

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(ETP 054 - REFEIÇÃO PARA TODOS OS SETORES)

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo identificar a melhor solução para atender à necessidade de fornecimento de alimentos para todos os setores do município de São Simão, GO. Visa-se oferecer opções variadas que atendam às demandas dos colaboradores, considerando a praticidade, qualidade e diversidade de refeições.

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 Fornecimento de Alimentos para Todos os Setores:

O fornecimento de alimentos será conduzido considerando as seguintes opções:

1.1.1. Lista de itens:

Item	Codigo	Quantidade	Descrição
1	140138	3000	REFEIÇÕES TIPO SELF SERVICE EM CONFORMIDADE COM OS PROCEDIMENTOS TÉCNICOS, CULINÁRIOS E HIGIENICOS PRECONIZADOS PARA OS SERVICOS DE ALIMENTAÇÃO.
2	140139	7100	MARMITEX SEM CHURRASCO
3	12883	7100	MARMITEX COM CHURRASCO
4	90324	1500	REFRIGERANTE 1 LITROS
5	23976	1500	REFRIGERANTE 2 LITROS

II. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Até o presente momento, o fornecimento de alimentos proposto não está vinculado a um Plano de Contratações Anual formalmente estabelecido, mas é justificado pela

necessidade de oferecer opções alimentares adequadas a todos os setores do município, promovendo bem-estar e eficiência no ambiente de trabalho.

III. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

3.1 Qualidade e Diversidade:

O fornecimento dos alimentos deve atender a critérios rigorosos de qualidade, garantindo opções saudáveis e variadas para atender às preferências dos colaboradores.

3.2 Condições de Higiene e Segurança:

Os alimentos devem ser preparados em ambientes que atendam às normas sanitárias, assegurando a saúde e a segurança dos consumidores.

IV. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Após uma análise abrangente do mercado e das necessidades específicas das diversas secretarias da Prefeitura de São Simão-GO, concluiu-se que a alternativa mais viável para atender à demanda é a aquisição centralizada de alimentos. Esta decisão se justifica pelos benefícios econômicos e pela eficiência no atendimento às necessidades das secretarias municipais.

A aquisição centralizada permite maior flexibilidade na seleção de fornecedores, possibilitando a escolha de produtos que atendam aos requisitos de qualidade, frescor e segurança alimentar estabelecidos. Além disso, essa abordagem oferece um controle mais rigoroso sobre a qualidade e a procedência dos alimentos, garantindo que os padrões exigidos pelas secretarias sejam consistentemente cumpridos.

Outro benefício significativo é a otimização do tempo e dos esforços envolvidos na logística de fornecimento. A compra centralizada dos alimentos assegura que os produtos estejam disponíveis de forma contínua e regular para todas as secretarias, evitando a necessidade de compras fragmentadas que poderiam resultar em atrasos e impactar negativamente o funcionamento das atividades municipais.

Finalmente, essa estratégia possibilita uma gestão mais eficiente dos recursos financeiros, já que a compra em maior escala tende a proporcionar condições comerciais mais favoráveis, como descontos e prazos de pagamento estendidos, contribuindo para a eficiência econômica da operação.

Segue abaixo a lista de itens contendo sua respectiva média de preço:

Item	Descrição	Valor médio unitário
1	REFEIÇÕES TIPO SELF SERVICE EM CONFORMIDADE COM OS PROCEDIMENTOS TÉCNICOS, CULINÁRIOS E HIGIENICOS PRECONIZADOS PARA OS SERVICOS DE ALIMENTAÇÃO.	R\$ 30,22
2	Marmitex sem churrasco	R\$ 22,24
3	Marmitex com churrasco	R\$ 25,02
4	Refrigerante 1 litro	R\$ 5,78
5	Refrigerante 2 litros	R\$ 8,39

V. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução para o fornecimento de alimentos busca atender às necessidades de todos os setores, com foco em:

5.1 Variedade e Qualidade Alimentar:

Garantir uma oferta diversificada e de alta qualidade, contemplando diferentes preferências e necessidades nutricionais.

5.2 Registro de Solicitações por Ordem de Fornecimento (O.F.):

Permitir que os locais que desejem receber os alimentos diretamente realizem solicitações por meio de Ordem de Fornecimento (O.F.). Dessa forma, o solicitante terá a opção de consumir no restaurante (fornecedor) ou solicitar a entrega no setor onde esteja, proporcionando flexibilidade e adaptando-se às preferências dos colaboradores.

