ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Este documento é a primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e da base ao termo de referência a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação "Art. 5º, Inciso XX, da Lei 14.133/2021".

Município de São Vicente do Sul/RS
Secretaria Municipal de Administração
Responsável: Osmar Rodrigues Bitencourt

Necessidade da Administração: AQUISIÇÃO PARCELADA DE REFEIÇÃO PRONTA TIPO MARMITEX.

1. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

1.1. Aquisição de marmita pronta, para dias de campanha de vacinação e outros eventos necessários a ser realizado pela Secretaria de Saúde.
1.2. Aquisição de refeição pronta do tipo marmitex para suprir a necessidade dos funcionários da Secretaria de Obras e para Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente, 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.
1.3. 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.
1.4. Foram avaliadas alternativas disponíveis para atendimento da necessidade administrativa, considerando as características do objeto e a dinâmica de consumo.
1.5. A aquisição imediata de todos os itens poderia resultar em formação de estoques excessivos, risco de desperdício em função dos alimentos perecíveis e imobilização desnecessária de recursos públicos.
1.6. A contratação por demandas específicas poderia reduzir a eficiência administrativa em razão da necessidade de realização frequente de novos procedimentos licitatórios.
1.7. Dessa forma, conclui-se que a realização de licitação para registro de preços com fornecimento conforme demanda constitui a alternativa que melhor atende ao interesse público, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência, planejamento, competitividade e continuidade do serviço público previstos na Lei nº 14.133/2021, mostrando-se superior às demais soluções analisadas sob os aspectos financeiro, técnico e administrativo.

2. DA CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

2.1. A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de São Vicente do Sul.

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. O objeto licitado tem natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
3.2. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso (Art. 84 Lei 14.133/2021), com a renovação dos saldos originais.
3.3. A demanda refere-se ao quantitativo estimado para o período de 12 (doze) meses, por isto, a contratada compromete-se a fornecer os mesmos de forma parcelada durante a vigência contratual, conforme a necessidade do Município.

www.saovicentedosul.rs.gov.br
administracao@saovicentedosul.rs.gov.br
Rua General João Antônio, 1305 –Centro–CEP: 97420-000

3.4. A contratação será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, considerando que os materiais pretendidos possuem características padronizadas e podem ser objetivamente definidos pelo edital, enquadrando-se como bens comuns, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.
3.5. O critério de julgamento a ser adotado deverá de menor de preço por item, possibilitando maior participação de fornecedores, ampliação da competitividade e obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, em observância aos princípios da eficiência e economicidade.
3.6. Será adotado o Sistema de Registro de Preços em razão da natureza da demanda, caracterizada pela necessidade recorrente dos produtos/serviços demandados para atendimento das diversas Secretarias Municipais, com quantitativos que podem variar conforme suas necessidades.
3.7. Considerando a impossibilidade de prever com exatidão o momento e o volume de utilização de todos o quantitativo demandado durante a vigência da contratação, o SRP apresenta-se como solução adequada por permitir aquisições parceladas conforme a demanda real da Administração, promovendo maior eficiência, economicidade, redução de estoques desnecessários e melhor planejamento dos recursos públicos, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.
3.8. As licitantes deverão apresentar documentação de habilitação compatível com o objeto da contratação, conforme requisitos estabelecidos nos artigos 62 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, incluindo documentação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica, quando cabível.
3.9. As exigências serão definidas de forma proporcional às características da aquisição, visando comprovar a capacidade do fornecedor para cumprir as obrigações assumidas, sem restringir indevidamente a competitividade do certame.
3.10. Para Qualificação Técnica, poderá ser exigida a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante tenha realizado fornecimento do produto/serviço demandado compatíveis e similares ao objeto desta contratação, tendo esta exigência a finalidade de demonstrar a capacidade operacional da empresa para atender às demandas da Administração, considerando o volume estimado a serem fornecidos, devendo ser estabelecida de forma proporcional e suficiente para garantir a adequada execução contratual, sem restringir a competitividade do certame.
3.11. Dos prazos e condições de entrega:

I. A entrega do objeto licitado será feita de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, após a homologação e assinatura da Ata de Registro de Preços e emissão da Nota de Empenho, de acordo com as quantidades requisitadas, nas condições e prazos estabelecidos abaixo.

i. A nota de empenho/ordem de entrega será enviada para o e-mail informado pela empresa na proposta de preços, sendo que a empresa licitante terá no máximo 24 (vinte e quatro) horas para confirmar o seu recebimento (para então iniciar a contagem dos prazos de entrega dos produtos).

ii. A Contratante fará a retirada do (s) marmitex no estabelecimento da empresa Contratada.

iii. A entrega provisória, deverá ser feita através após o recebimento de nota de empenho de despesa/ordem de entrega, com antecedência mínima de 03 (três) horas.

iv. O objeto licitado deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade e higiene.

