



Finalidade: Trata-se de estudos preliminares que visa a caracterizar a necessidade de fornecimento de refeições prontas aos servidores operacionais do Departamento Municipal de Água e Esgoto de Caldas Novas – GO, analisar as possíveis soluções disponíveis no mercado e apontar a mais viável e vantajosa para a administração.

INTRODUÇÃO

Para o estudo serão consideradas:

- a) Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos e demais legislações federais;
- b) Decreto Municipal 040/2024;
- c) Instrução normativa 009/2023 TCM-GO.

I- NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: “Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.” (Inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Trata-se de estudos preliminares que visa descrever a necessidade de fornecimento de refeições tipo marmitex aos servidores DEMAE.

O fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex é necessário, pois são utilizados pelos servidores públicos municipais que por vezes se deslocam para realizarem as demandas de serviços existentes em diversas localidades no município, 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 diversos departamentos que realizam atividades ininterruptas pois, o Demae funciona 24 horas por dia 7 dias por semana.

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.

II- ÁREA REQUISITANTE

A unidade requisitante do presente Estudo Preliminar são as: Diretorias Operacional e Administrativa.

III- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução (Inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

O DEMAE pretende utilizar a solução a ser escolhida como ferramenta legal para atendimento à necessidade, por meio de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021.

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

O licitante que apresentar o menor preço, deverá entregar ao setor de licitação, assim que solicitado, os seguintes documentos para habilitação:

- Alvará de localização e funcionamento;
- Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pelo Ministério da Saúde, pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme o caso, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 8.077/13 (art. 2º).
- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), compatível com a atividade.
- Comprovação de possuir em seu quadro de pessoal, responsável técnico nutricionista, de acordo com a Resolução CFN - 380/05.
- Cardápio com divisão semanal, referente um mês de prestação do serviço, com a distribuição calórica e de macronutrientes.

A empresa também será responsável por encaminhar aos fiscais do contrato estes

documentos caso ocorra alguma atualização no decorrer do período de contratação.

DA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO:

Os cardápios oferecidos e elaborados pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos, no prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis antes do início de cada mês, à aprovação do fiscal de contrato.

O cardápio apresentado será avaliado pelo fiscal do contrato e, caso seja identificada alguma irregularidade, em relação ao padrão estabelecido neste documento, a fiscalização encaminhará notificação à contratada, em até 2 (dois) dias úteis, para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações indicadas para nova análise dos fiscais, no prazo máximo de 1 (um) dia útil.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.

Na ocasião de existência de servidor que necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme solicitação do fiscal do contrato.

Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

A contratada poderá, em situações pontuais e excepcionais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente a motivação por escrito que deverá, com antecedência mínima de 2 (dois) úteis antes da entrega, ser submetida à avaliação do fiscal de contrato que decidirá sobre a solicitação no prazo de 1 (um) dia útil.

Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

O cardápio, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em locais visíveis nos departamentos solicitantes devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada.

O cardápio básico diário do marmitex de 850g deverá ser composto no mínimo por: 250g de prato principal (proteínas) de duas variedades, 200g de arroz, 150g de feijão, 150g de guarnições; 100g de salada.

CARDÁPIO:

Salada: uma hortaliça folhosa e uma não folhosa (legume), podendo esta ser crua ou cozida,

Folhas: Alface; Acelga; Repolho (branco e roxo); Couve Manteiga e Couve Flor; entre outras.

Legumes: Batata Inglesa e Doce; Beterraba; Cenoura; Chuchu; abobinha Pepino Vagem; entre outras.

Verduras: Pimentão; Cebola; Cheiro Verde; Tomate, entre outras.

OBS: A salada não deverá ser temperada e deverá ser entregue em embalagem apropriada (proibida a entrega em saco plástico).

Prato principal: à base das seguintes proteínas:

Bovina de 1ª qualidade: Coxão mole / lagarto / Patinho / Carne de sol;

Bovina de 2ª qualidade: Músculos / Capa de contra Filé / Paleta;

Aves: Peito de Frango, coxa e sobrecoxa, peru e ovo.

Peixes: Filé de Pescada ou Tilápia.

Guarnição: preparações como farofa, macarrão, legumes refogados, tortas, gratinados, purês, banana frita, batata frita/cozida, etc.

Acompanhamentos: arroz e feijão.

Arroz: Tipo 1 (branco);

Feijão: Tipo 1 – Carioca, fradinho ou preto.

O cardápio deverá ter variações diária e semanal não podendo a mesma refeição ser repetida mais que duas vezes no mês.

