

Estudo Técnico Preliminar 523/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

Registro de Preços para futura contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições (almoço, janta, lanches) para fornecimento às equipes participantes de eventos e ações humanitárias promovidos e/ou apoiados pela Prefeitura Municipal de Santa Maria.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
GABINETE DO PREFEITO	KARLA FELIPE

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Fornecimento de refeições: almoço, janta e lanches, e aquisição de café, conforme descrição abaixo:

ITEM	CATSER/ CATMAT	Qtde	Descrição
7 e 17	3697	26170	ALMOÇO E/OU JANTA: - Arroz: tipo 1; - Feijão: tipo 1: (preto ou de cor) ou lentilha; - Proteína (mín 120g): Carnes magras, macias e bem cozidas: gado (coxão de dentro, alcatra, patinho, fraldinha, lagarto, etc), frango sem pele (sobrecoxa (com osso mín 200g) e peito), peixe, suíno. Não utilizar carnes empanadas. O prato proteico não poderá ser elaborado à base de miúdos, embutidos (salsichão, salsicha, presunto, dentre outros) ou produtos industrializados. - Guarnição (exemplo): macarrão (preparado com molho ou sem, dependendo da proteína); aipim; batata doce; polenta; jardineira de legumes; batata a dorê; vegetais e tubérculos sob forma de refogados, cozidos, soufflê, assados; farofa. - Saladas: verduras e legumes, 3 (três) tipos, sendo pelo menos 1 (uma) legume cozido.
8 e 14	3697	13660	LANCHE TIPO 01 - SANDUÍCHE E SUCO: -SANDUÍCHE - três fatias de pão de sanduíche, duas fatias de queijo, duas fatias de presunto magro, requeijão ou maionese, tomate e alface. Embalados individualmente em papel filme e armazenados em caixas térmicas refrigeradas. Incluso também SUCO DE FRUTA INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, com 100% fruta, sem adição de açúcar, conservante ou corante. Embalagem de mínimo 200 ml, com canudinho. Sabores: uva e laranja. Gelado e armazenados em caixas térmicas refrigeradas.

9 e 15	3697	10360	<p>LANCHE TIPO 02 – BOLO EM FATIAS E SUCO:</p> <p>BOLO EM FATIAS. 02 fatias de bolo (mínimo 80g cada), sendo 01 com cobertura e 01 sem cobertura. Opções sem cobertura: Bolo de laranja, coco ou inglês, fatia de 80 gramas. Embalado individualmente em papel filme.</p> <p>Opções com cobertura: bolo de chocolate, cenoura ou mesclado/mármore com cobertura de chocolate, fatia de 80 gramas. Embalado individualmente em papel filme. Incluso também SUCO DE FRUTA INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, com 100% fruta, sem adição de açúcar, conservante ou corante. Embalagem de mínimo 200 ml, com canudinho. Sabores: uva e laranja. Gelado e armazenados em caixas térmicas refrigeradas.</p>
1	606524	2120	<p>CAFE TORRADO E MOÍDO: embalado a vácuo, pacote com 500 gramas, reembalado em embalagem resistente, com selo de pureza ABIC.</p>

- Serão aceitas preparações diferentes das citadas, desde que seja respeitado o equilíbrio nutricional da refeição.