v. Verificada a não conformidade na entrega do objeto licitado, o licitante vencedor deverá promover as correções necessárias imediatamente após comunicação verbal ou por escrito, providenciando a substituição dos mesmos e o respectivo reenvio, sem ônus de frete para a Administração, que em caso de recusa estará sujeito às penalidades previstas no edital.

vi. A entrega definitiva do objeto licitado, será efetivada logo após a conferência do mesmo pelo fiscal, desde que em conformidade com as exigências deste termo.

vii. Composição Marmitex - Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT: contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, 02 (dois) tipos de salada, servido e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa, reembalados por sacolas plásticas (peso entre 520 a 730 gramas), as SALADAS servidas e entregue em marmitex de isopor ou alumínio com tampa, reembalados por sacolas plásticas (peso entre 25 e 50 gramas).

a) As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias.

b) Os cardápios deverão respeitar a seguinte distribuição, conforme estabelece a Portaria interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT:

- ✓ 55% a 75% de carboidratos;
- ✓ 15% a 30% de gorduras totais;
- ✓ 10% a 15% de proteínas;
- ✓ Valor Calórico do almoço deve ser de 720-960 calorias, de acordo com o acréscimo admitido de 20% em relação ao Valor Energético Total - VET;
- ✓ Os valores de sódio na refeição deverão ficar entre 720-960mg.

c) Composição/ Variedade/ Porções:

Composição	**Variedade**	**Porção** - considerando a preparação pronta:
Arroz T1 Branco	01	180-220g – servido no marmitex
Feijão T1 (preto ou de cor) ou Lentilha	01	150-180g – servido no marmitex
Prato proteico (PTN de origem animal)	01	90-180g – servido no marmitex
Guarnição	01	100-150g – servido no marmitex
Saladas (1 crua e 1 cozida)	02	25-50g de cada – servido no marmitex

d) A lentilha poderá ser servida no máximo 2 vezes ao mês.

e) A carne deve ser magra, macia, bem cozida e conter a seguinte gramagem (considerando a preparação pronta, ou seja, cozida):

- ✓ Carne Bovina: bifes, moídas, iscas, cubos (grelhado, assado, cozido) = 90 - 110 g
- ✓ Carne Suína: lombos, bistecas, linguiças (grelhado, assado) = 90 - 110 g
- ✓ Carne de frango: bifes de filé de peito, cubos de peito, coxa e sobrecoxa em pedaços inteiros (grelhado, assado, cozido) = 110 - 180 g
- ✓ Peixe: filés (empanado/frito, assado) = 90 - 110 g

f) O cardápio deverá respeitar a seguinte composição:

- ✓ Carne bovina no mínimo 01 (uma) vez por semana (sendo o percentual máximo de gordura entre 3 a 5%);
- ✓ Frango no mínimo 01 (uma) vez por semana, sempre alternando os cortes quando oferecido em outros dias da semana e intercalando os dias em que são oferecidos;
- ✓ Embutidos no máximo 01 (uma vez por mês.

g) Não poderão ser usados como fonte proteica: vísceras, miúdos em geral, proteína de soja e empanados, hambúrguer ou almôndegas industrializadas.

h) Todas as matérias-primas de origem animal e seus derivados utilizados nas preparações do cardápio devem ser de boa procedência, sendo que o fornecedor tenha registro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, com selo de certificação do Sistema de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal, atestando a qualidade do produto, e estas certificações poderão ser exigidas pelo Município a qualquer momento.

www.saovicentedosul.rs.gov.br
administracao@saovicentedosul.rs.gov.br
Rua General João Antônio, 1305 –Centro–CEP: 97420-000

i) Para guarnição serão aceitas as seguintes preparações: massa/macarrão, farinha de milho/polenta, batata-doce, batata-inglesa, moranga, mandioca, seleta/jardineira de legumes, torta de legumes e demais preparações sob a forma de refogados, cozidos, suflês ou assados. A mesma hortaliça servida na salada não poderá ser servida também como guarnição no mesmo dia. A guarnição não poderá ser repetida durante a semana.

j) A variedade de saladas deverá ser diariamente de uma salada crua e uma salada cozida. A salada deverá ser ofertada temperada ou com sachês de tempero (sal e vinagre).

k) São proibidas as preparações: à base de ovos crus (maionese, glacês) ou pouco cozidos (mousses, ovos fritos moles), conforme legislação vigente, inclusive carnes mal cozidas.

l) A composição das refeições indicadas acima, garantirão a segurança alimentar, equilíbrio de macronutrientes e atendimento às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira.

4. DA ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

4.1. As quantidades dos produtos foram solicitadas pelos setores demandantes, estimativa de consumo para 12 (doze) meses, conforme planilha abaixo:

Setor Demandante	Quantidade	Unidade
Secretaria Municipal de Obras e Saneamento	3.500	Unidade
Secretaria Municipal de Saúde	30	Unidade
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e Meio Ambiente	500	Unidade

5. DAS ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO:

5.1. Os valores de referência para a formação da cesta de preços, foram apurados através na mediana de preços pesquisados baseados em compras semelhantes de outros órgãos públicos Art. 23, § 1º, inciso II, as planilhas fazem parte deste ETP e estão anexadas ao processo administrativo.

6. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

6.1. Estima-se para a contratação almejada o valor total de R$ 125.937,50 (cento e vinte e cinco mil, noventos e vinte e cinco reais e cinquenta centavos), conforme planilha resumo abaixo:

Item	Descrição do produto	Qtde.	Unid.	Valor máximo Unitário	Valor total
1	Refeições prontas tipo marmitex: contendo arroz, feijão ou lentilha, carne, guarnição, 02 (dois) tipos de salada, servido em marmitex de isopor ou alumínio com tampa, reembalados por sacolas plásticas (peso entre 520 a 730 gramas), as SALADAS servidas em marmitex de isopor ou alumínio com tampa, reembalados por sacolas plásticas (peso entre 25 e 50 gramas)	4.030	Unidade	31,25	125.937,50

7. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

7.1. A solução proposta/alternativa viável, para atender a demandada neste Estudo Técnico Preliminar, é a realização da contratação através de Pregão, tendo em vista a previsão da Lei Federal nº 14.133/2021

7.2. Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por global, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17º, § 2º, e 34º, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.3. Através do Procedimento Auxiliar, ou seja, a realização de registro de preços, nos termos do art. 78, IV Lei Federal nº 14.133/2021.

7.4. Optou-se pelo uso do Sistema de Registro de Preços, fundamentado no inciso II, do art. 40º, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que convém a este Órgão, a entrega parcelada dos produtos, de acordo com a efetivação das necessidades previstas e a disponibilidade orçamentária.

www.saovicentedosul.rs.gov.br
administracao@saovicentedosul.rs.gov.br
Rua General João Antônio, 1305 –Centro–CEP: 97420-000

8. DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

8.1. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal n.º 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

8.2. Na aplicação deste princípio, o § 1.º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

8.3. Uma refeição balanceada é composta por carboidratos, proteínas e acompanhamentos que, juntos, atendem a requisitos nutricionais mínimos. Licitá-los separadamente (ex: um fornecedor para o arroz, outro para a carne,...) tornaria o fornecimento impraticável.

8.4. Gerenciar múltiplos contratos para compor uma única refeição gera um custo administrativo desproporcional para a Administração Pública (mais fiscais de contrato, mais empenhos, mais processos de pagamento).

8.5. O agrupamento em item único atrairá empresas do ramo de restaurantes, que conseguem preços competitivos justamente pelo ganho de escala na montagem do prato completo.

8.6. Segurança alimentar: Caso ocorra um surto de intoxicação alimentar, a fragmentação do prato em vários fornecedores tornaria impossível de verificar a origem da contaminação. O item único garante a responsabilidade civil e sanitária solidária de uma única empresa perante os órgãos competentes.

8.7. Em vista disto, o parcelamento do objeto não deverá ser aplicado, em função e que o parcelamento em itens, inviabilizaria a economia de escala, prejudicaria a celeridade e a eficiência do atendimento (risco de receber o arroz e não receber a proteína no horário do almoço), além de que comprometeria o dever de padronização e a qualidade técnica do serviço de alimentação.

9. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

9.1. Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

9.2. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

9.3. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

9.4. Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que haverá concorrência entre as licitantes do ramo de atividades, com a oferta de menor preço, considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

10. DAS PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

10.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração, entretanto, o gestor e fiscal do contrato devem ter ciência sobre o Art. 140 da Lei 14.133/2021, que versa sobre o recebimento do objeto do contrato.

10.2. A Secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

10.3. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

I. Elaboração do Termo de Referência/Projeto Básico;

II. Elaboração de minuta da ata de registro de preços;

III. Encaminhamento do processo para análise jurídica;

IV. Análise da manifestação jurídica e se necessário, o atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;

V. Publicação e divulgação do edital e anexos;

www.saovicentedosul.rs.gov.br
administracao@saovicentedosul.rs.gov.br
Rua General João Antônio, 1305 –Centro–CEP: 97420-000

VI. Resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
VII. Realização do certame, com suas respectivas etapas.

11. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS:

11.1. Diante de toda a análise desenvolvida neste estudo técnico, a contratação mostra-se VIÁVEL, em termos de disponibilidade de mercado, consoante a legislação em vigor, não sendo possível observar impedimentos ao prossegimento da contratação demandada através de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos artigos 6º inciso XLI, 17º § 2º e 34º, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

São Vicente do Sul, 05 de novembro de 2025

Claniltom Silva Salvador
Secretário Municipal de Adminsitração

www.saovicentedosul.rs.gov.br
administracao@saovicentedosul.rs.gov.br
Rua General João Antônio, 1305 –Centro–CEP: 97420-000