



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. SETOR REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Administração

Secretaria Municipal de Finanças

Secretaria Municipal Educação

Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente

Secretaria Municipal de Saúde e Assistência Social

Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Turismo, Cultura e Desporto.

Gabinete da Prefeita.

2. RESPONSÁVEL PELA DEMANDA:

Egleton José Soares Rodrigues,

Sérgio Saulo Losekann,

Janaine Nascimento Paz,

Alexandra Pozzatti Marchezan,

Tiago Cocco Facco,

Filipe de Moura Martins

3. DO OBJETO:

3.1. Fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, água e refrigerante, para servidores municipais, no exercício de suas funções.

4. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

4.1. Diariamente, servidores das diversas secretarias municipais, se deslocam da sede do município para executar suas atividades em diversas regiões e comunidades do interior, outros ainda, que atuam no interior do município, muitas vezes precisam se deslocar até a cidade para reuniões, ou por convocação das secretarias municipais.

4.2. Por se tratarem de locais distantes da sede do município, a distância e curto espaço de tempo, torna inviável o retorno desses servidores, tanto para a cidade, os que deslocam para o interior, quanto os do interior que se deslocam para a cidade.



4.3. Desta forma, observa-se que para o município é consideravelmente mais vantajoso fornecer a refeição para os servidores que o custo para o deslocamento dos mesmos para realizar o intervalo para o almoço.

4.4. Posto isto, identifica-se a necessidade de fornecimento de refeições para estes servidores que estão exercendo suas atividades em benefício da municipalidade.

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

4.1. A contratação pretendida não está alinhada com o PCA, pois este deixou de ser adequadamente elaborado no ano anterior.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Busca-se no mercado a melhor solução que atenda ao fornecimento do objeto pretendido, com vistas a suprir a demanda de trabalho de maneira adequada, sendo observados alguns requisitos mínimos, tais como:

5.1.1. A contratação deverá observar a Lei de Licitações e Contratos n. 14.133/21 e demais alterações, bem como as instruções normativas expedidas pelos Tribunais de Contas do Estado e da União e as normas locais aplicáveis.

5.1.2. Poderão participar deste processo de contratação empresas do ramo de atividade relacionada ao objeto, que não possuam registro de sanção que impeça sua contratação, em como estejam devidamente regulares com as Fazendas Públicas Municipal, Estadual e Federal, com o FGTS e com a Justiça do Trabalho;

5.1.3. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no termo de referência, edital e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda efetuar a entrega dos produtos conforme definições do termo de referência e em local determinado pela Administração Municipal.

5.1.4. A contratada deverá fornecer diretamente os produtos, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, ficando a mesma responsabilizada por todos os custos e riscos com a entrega dos itens.

5.1.5. Nenhum dos produtos poderá ser substituído por outro semelhante ou qualquer que seja.



5.1.6. As refeições entregues deverão ser de ótima qualidade reservando-se a Prefeitura Municipal de Nova Palma o direito de recusar qualquer produto que apresentarem indícios de serem recondicionados ou reaproveitados. Somente serão aceitos produtos de acordo com o especificado, não se admitindo, sob hipótese alguma, produto fora do padrão de qualidade, validade ou de procedência duvidosa.

5.1.7. Os produtos poderão ser rejeitados no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste instrumento. Caberá ao fornecedor arcar com os custos diretos e indiretos dos produtos a serem substituídos

5.1.8. As refeições deverão ser entregues acondicionados em embalagem própria devidamente adequada para o material correspondente, com alimentos feitos no dia que forem retirados.

5.1.9. Os produtos deverão ser entregues pelo licitante vencedor na sede da Prefeitura de Nova Palma, Avenida Dom Erico Ferrari, nº 145, Bairro Centro -Cep 97250000

5.1.10. A licitante deverá atender a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, que “estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/ fabricados para o consumo humano”, bem como a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico e Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

5.1. A quantidade estimada baseia-se nos quantitativos que foram necessários em anos anteriores, bem como no primeiro semestre do ano de 2025.