1. DAS CONDIÇÕES PARA O FORNECIMENTO:

- As refeições almoço e/ou janta deverão ser acondicionadas em recipiente descartável individual que mantenha a temperatura ideal para consumo, sendo em compartimentos para porções separadas (recipiente de isopor descartável); com fornecimento de talheres descartáveis (unidade contendo: 1 garfo, 1 faca, 1 colher, 1 embalagem plástica, 1 guardanapo), acompanhadas de suco natural e sobremesa (pote de sobremesa com tampa, preferencialmente em material biodegradável ou plástico transparente, com capacidade mínima de 100 ml), conforme Portaria 78/2009.
- Os lanches tipo 01 e tipo 02 deverão ser embalados em papel filme, armazenados em caixas térmicas refrigeradas para entrega;
- A Contratada deverá entregar as refeições quando solicitada, sendo que os pedidos devem ser realizados com no mínimo 03h de antecedência do horário de entrega para possibilitar o planejamento e organização por parte da contratada;
- As quantidades diárias de refeições almoço a serem fornecidas serão solicitadas até às 09hs da manhã, jantas até as 15h, lanches: se for para período matinal, deve ser informado até 18h do dia anterior, se for para lanche da tarde, informar até 11h do dia.
- Os locais de entrega poderão sofrer alterações, ou, ainda serem acrescidos, quando da necessidade;
- As refeições poderão também ser entregues em locais diversos que deverão ser previamente informados;
- A Contratada deverá responsabilizar-se e atestar pelas condições de higiene, transporte e distribuição e pela manutenção da temperatura das refeições que deverão ser acondicionadas em recipiente isotérmico, conforme Portaria 78/2009.
- A empresa deverá estar registrada no Conselho Regional de Nutricionistas (apresentar documentação do registro no momento da habilitação).
- A empresa deverá possuir, em seu quadro, nutricionista responsável técnico, registrado no CRN2, que dê assistência ao processo da produção das refeições (apresentar certificado do conselho, em nome do nutricionista e com seu respectivo número de registro no momento da habilitação)
- A empresa deverá apresentar Alvará Sanitário que comprove o licenciamento para o preparo e fornecimento de refeições, no momento da habilitação.
- A empresa deverá apresentar 2 (dois) atestados de fornecimento comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação. Os atestados deverão vir com identificação da empresa emitente, bem como endereço e telefone;
- A empresa deverá observar que o prazo entre o final do preparo dos alimentos e o horário de entrega não ultrapasse 1 hora e 30 minutos.

- A empresa estará sujeita à Inspeção da Vigilância Sanitária e visita técnica da RT da Política Municipal de Alimentação e Nutrição, tanto na Empresa fornecedora quanto nos locais de entrega, para verificação da qualidade e quantidade em número de refeições servidas.

1. DOS ALIMENTOS

- Reserva de amostra diária dos alimentos preparados, por um período de 3 (três) dias, conforme Portaria nº 78/2009- item 9.26.
- O suco deverá ser natural e gelado, de frutas diversas, na quantidade mínima de 200 ml por pessoa, sem açúcar.
- A sobremesa deve ser uma fruta da época, creme ou gelatina de diversos sabores, alternando durante a semana.
- A empresa deverá cuidar a quantidade de óleo vegetal utilizada no preparo da refeição, considerando que se trata de uma população bastante heterogênea com relação à faixa etária e a presença de patologias (principalmente, obesidade, diabetes, hipertensão arterial, dislipidemia).
- O cardápio deve ser composto das seguintes preparações: arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, três tipos de salada e sobremesa.
- **A guarnição deve harmonizar com o restante do prato, por exemplo: se a carne for "seca" (exemplo: filé de peito grelhado), a guarnição deve ser acompanhada com molho (exemplo: macarrão com molho vermelho); se a proteína for com preparo cremoso, como estrogonofe de carne, a guarnição pode ser "seca" (exemplo: batata dorê).**

5. Levantamento de Mercado

Foi considerado a ata de registro de preços vigente do Município de Santa Maria RP 172/2023- REFEIÇÕES E LANCHES, para os itens 7, 8, 9, 14, 15 e 17; para o item 01 foi feito pesquisa no banco de preços.

6. Descrição da solução como um todo

Trata-se da motivação para licitar refeições acondicionada em marmitex e lanches individuais, justificamos a necessidade da contratação em apreço, considerando que a municipalidade move no decorrer do ano diversos eventos e ações humanitárias dentre os quais estão serviços de treinamento, reuniões, cursos, campanhas de ajuda humanitária, e especialmente mutirões e força-tarefa realizados em situações de calamidade e emergência, necessitando o fornecimento de refeições às equipes e voluntários que auxiliam nesses eventos e demais ações realizadas pela Prefeitura Municipal de Santa Maria, o qual tem por objetivo gerar resultados positivos e satisfatório para a população.

A opção por contratar por registro de preço, além de inerentes a aquisição de mercadoria perecível (alimento pronto) cuja a entrega deve ser realizada na data da solicitação, atende a necessidade pública por duas razões por ser a quantidade de participantes e a frequência de treinamento variável no tempo, como relativas ao deslocamento de pessoal, tipo de operações praticadas ou priorizadas no tempo.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Conforme quantitativo disposto na tabela abaixo:

ITEM	CATSER/ CATMAT	Quantidade	Descrição
7 e 17	3697	26170	ALMOÇO E/OU JANTA: - Arroz: tipo 1; - Feijão: tipo 1: (preto ou de cor) ou lentilha; - Proteína (mín 120g): Carnes magras, macias e bem cozidas: gado (coxão de dentro, alcatra, patinho, fraldinha, lagarto, etc), frango sem pele (sobrecoxa (com osso mín 200g) e peito), peixe, suíno. Não utilizar carnes empanadas. O prato proteico não poderá ser elaborado à base de miúdos, embutidos (salsichão, salsicha, presunto, dentre outros) ou produtos industrializados.

