

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO E DO SOLICITANTE

PEDIDO DE AQUISIÇÃO Nº 001/2024

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NA CIDADE DE ARAXÁ/MG PARA PACIENTES E SERVIDORES ATENDENDO AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PERDIZES/MG DURANTE O ANO DE 2.024.

1.2 . AREA REQUISITANTE:

Secretaria requisitante: Secretaria Municipal de Saúde

Responsável: San Tiago da Costa Gondim

2. INTRODUÇÃO

O presente documento é constitutivo, conforme Lei nº 14.133/21, da primeira etapa do planejamento de uma contratação e apresenta os devidos estudos a fim de atender a necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O município de Perdizes/MG pertence à microrregião da cidade de Araxá/MG e é lá que são realizados tratamentos de saúde como consultas, exames, cirurgias e Hemodiálise. Na grande maioria das vezes, o paciente desloca até Araxá/MG com horário certo de início dos procedimentos de saúde, contudo não tem horário definido para retorno, conseqüentemente o motorista permanece naquela cidade aguardando o paciente tornando necessário realizar as refeições: café da manhã, almoço e lanche da tarde.



Atualmente em nosso município temos 07 (sete) pacientes em tratamento de hemodiálise, sendo 02 (dois) que residem no perímetro urbano e 05 (cinco) moram no perímetro rural – Antinha, Perdizinha e Sonho Azul. Os pacientes fazem esse tratamento três vezes por semana, saem de casa as 09:00 da manhã com previsão de retorno as 16:00 e para isso eles necessitam de uma alimentação balanceada antes de iniciar o procedimento de filtragem do sangue, tendo em vista que esse processo deixa o paciente muito debilitado. E, ainda o horário que eles começam o procedimento é impreterivelmente às 11h00min, portanto é necessário que o almoço seja finalizado no máximo até 10h30min.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Para a habilitação exigir-se-á dos interessados, as documentações relativas à habilitação jurídica (artigo 66); técnica (artigo 67) e habilitação fiscal, social e trabalhista (artigo 68); conforme artigos da Lei 14.133/21.

4.2. Alvará de funcionamento e sanitário.

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

Item	Unid.	Quant	Descrição
1	Kg	700	Fornecimento de <u>Refeição do tipo Self-Service por quilo (KG)</u> – contendo alimentos frios e quentes, com direito a tudo que estiver no aparador sendo no mínimo: Arroz branco, Feijão (de caldo ou tropeiro), 02 (dois) tipos de carne magra (bovina, suína, ave, pescado); 02 (duas) guarnições (massas, purês ou leguminosas ou farofa; 03 (três) tipos de saladas cozidas e/ou cruas.
2	Unid.	1.700	Fornecimento de <u>Marmitex</u> - composta no mínimo por 05 (cinco) guarnições: arroz, feijão, carne, saladas e legumes; as refeições deverão ser embaladas em isopor com tampa. Possuindo peso de no mínimo 800 gramas.
3	Unid.	800	<u>Café da manhã</u> – Composto por bebida quente: Café OU Leite. Acompanhado de três pães de queijo médios. Na cidade de Araxá/MG.



4	Unid.	400	Café da tarde – Composto por 01 salgado assado ou frito grande acompanhado de uma lata de refrigerante de 310 ml. Na cidade de Araxá/MG.
5	Unid.	1.100	Refrigerante de lata de 310 ml – tipo: coca-cola, fanta, guaraná ou similar. Na cidade de Araxá/MG.
6	Unid.	1.000	Água de garrafa com capacidade mínima de 500 ml. Na cidade de Araxá/MG.

6. DURANTE A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ

6.1. Englobar o fornecimento de gêneros alimentícios nos formatos de self-service, marmitex, lanches da manhã/tarde de alta qualidade e refrigerantes em condições adequadas de temperatura, para os pacientes e servidores do Município de Perdizes/MG na cidade de Araxá/MG, com disponibilidade de utensílios (talheres, copos) descartáveis e, ou de inox bem higienizados necessários para perfeita execução do serviço.

6.2. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade e dentro do prazo de validade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.

6.3. Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

6.4. Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, **NÃO** poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas aos pacientes e servidores da Prefeitura Municipal de Perdizes/MG.

6.5. A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene.



6.6. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

6.7. A empresa deve garantir o acondicionamento dos alimentos de forma a preservar sua qualidade e integridade física, no fornecimento de marmitex.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado via cotação com fornecedores regionais, pois representa também um menor esforço logístico em sua execução.

Em pesquisa realizado dentro de outros parâmetros, não foi possível obter uma solução além da contratação direta com fornecedores, devido a especificada da demanda.

