

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Administração Municipal de Cândido Sales/BA necessita contratar empresa(s) especializada(s) no fornecimento de refeições prontas (self-service, comercial e marmitex) para atendimento às demandas de alimentação de servidores, prestadores de serviços, participantes de eventos oficiais e beneficiários de programas sociais. Atualmente, o Município não dispõe de estrutura própria para preparo, acondicionamento e distribuição dessas refeições, tornando inviável a execução direta. A contratação assegurará a continuidade dos serviços, evitando desabastecimento alimentar em ações institucionais, eventos e atividades operacionais.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O Plano de Contratações Anual do Município de Cândido Sales para o exercício de 2025 ainda não foi formalizado. A presente demanda, entretanto, será devidamente registrada no PCA tão logo o instrumento seja elaborado, garantindo a conformidade com o art. 12 da Lei nº 14.133/2021 e com as orientações da Instrução Normativa SEGES/ME nº 1/2019.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) Fornecimento de refeições prontas de acordo com especificações e gramaturas mínimas;
- b) Preparo em cozinhas industriais licenciadas e higienizadas;
- c) Entrega na sede e zona rural, mantendo padrões de qualidade, temperatura e higiene;
- d) Embalagens adequadas, descartáveis e lacradas para marmitex;
- e) Cumprimento das normas da ANVISA (RDC nº 216/2004) e legislação sanitária municipal/estadual;
- f) Disponibilidade para atender demandas simultâneas de diferentes Secretarias;
- g) Substituição imediata de refeições não conformes;

h) Apresentação de atestados de capacidade técnica, alvará sanitário e regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária.

4. Estimativas das quantidades e memórias de cálculo

Sede:

- Self-service: 1.500 unidades
- Comercial: 1.500 unidades
- Marmitex (nº 09): 1.300 unidades

Zona rural:

- Comercial: 1.200 unidades
- Marmitex (nº 08): 800 unidades

A memória de cálculo considerou as demandas médias mensais de eventos, deslocamentos e rotinas de trabalho das Secretarias, multiplicadas pelo número de meses de vigência do contrato, ajustando-se conforme a sazonalidade e o histórico de consumo.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

Para a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, foram realizadas pesquisa no Banco de Preços e análise da última contratação municipal de 2024 para fornecimento de refeições prontas. O levantamento identificou diferentes soluções de mercado capazes de atender à necessidade:

a) Contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de refeições prontas (self-service, comercial e marmitex) – modelo ora proposto, com preparo, acondicionamento e entrega de

refeições em conformidade com as exigências técnicas, nutricionais e sanitárias. Permite atendimento flexível, manutenção de qualidade e cumprimento de prazos, mesmo para localidades mais distantes.

b) Implantação e operação de cozinha própria municipal – demanda investimento inicial elevado em infraestrutura, equipamentos, equipe de cozinha e logística, além de custos fixos permanentes. Essa solução foi descartada por falta de viabilidade orçamentária e pela necessidade de execução imediata do serviço, que não comporta prazo para estruturação interna.

c) Fornecimento por restaurantes e lanchonetes locais sem licitação formal (compra avulsa) – embora possível em situações emergenciais e de baixo valor, não atende à continuidade e regularidade exigidas, além de gerar dificuldades no controle de qualidade, padronização e previsibilidade orçamentária.

d) Fornecimento terceirizado apenas na modalidade “vale-refeição” ou “cartão alimentação” – transfere ao beneficiário a escolha do fornecedor, mas inviabiliza o atendimento padronizado em eventos, mutirões, ações sociais e zona rural, onde não há estabelecimentos credenciados suficientes.

e) Contratação por credenciamento de fornecedores – opção em que se habilitam diversos restaurantes para fornecer sob demanda, com pagamento por consumo. Embora aumente a flexibilidade, não garante uniformidade de preços e pode gerar complexidade na gestão, especialmente para atender a logística da zona rural.

Após a análise comparativa, verificou-se que a contratação direta de empresa(s) especializada(s) por pregão eletrônico, com fornecimento por lotes é a alternativa mais vantajosa, pois:

- Garante padronização da qualidade e gramatura das refeições;
- Permite controle rigoroso dos preços e do orçamento;
- Assegura capacidade logística para atender sede e zona rural;
- Facilita a gestão do contrato e fiscalização, reduzindo riscos operacionais;
- Amplia a competitividade e economicidade ao permitir participação de empresas especializadas em diferentes modalidades.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Os preços unitários referenciais foram obtidos pela média das cotações do Banco de Preços e da última contratação de 2024, aplicando-se a fórmula:

Valor total = Quantidade estimada × Preço unitário

Os documentos comprobatórios e planilhas detalhadas estão juntados em documento apartado e classificado, contendo as fontes, datas, valores e registros.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução prevê a contratação de uma ou mais empresas para fornecimento das três modalidades de refeição, divididas em lotes, com atendimento na sede e na zona rural. As refeições serão preparadas e entregues conforme demanda, garantindo pontualidade, qualidade e observância das normas sanitárias. O transporte será feito em veículos e recipientes adequados para preservar a integridade e temperatura dos alimentos.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A licitação será parcelada por lotes, agrupando tipos de refeições e localidade de atendimento. A medida visa ampliar a competitividade, permitir a participação de empresas especializadas e assegurar economicidade, atendendo ao art. 40, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

9. RESULTADOS ESPERADOS

- a) Atendimento contínuo às necessidades alimentares da Administração;
- b) Qualidade e segurança no fornecimento;
- c) Maior economicidade pela divisão em lotes;
- d) Redução de riscos operacionais;
- e) Satisfação dos beneficiários.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

- a) Realização de pesquisa de preços;
- b) Definição dos lotes e especificações técnicas;
- c) Elaboração do Termo de Referência;
- d) Designação de gestor e fiscais do contrato;
- e) Previsão orçamentária.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações simultâneas diretamente vinculadas, mas este fornecimento poderá ocorrer de forma complementar a eventos e ações institucionais contratadas separadamente.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação gerará resíduos sólidos provenientes de embalagens e restos alimentares. As empresas deverão adotar práticas de descarte adequado, observando a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), priorizando embalagens recicláveis e minimizando desperdícios.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Com base nos elementos apresentados, conclui-se que a contratação é necessária, viável e vantajosa para o Município de Cândido Sales/BA. A solução proposta atende ao interesse público, garante eficiência operacional e está de acordo com a Lei nº 14.133/2021.

WALDEMIR SILVA MARTINS

DIRETOR DA CENTRAL DE COMPRAS