5.2. O objeto pretendido para esta contratação encontra-se transcrito, a seguir, na forma de tabela, contendo suas respectivas descrições e quantidades totais para a secretaria requisitante.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
01	Refeição pronta tipo marmitex: Acondicionada em embalagem descartável e térmica de isopor sem divisórias e com tampa, tamanho grande, com no mínimo 1,1l , com peso mínimo de 1200 gramas Cardápio do dia variado contendo no mínimo: 400g de arroz; 200g de feijão, pode ser substituído 1x na semana por lentilha; 300g de um tipo de guarnição (massa, purê, polenta, legumes ou tubérculos cozidos, ensopados, fritos ou em molho, entre outros);	1500	UN



	300g de um tipo de carne de primeira qualidade (carne bovina, frango, carne suína ou peixe sem espinho)		
02	Refeição pronta tipo marmitex: Acondicionada em embalagem descartável e térmica de isopor sem divisórias e com tampa, tamanho pequeno , com no mínimo 800 ml , completa, com peso mínimo de 700 gramas Cardápio do dia variado contendo no mínimo : 200g de arroz; 150g de feijão, pode ser substituído 1x na semana por lentilha; 150g de um tipo de guarnição (massa, purê, polenta, legumes ou tubérculos cozidos, ensopados, fritos ou em molho, entre outros); 150g de um tipo de carne de primeira qualidade (carne bovina, frango, carne suína ou peixe sem espinho)	500	UN
03	Refrigerante 2 l, sabores diversos.	350	UN
04	Refrigerante em lata ,350 ml, sabores diversos.	150	UN
05	Água mineral sem gás ,500 ml	150	UN

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1 Após realizada a pesquisa com levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, observou-se as seguintes soluções possíveis, com vistas a atender a demanda de trabalho:

7.1.1. SOLUÇÃO 01

a) Adequação de espaço físico para preparo das refeições, bem como a aquisição de insumos para elaboração do cardápio elencado, além da contratação de mão de obra especializada. Assim, para atender de forma satisfatória às necessidades, seriam necessários a realização de diversos processos para atingir um único objetivo.

b) Assim sendo, a título de exemplo, a aquisição envolveria a compra de freezer para congelamento/armazenamento dos alimentos perecíveis, mesa para manuseio dos alimentos, além de outros equipamentos e utensílios imprescindíveis para uma cozinha tipo industrial, envolvendo todas as etapas de produção e entrega.

c) Além disso a Administração necessitaria de espaço adequado para montagem dessa estrutura física o que implicaria em mais um elevado custo com materiais e construção e mão de obra.



7.1.2. SOLUÇÃO 02

- a) Em análise a outra solução de mercado encontrada seria a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições, água e refrigerante, que sejam capazes de atender as demandas do presente estudo facilitando a aquisição dos itens conforme a necessidade.
- b) Acerca dessa temática, o principal benefício reside na efetivação da contratação somente quando de fato houver a necessidade do demandante, racionalizando gastos, além de minimizar os desperdícios de alimentos
- c) Ainda, acerca da vantajosidade, garante-se uma economia de escala, ante ao elevado quantitativo.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A solução de planejamento trata-se de bem comum que já se encontra suficientemente descrito e detalhado quando da especificação no tópico " Requisitos da Contratação", não demandando descrição complementar da solução como um todo.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.2. Estima-se para a pretendida contratação, o valor total de **R\$ 55.741,92** (CINQUENTA E CINCO MIL, SETECENTOS E QUARENTA E UM REAIS E NOVENTA E DOIS CENTAVOS), considerando pesquisa orçamentária coletadas com possíveis fornecedores locais e pesquisa orçamentaria realizada através do LICITACON, conforme memória de cálculo a seguir:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA PALMA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO LICITACON	VALOR UNITÁRIO LICITACON	VALOR UNITÁRIO JOSÉ VANDIR NUNES PADILHA	VALOR UNITÁRIO GELMAR DOS SANTOS OLIVEIRA	VALOR UNITÁRIO DIRCIANO ZANCAN	VALOR UNITÁRIO MARIA DA GRAÇA RAVANELLO BERTOLDO	MÉDIA UNITÁRIA	MÉDIA UNITÁRIA TOTAL	LINK LICITACON	LINK LICITACON
1	Refeição pronta tipo marmiteix: Acondicionada em embalagem descartável e térmica de isopor sem divisórias e com tampa, tamanho grande, com no mínimo 1,1l, com peso mínimo de 1200 gramas Cardápio do dia variado contendo no mínimo: 400g de arroz; 200g de feijão, pode ser substituído 1x na semana por lentilha; 300g de um tipo de guarnição (massa, purê, polenta, legumes ou tubérculos cozidos, ensopados, fritos ou em molho, entre outros); 300g de um tipo de carne de primeira qualidade (carne bovina, frango, carne suína ou peixe sem espinho)	1500	UN	R\$ 27,36	R\$ 27,98	R\$ 25,00	R\$ 24,00	R\$ 23,00	R\$ 30,00	R\$ 26,22	R\$ 39.335,00	LICITACON	LICITACON