VI. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

A estimativa do quantitativo foi baseada na previsão de consumo de um a dois itens por colaborador em cada dia útil do ano por item. Essa projeção leva em consideração a variabilidade nas preferências individuais e proporciona uma abordagem flexível para atender às demandas diárias, garantindo ampla disponibilidade de alimentos para todos os setores do município.

VII. ESTIMATIVA DE PREÇO

Estima-se que o valor total para a aquisição dos itens, incluindo logística de entrega e demais custos associados, seja aproximadamente R\$447.461,00. Essa estimativa foi obtida por meio de consulta ao banco de preços Licitanet.

Essa análise visa assegurar uma avaliação abrangente dos custos envolvidos, garantindo a viabilidade econômica da aquisição.

VIII. JUSTIFICATIVA

A necessidade de fornecimento de alimentos para todos os setores do município é justificada pelos seguintes pontos:

8.1 Promoção do Bem-Estar:

O acesso a refeições de qualidade contribui para o bem-estar físico e emocional dos colaboradores.

8.2 Eficiência Operacional:

Ao fornecer opções alimentares no local de trabalho, otimiza-se o tempo dos colaboradores, favorecendo a eficiência operacional.

8.3 Fomento ao Trabalho em Equipe:

O compartilhamento de refeições promove um ambiente mais colaborativo, fortalecendo as relações interpessoais e o trabalho em equipe.

8.4 Saúde e Satisfação:

Alimentação saudável impacta positivamente na saúde dos colaboradores, contribuindo para a satisfação e produtividade.

IX. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A solução será contratada em **um único lote**, abrangendo todos os itens listados (refeições tipo self-service, marmitex e refrigerantes). Essa decisão se justifica pela necessidade de garantir a uniformidade no fornecimento dos produtos, evitando incompatibilidades logísticas e diferenças de qualidade entre fornecedores.

Agrupar todos os itens em um único lote assegura que os marmitex e os refrigerantes sejam entregues de forma conjunta e coordenada, atendendo às demandas de cada setor de maneira prática e eficiente. Além disso, centralizar o

fornecimento possibilita uma melhor negociação comercial, reduzindo custos administrativos e simplificando o processo de contratação e fiscalização.

Os itens incluídos no lote único são:

- **Item 1:** Refeições tipo self-service em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação.
- **Item 2:** Marmitex sem churrasco.
- **Item 3:** Marmitex com churrasco.
- **Item 4:** Refrigerante 1 litro.
- **Item 5:** Refrigerante 2 litros.

A contratação em lote único também favorece uma logística mais integrada, eliminando a necessidade de múltiplos fornecedores, o que poderia gerar atrasos ou inconsistências na entrega. Dessa forma, garante-se um serviço padronizado, com qualidade e eficiência, atendendo plenamente às necessidades dos setores do município.

X. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes que possam influenciar na presente aquisição. A análise detalhada evidencia a inexistência de qualquer relação direta ou dependência com outras contratações, reafirmando a autonomia e independência desta aquisição.

XI. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição dos itens visa promover a satisfação dos colaboradores, melhorar o ambiente de trabalho, contribuir para a eficiência operacional e reduzir a necessidade de compra direta. Esses itens poderão ser consumidos por todos os setores do município.

XII. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À AQUISIÇÃO

Não será necessário adotar quaisquer providências prévias à aquisição, tais como reformas ou ajustes em estruturas existentes.

XIII. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

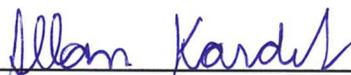
A natureza da contratação para fornecimento de alimentos pode gerar impactos ambientais relacionados ao descarte de embalagens. Medidas mitigadoras incluirão o uso de embalagens sustentáveis e a implementação de práticas de reciclagem.

XIV. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA AQUISIÇÃO

Com base na análise dos aspectos técnicos e econômicos apresentados, chega-se à conclusão de que a contratação para o fornecimento de alimentos é viável. Qualquer outra alternativa seria dispensável, uma vez que exigiria a alocação ou construção de um espaço, além da contratação de pessoal para o preparo das refeições. Recomenda-se, portanto, a continuidade do processo administrativo com o objetivo de concretizar essa contratação por meio de uma Ata de Registro de Preço (ARP), possibilitando a compra futura, eventual e parcelada.

Essa abordagem proporciona flexibilidade, permitindo a aquisição conforme a demanda real, evitando excessos de estoque e garantindo a obtenção dos melhores preços ao longo do período contratual.

São Simão, 5 de agosto de 2024



Allan Kardek Paulo Sousa de Almeida
(Secretário de Planejamento)