos os tributos, contribuições fiscais e para fiscais e sociais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os SERVIÇOS PRESTADOS, bem como por todos os custos inerentes ao fornecimento dos insumos necessários; estendendo a sua plena responsabilidade perante todos os órgãos fiscalizadores das questões gerais de meio ambiente, destinação de resíduos, preservação de mananciais (licenças, projetos, taxas, captação de água, etc.), tudo em conformidade com a legislação vigente e pertinente aos serviços prestados.

3.8 Manter atualizados todos os documentos legais e fiscais exigidos, como licenças e certificados.

4 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

A quantidade de marmitas estabelecida para a contratação de empresa para o fornecimento de marmitas em 2025 foi definida com base na análise detalhada dos dados e demandas do exercício anterior (2024). Utilizamos os registros de solicitações de fornecimento e a média de consumo como parâmetros para projetar as necessidades futuras.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD
01	MARMITAS CONTENDO: - ARROZ (MÍNIMO 250G); - FEIJÃO COZIDO (MÍNIMO 140G); - SALADAS (MÍNIMO 100G), PELO MENOS UMA CRUA E UMA COZIDA, DE CORES DIFERENTES, VARIANDO OS TIPOS DURANTE A SEMANA (NÃO SERÁ PERMITIDO NENHUM TIPO DE BATATA COMO SALADA); - CARNE (MÍNIMO 150G), SENDO	UN	4.000,00



<p>FRANGO, BOVINA, SUÍNA OU PEIXE; - GUARNIÇÃO/ACOMPANHAMENTO (MÍNIMO DE 100G) (EX. MACARRÃO, FAROFA, POLENTA, PURÉS, BATATAS, ETC.); - ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ALUMÍNIO OU ISOPOR. REFRIGERANTE EM EMBALAGEM METÁLICA (MÍNIMO 350ML). OS SABORES DEVEM SER VARIADOS, CONTENDO AS SEGUINTE COMPOSIÇÕES: COLA(ÁGUA GASEIFICADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE AMARELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCÓOLICO); LARANJA(ÁGUA GASEIFICADA, SUCO NATURAL DE LARANJA, 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCÓOLICO); UVA(ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE UVA 10%, ACIDULANTES INS 330, CONSERVADOR INS 211, CORANTES ARTIFICIAIS INS 133 E TRATARZINA, AROMA SINTÉTICO, ARTIFICIAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCÓOLICO) E LIMÃO (ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LIMÃO 2,5%, AROMA NATURAL, ACIDULANTE INS 330, E CONSERVADOR INS 211. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO ALCÓOLICO).</p>		
--	--	--



5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste Estudo, o atendimento à solução exige a contratação de Pessoa Jurídica especializada, cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido, além de que a empresa contratada deve estar registrada e localizada dentro do perímetro do município de Painel, pois a solicitação e retirada das marmitas será feita diariamente conforme necessidade, sendo imprescindível a contratação de uma empresa local.

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor para o objeto de “Contratação de Pessoa Jurídica visando registro de preços para aquisição futura e eventual, do fornecimento de Marmitas para Alimentação dos Servidores Públicos Municipais fora da sede do Município, de forma fracionada, conforme necessidade da Prefeitura Municipal de Painel/SC” foi feita com base na pesquisa de preços com os fornecedores locais, onde chegou-se a média de R\$ 27,05 (vinte e sete reais e cinco centavos) o valor **unitário por marmita**, totalizando R\$ 108.200,00 (cento e oito mil e duzentos reais) o registro de preços global. O valor estimado apresentado é justo refletindo com precisão as condições de mercado da região e assegurando a viabilidade econômica do fornecimento das marmitas.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A necessidade de fornecer marmitas aos servidores que realizam serviços fora da sede do município é fundamental, considerando que diariamente esses profissionais se deslocam para desempenhar suas funções em diferentes localidades. Esses servidores estão frequentemente envolvidos em atividades essenciais que exigem presença em campo, como inspeções, manutenções, atendimentos emergenciais e outras operações que não podem ser realizadas remotamente.