			<p>- Guarnição (exemplo): macarrão (preparado com molho ou sem, dependendo da proteína); aipim; batata doce; polenta; jardineira de legumes; batata a dorê; vegetais e tubérculos sob forma de refogados, cozidos, soufflé, assados; farofa.</p> <p>- Saladas: verduras e legumes, 3 (três) tipos, sendo pelo menos 1 (uma) legume cozido.</p>
8 e 14	3697	13660	<p>LANCHE TIPO 01 - SANDUÍCHE E SUCO:</p> <p>-SANDUÍCHE - três fatias de pão de sanduíche, duas fatias de queijo, duas fatias de presunto magro, requeijão ou maionese, tomate e alface. Embalados individualmente em papel filme e armazenados em caixas térmicas refrigeradas. Incluso também SUCO DE FRUTA INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, com 100% fruta, sem adição de açúcar, conservante ou corante. Embalagem de mínimo 200 ml, com canudinho. Sabores: uva e laranja. Gelado e armazenados em caixas térmicas refrigeradas.</p>
9 e 15	3697	10360	<p>LANCHE TIPO 02 – BOLO EM FATIAS E SUCO:</p> <p>BOLO EM FATIAS. 02 fatias de bolo (mínimo 80g cada), sendo 01 com cobertura e 01 sem cobertura. Opções sem cobertura: Bolo de laranja, coco ou inglês, fatia de 80 gramas. Embalado individualmente em papel filme.</p> <p>Opções com cobertura: bolo de chocolate, cenoura ou mesclado/mármore com cobertura de chocolate, fatia de 80 gramas. Embalado individualmente em papel filme. Incluso também SUCO DE FRUTA INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, com 100% fruta, sem adição de açúcar, conservante ou corante. Embalagem de mínimo 200 ml, com canudinho. Sabores: uva e laranja. Gelado e armazenados em caixas térmicas refrigeradas.</p>
1	606524	2120	<p>CAFE TORRADO E MOÍDO: embalado a vácuo, pacote com 500 gramas, reembalado em embalagem resistente, com selo de pureza ABIC.</p>

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.174.529,60

De acordo com o valor unitário de cada item, o valor total para registro é de R\$1.174.529,60 (um milhão cento e setenta e quatro mil e quinhentos e vinte e nove reais e sessenta centavos).

Itens 07 e 17 - valor unitário: R\$30,26 considerando quantitativo de 26.170- total R\$ 791.904,20

Itens 8 e 14 - valor unitário: R\$14,47 considerando quantitativo de 13.660- total R\$ 197.660,20

Itens 9 e 15 - valor unitário: R\$14,86 considerando quantitativo de 10.360- total R\$ 153.949,60

Item 01 - valor unitário R\$14,63 considerando quantitativo de 2.120- total R\$ 31.015,60

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A compra será parcelada, dentro do prazo de vigência da ata de registro de preços. De acordo com a nota de empenho emitida para cada solicitação e compra realizada pelas Secretarias do Município.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição pretendida encontra-se alinhada com a Lei Orçamentária Anual do Município.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições (almoço, janta, lanches) para fornecimento às equipes participantes de eventos e ações humanitárias promovidos e/ou apoiados pela Prefeitura. Considerando a necessidade que a municipalidade move no decorrer do ano diversos eventos e ações humanitárias dentre os quais estão serviços de treinamento, reuniões, cursos, campanhas de ajuda humanitária, e especialmente mutirões e força-tarefa realizados em situações de calamidade e emergência, necessitando o fornecimento de refeições às equipes e voluntários que auxiliam nesses eventos e demais ações realizadas pela Prefeitura Municipal de Santa Maria, o qual tem por objetivo gerar resultados positivos e satisfatório para a população.

13. Providências a serem Adotadas

Não será necessário nenhuma providência prévia pela Administração.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se aplica.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Viável de acordo com este Estudo Técnico Preliminar.

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](#).

JULIANA BARBOSA PINTO

Agente de contratação



KARLA PEREIRA
FELIPE:01758410043

FELIPE:01758410043

Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Foxit PDF Reader Versão: 2024.2.0

Localização:
Foxit PDF Reader Versão: 2024.2.0

Subchefe de Gabinete do Prefeito em exercício