Durante o mês deve ser respeitado os seguintes quantitativos de opções de

proteínas:

Tipos de carnes:	Quantidade de opções mensais:	Observações
Bovina (1ª ou 2ª)	25	Sendo Doze (12) opções de 1ª e treze (13) opções de 2ª <ul style="list-style-type: none"> O preparo deverá ser: assado, cozido, parmegiana, de panela, de sol e bife
Peixes (filés)	10	<ul style="list-style-type: none"> O preparo deverá ser: empanado, assado, grelhado
Aves	25	<ul style="list-style-type: none"> O preparo deverá ser: assado, cozido, grelhado, a milanesa, omelete, molho e ovo frito

ITENS PROIBIDOS NAS REFEIÇÕES:

- 1- Produtos cárneos: linguiça, *steak*, hambúrguer, salsicha, almôdegas, embutidos, enlatados e afins;
- 2- Strogonoff;
- 3- Maionese;
- 4- Peixe ao molho;
- 5- Quiabo.

DO PRÉ-PREPARO DAS REFEIÇÕES

O manuseio dos alimentos e preparações deverão obedecer às normas Sanitárias vigentes, referentes às Boas Práticas de Fabricação (BPF) como, por exemplo, a RDC/ANVISA nº 216/04, bem como normas de segurança do trabalho vigentes, as quais serão avaliadas pela contratante.

DO ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES A SEREM TRANSPORTADAS

Todas as preparações, quentes ou frias, deverão ser devidamente acondicionadas em isotérmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições previamente estipulada, que mantenham a temperatura conforme previsto na RDC/ANVISA nº 216/04.

Os marmitex prontos, por sua vez, deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis, adequados, de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições, garantindo a proteção à saúde dos usuários.

DO TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

O veículo automotor para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los.

Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

Também devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, sendo higienizados diariamente, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos deverão ser compatíveis com a quantidade e especificidade das preparações a serem transportadas de forma a garantir a manutenção da qualidade e integridade das refeições.

O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

As embalagens deverão estar higienizadas, íntegras e vedadas, com as refeições acondicionadas, identificadas e sem estarem reviradas. As refeições devem ser mantidas a uma temperatura adequada para consumo até o momento final da distribuição. As refeições devem ser transportadas em caixas térmicas, tipo marmibox



ou similar.



RECEBIMENTO DAS REFEIÇÕES PRONTAS

As refeições serão servidas/entregues nos seguintes horários e endereços:

Local	Horário	Endereço
ETA (todos os dias)	11:00 (onze horas)	GO-309/GO-213, Qd GL, Lt 6, SNr - Solar de Caldas, Caldas Novas - GO
ETE (todos os dias)	11:00 (onze horas)	R. Manoel Fleuri, 910, Parque Real Caldas Novas - GO
CLUBE (todos os dias)	11:00 (onze horas)	RUA B-5 QUADRA 18 LOTE 18-B Parque das Brisas I. Caldas Novas - GO
PÁTIO (somente aos fins de semana, feriados e pontos facultativos)	11:00 (onze horas)	RUA 3 QUADRA A, Parque dos Pomares, Caldas Novas - GO

Os serviços serão recebidos provisoriamente no momento da chegada das refeições, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento, no Termo de Referência e na proposta.

A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas pela contratada medidas preventivas para evitar a contaminação das refeições.

As refeições deverão ser fornecidas a todos os servidores nas mesmas condições de qualidade e temperatura.

Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada para análise sensorial. Caso haja necessidade, o fiscal do contrato deverá entrar em contato com as autoridades sanitárias e as amostras poderão ser enviadas a laboratórios credenciados junto aos órgãos públicos de



inspeção.

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar, para cada local de entrega, os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

A higienização e limpeza das instalações, dos utensílios e dos demais meios utilizados para a distribuição dos alimentos ocorrerá por conta da CONTRATADA.

As marmitas deverão ser entregues acondicionadas em embalagens descartável e térmica de isopor, acompanhado de talheres descartáveis embalados individualmente para cada refeição, de acordo com o cardápio;

Caso algum item não seja entregue, ou não esteja de acordo com as especificações, ou apresente algum tipo de defeito, o produto não deverá ser aceito, oportunidade em que a empresa será notificada, via aplicativo de mensagens ou ligação telefônica no número fornecido pela contratada ao fiscal de contrato no início da execução do contrato, para corrigir as inconsistências, no prazo de 30 (trinta) minutos, com os custos correndo por conta da empresa contratada.

Caso a comprovação de falta de higiene ocorra após o fornecimento, em que a detecção do problema seja visto ao abrir os marmitex, a contratada será comunicada, pelos meios descritos acima, e deverá enviar um representante imediatamente para verificar *in loco* a referida ocorrência.

Se for constatada a falta de higiene, o contratante ficará isento do pagamento das refeições que apresentarem tais sinais e a contratada deverá efetuar a substituição das refeições, no prazo de 30 (trinta) minutos;

A contratada deverá substituir a refeição, às suas expensas, no prazo de 30 (trinta) minutos, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, quando esta for recusada 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 dos usuários finais.