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA PALMA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL



2	Refeição pronta tipo marmiteix: Acondicionada em embalagem descartável e térmica de isopor sem divisórias e com tampa, tamanho pequeno , com no mínimo 800 ml , completa, com peso mínimo de 700 gramas Cardápio do dia variado contendo no mínimo : 200g de arroz; 150g de feijão, pode ser substituído 1x na semana por lentilha; 150g de um tipo de guarnição (massa, purê, polenta, legumes ou tubérculos cozidos, ensopados, fritos ou em molho, entre outros); 150g de um tipo de carne de primeira qualidade (carne bovina, frango, carne suína ou peixe sem espinho)	500	UN	R\$ 24,80	R\$ 22,00	R\$ 20,00	R\$ 22,00	R\$ 18,00	-	R\$ 21,36	R\$ 10.680,00	LICITACON	LICITACON
3	Refrigerante 2 l, sabores diversos.	350	UN	R\$ 4,99	R\$ 10,50	R\$ 15,00	R\$ 14,50	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 12,50	R\$ 4.374,42	LICITACON	LICITACON
4	Refrigerante em lata ,350 ml, sabores diversos.	150	UN	R\$ 4,95	R\$ 3,55	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 5,67	R\$ 850,00	LICITACON	LICITACON
5	Água mineral sem gás ,500 ml	150	UN	R\$ 1,90	R\$ 1,20	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 3,35	R\$ 502,50	LICITACON	LICITACON
TOTAL:											R\$ 55.741,92		



10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

10.1. No presente caso, o parcelamento deverá ser afastado, uma vez que a licitação do objeto de forma concentrada não restringe a competitividade, pois não é de grande vulto, nem de grande complexidade de forma que poderá haver vários licitantes.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Com a referida contratação, o objetivo principal é assegurar aos servidores municipais refeições adequadas, quando estes, estiverem desenvolvendo atividades relacionados aos serviços prestados pela Administração Municipal, e não for viável o seu retorno para o intervalo de almoço.

11.2. Deve-se destacar ainda que a contratação almeja a racionalidade e economicidade dos recursos públicos, evitando deslocamentos necessários e contratando o quantitativo realmente necessário.

11.3. Deseja-se também dar continuidade dos serviços prestados à população, racionalizando o tempo de execução dos mesmos e oferecendo condições minimamente adequadas de trabalho aos servidores municipais.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS

12.1 Para a perfeita execução do objeto, a administração municipal, designará de forma nominal, através da emissão de ordem de serviço, servidores responsáveis para fiscalizar a execução dos contratos firmados através da contratação.

12.2 No mais, não se evidenciam outras providências necessárias a serem tomadas.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

13.1. A contratação dos serviços anteriormente mencionados não demandará de nenhuma contratação correlata ou interdependente, uma vez que a contratação por si só suprirá de forma adequada as demandas existentes dos materiais identificados.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. A contratada deverá respeitar a legislação ambiental vigente, em especial política nacional de resíduos sólidos (Lei 12.305/2010), relativos ao descarte dos resíduos produzidos.



14.2. Os resíduos sólidos gerados deverão ser armazenados dentro da área do empreendimento (área coberta, com piso impermeável), de forma a não contaminar o meio ambiente, observando as normas técnicas e legislação vigente;

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.1 De acordo com o exposto nos autos deste Estudo Técnico Preliminar, contemplado em seu escopo, e ainda, por todo o exposto, fica conclusiva e decisória que a opção escolhida é a mais vantajosa para esta administração, fica explícito que o processo está previsto no Plano de Contratações Anual.

15.2 Como resultado deste estudo técnico preliminar, resta comprovada a necessidade da contratação, a eficácia e vantagem da opção de solução e disponibilidade orçamentária.

Nova Palma, 28 de junho de 2025.

Elaborado por:

MARCIANI FACCIN DA ROCHA

Diretora de compras

Aprovado por:

EGLETON JOSÉ SOARES RODRIGUES

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA PALMA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**



SERGIO SAULO LOSEKAN

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE OBRAS E TRÂNSITO

ALEXANDRA POZZATTI MARCHESAN

SECRETÁRIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO E RESPONSÁVEL LEGAL PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE
INDÚSTRIA ,COMERCIO,TURISMO ,CULTURA E DESPORTO.

TIAGO COCCO FACCO

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA ,DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E MEIO
AMBIENTE

JANAÍNE NASCIMENTO PAZ

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA SOCIAL

FILIPPE DE MOURA MARTINS

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE FINANÇAS