Garantir que esses servidores tenham acesso a refeições adequadas e balanceadas é crucial para manter a produtividade e a saúde durante a execução de suas tarefas. Ter uma empresa para o fornecimento de marmitas assegura que as refeições sigam todos os padrões higiênico-sanitários exigidos, proporcionando segurança alimentar e qualidade nutricional.

Portanto, o fornecimento de marmitas é uma medida essencial para garantir o bem-estar dos servidores que trabalham fora da sede, assegurando alimentação adequada e contribuindo para a eficiência e eficácia dos serviços prestados à comunidade.



8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada por item e não será dividida em lotes, visando atender de forma mais específica e eficiente as necessidades da administração. Esse formato permite maior controle sobre a qualidade e a adequação só dos produtos adquiridos, além de possibilitar uma maior competitividade entre os fornecedores, garantindo melhores condições e preços para cada item específico.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- **Garantia de Alimentação Adequada e Balanceada:** Fornecer refeições nutritivas e equilibradas diariamente aos servidores que realizam serviços fora da sede do município, resultando na melhora da saúde, bem-estar e produtividade dos servidores.
- **Conformidade com Padrões de Qualidade e Segurança Alimentar:** Assegurar que todas as refeições atendam às normas higiênico-sanitárias exigidas pelos órgãos competentes, reduzindo os riscos de contaminação e problemas de saúde entre os servidores.
- **Controle de Custos e Eficiência Econômica:** Realizar a contratação de empresas a preços justos e competitivos, garantindo a viabilidade econômica do fornecimento das marmitas, otimizando os recursos públicos e alinhando os gastos ao orçamento disponível.
- **Flexibilidade na Gestão de Demandas:** Permitir ajustes rápidos na quantidade de refeições fornecidas conforme a necessidade, inclusive em situações de emergência ou aumento da demanda, garantindo a capacidade de atender de forma eficiente a todas as situações, sem comprometer a qualidade dos serviços.
- **Foco na Atividade-Fim da Administração Municipal:** Delegar a tarefa de fornecimento de marmitas a empresas especializadas, permitindo que a administração municipal concentre-se na execução dos serviços públicos, resultando na melhoria na gestão dos serviços municipais e no atendimento mais eficaz à população.



10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

- **Designação de Responsáveis:** Nomear servidores e responsáveis pela fiscalização do contrato, com competência para garantir que o fornecimento das marmitas ocorra conforme o acordado.
- **Acompanhamento de Entregas:** Monitorar a regularidade e pontualidade das entregas das marmitas, de acordo com o cronograma previsto, assegurando que todas as refeições sejam entregues nos locais designados dentro dos horários estabelecidos.
- **Controle de Qualidade:** Garantir que as marmitas fornecidas atendam às especificações e padrões de qualidade exigidos, realizando a verificação da conformidade dos produtos por meio de inspeções, testes de amostras e análise das notas fiscais.
- **Registro de Ocorrências:** Manter registro detalhado de todas as ocorrências, como atrasos, falhas na entrega, problemas de qualidade das refeições, e comunicar ao fornecedor para providências corretivas imediatas.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Essa nova contratação não está correlacionada a outro contrato. Por isso, se dá também a necessidade de contratar uma nova empresa imediatamente.

12 - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS:

A geração de resíduos sólidos, proveniente das embalagens das marmitas, pode ser mitigada pelo uso de embalagens recicláveis e biodegradáveis, além da coleta seletiva e reciclagem. O desperdício de alimentos, resultado de descartes de refeições não consumidas, pode ser reduzido com o planejamento preciso das quantidades, doação de sobras a instituições e compostagem dos resíduos orgânicos. O alto consumo de água na produção das marmitas pode ser enfrentado com práticas de uso eficiente da água e sistemas de reuso. Já o consumo elevado de energia elétrica pode ser mitigado com a utilização de equipamentos eficientes e a implementação de fontes de energia renovável, como painéis solares. Essas medidas buscam minimizar os impactos ambientais, promovendo práticas sustentáveis no fornecimento de marmitas.



13 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Considera-se adequado, necessário e viável o prosseguimento dos atos administrativos a fim de que ocorra a contratação do objeto em questão.

Painel, 09 de janeiro de 2025.

Ivone Aparecida Melo
Secretária de Administração e Finanças