A contratada deverá comunicar à Administração, via ligação telefônica no número fornecido pelo fiscal de contrato no início da execução do contrato, 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.

A contratada fornecer todos os produtos dentro das normas dos órgãos competentes para acompanhamento e controle de qualidade, especialmente a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

A Contratada deverá cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias Federais, Estaduais e Municipais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e qualidade dos alimentos, secundolegislação vigente.

A entrega das refeições/marmitex deverá ser feita de **segunda a domingo**, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente,

IV- LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (Inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

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 teria gastos com a contratação de equipe para realizar os serviços.

Solução 2- Licitação para futura contratação: Fazer a licitação para a contratação de

uma empresa especializada em fornecimento do objeto desejado.

Esta solução apresenta muitas vantagens, pois atenderia diretamente às demandas propostas para a autarquia Municipal do 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.

V- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (Inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º).

Fazer o próprio pregão com uma proposta customizada ao objeto pretendido. Esta solução apresenta muitas vantagens, pois atenderia diretamente às demandas propostas para a autarquia tendo em vista não ser possível prever com exatidão o quantitativo demandado pela administração.

Pelas justificativas apresentadas, a solução técnica escolhida é a de licitar através de pregão eletrônico com a necessidades da Administração Pública, pois atenderia as demandas dos departamentos.

VI- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º).

As quantidades a serem contratadas foram baseadas no consumo anual dos departamentos que fazem parte desta solicitação nos últimos 12 (doze) meses, utilizando a média das quantidades adquiridas nesse período.

Dessa maneira só será entregue as quantidades de acordo com a necessidade de cada departamento demandante de forma parcelada.

Segue abaixo tabela contendo os quantitativos:

Fls. 22
 VISTO
 DEMAE

Item nº	Descrição/Especificação	Unidade de medida (seé Kg, metro, hora, etc.)	Quantidade estimada
1	<p>Refeição individual acondicionada em embalagem marmitex de isopor com tampa, com peso mínimo de 850g, contendo:</p> <p>Carboidrato: arroz branco tipo 1 e/ou baião; macarrão tipo espaguete, feijão tipo 1 (carioca, preto ou fradinho), farofa de mandioca amarela tipo 1;</p> <p>Salada: Diversificada, contendo preparações cruas e cozidas;</p> <p>Proteína: Porção de 250 gramas de primeira qualidade podendo ser carne bovina, frango ou peixe (filé).</p>	Und	30.000

VII- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

Como método para estimar os valores para a referida contratação, a Administração realizará pesquisa de preços obedecendo às disposições do Art. 23 da Lei 14.133/2021

e do Decreto Municipal nº 040/2024 que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação, com base no âmbito da administração pública.

Usamos como referencia o valor referencial da licitação anterior, qual seja, R\$ 540.000,00 (Quinhentos e quantenta mil reais)



VIII- JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não dasolução.
(Inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Devido à natureza do material e a possível variedade de fornecedores destes, optou-se pelo não parcelamento, sendo que no processo será realizado por item e não dividido através de lote.

IX- CONTRATAÇÃO CORRELATADAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações/aquisições correlatas e ao objeto.

XI- ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

A contratação não tem previsão no Plano Anual de Contratações, mas está previsto na Lei Orçamentária Anual.

O Plano Anual de Contratações do ano de 2024, será elaborado juntamente com o orçamento anual.

XII- RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Os resultados pretendidos com a presente contratação são o fornecimento de

refeições aos servidores operacionais e administrativos do Demae na quantidade, composição e qualidade adequadas, dentro dos horários e locais estipulados.

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade da prestação de tais serviços, e do uso racional dos recursos financeiros;
- Com a contratação dos serviços busca-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível que uma alocação de recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que os serviços sejam realizados de forma rápida, econômica e sustentável.

XIII- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso XI da IN 40/2020).

Não se aplica devido ter ocorrido contratações anteriores similares a esta onde já foram tomadas as providências para o bom andamento da contratação.

XIV- IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

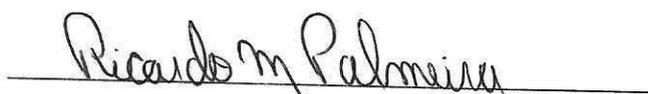
Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (Inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Deverá ser recomendado ao licitante vencedor, conforme previsão neste instrumento, que a contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade, conforme orientações do art. 6º da IN nº01/2010 (Compras Sustentáveis).

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO

Diante do exposto, com base neste Estudo Técnico Preliminar, entendemos que a "solução 2" apontada no levantamento de mercado, qual seja, a licitação na modalidade Pregão para a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas tipo marmitex na forma, quantidade, composição e qualidade especificadas, como mais viável para atender as necessidades do Demae.

Caldas Novas, 15 de Outubro de 2024



Diretoria Operacional
RICARDO MARQUES PALMEIRA
Diretor Operacional
Portaria N° 037/2024