Para a contratação em tela foi analisado o processo feito por esta Administração em anos anteriores e outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Desta forma, observou-se que a modalidade de licitação utilizada é o pregão eletrônico para contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições para pacientes e servidores, de forma continuada que tem como tipo o menor preço, por se tratar de objeto comum onde as especificações e padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos.

Há a possibilidade dos pacientes e servidores levarem suas refeições de casa. No entanto não se torna viável pelos seguintes motivos:

- Trata-se de pacientes de baixa renda, em que muitas vezes não vai ter condições de comprar as embalagens corretas para armazenamento;
- Em Araxá não há espaço físico adequado e equipado para a preparação das refeições a serem consumidas como, por exemplo, esquentar a marmita com os alimentos;



- A comida pode perder a qualidade e vir a estragar por falta de armazenamento correto e pelo tempo de exposição a temperaturas inadequadas;

- Não há espaço equipado e destinado a preparação de refeições em grande escala, nem quadro funcional apto para desenvolver tais atividades.

- Equipar e realizar a contratação de pessoal não vai de encontro com a regra do serviço público que é terceirizar atividades acessórias.

Portanto, com base em levantamento de mercado, o tipo de solução escolhida é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fornecer alimentação completa, balanceada e fresca, incluindo café da manhã, almoço, lanche da tarde para pacientes e, além das refeições, refrigerantes e água para os servidores durante o período de permanência na cidade de Araxá/MG.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento das necessidades, os itens e suas quantidades foram assim definidos:

Item	Unid	Quant	Descrição	Código do Item	Valor Unitário	Valor total
1	Kg	700	Fornecimento de Refeição do tipo Self-Service por quilo (KG) – contendo alimentos frios e quentes, com direito a tudo que estiver no aparador sendo no mínimo: Arroz branco, Feijão (de caldo ou tropeiro), 02 (dois) tipos de carne magra	30265	64,2966	45.007,620



			(bovina, suína, ave, pescado); 02 (duas) guarnições (massas, purês ou leguminosas ou farofa; 03 (três) tipos de saladas cozidas e/ou cruas.			
2	Unid.	1.700	Fornecimento de Marmitex - composta no mínimo por 05 (cinco) guarnições: arroz, feijão, carne, saladas e legumes; as refeições deverão ser embaladas em isopor com tampa. Possuindo peso de no mínimo 800 gramas.	30265	24,00	40.800,00
3	Unid.	800	Café da manhã – Composto por bebida quente: Café OU Leite. Acompanhado de três pães de queijo médios. Na cidade de Araxá/MG.	932769	9,3666	7.493,280
4	Unid.	400	Café da tarde – Composto por 01 salgado assado ou frito grande acompanhado de uma lata de refrigerante de 310 ml. Na cidade de Araxá/MG.	932770	8,50	3.400,00
5	Unid	1.100	Refrigerante de lata de 310 ml – tipo: coca-cola, fanta, guaraná ou similar. Na cidade de Araxá/MG.	29042	6,6666	7.333,260
6	Unid.	1.000	Água de garrafa com capacidade mínima de 500 ml. Na cidade de Araxá/MG.	932771	4,00	4.000,00

O valor estimado é a mediana das 3 cotações da contratação, sendo de **R\$ 108.034,16 (cento e oito mil, trinta e quatro reais e dezesseis centavos)**, por meio do pedido de orçamento e as respostas anexados, conforme detalhado acima.



Justifica a cotação direta com os fornecedores, pelos motivos e justificativas apresentados no levantamento de mercado, além das especificidades que pretende contratar.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do parágrafo 3º, Art. 40 da Lei Federal nº 14133/2021, o parcelamento não será adotado pela maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor e caso o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Para a solução apresentada, não há contratações que guardam relação, afinidade, dependência com o objeto da compra ou contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Para a contratação em tela foi analisado o processo feito por esta Administração em anos anteriores e outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Desta forma, observou-se que a modalidade de licitação utilizada é o pregão eletrônico para contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições para pacientes e servidores, de forma continuada que tem como tipo o menor preço, por se tratar de objeto comum onde as especificações e padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA



Para essa solução, não há necessidade de ajustes nas instalações do órgão ou fornecimento de serviço adicional, para que a contratação surta seus efeitos.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há previsão de impactos ambientais nesse tipo de contratação.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A equipe de planejamento e da secretaria requisitante declara viável essa contratação.

15.1. Justificativa da viabilidade

Em conformidade com os dados trazidos por este Estudo Técnico preliminar, o orçamento para o ano de 2024, o preço relativamente compatível, dentro das cotações apresentadas, conclui-se pela viabilidade da contratação por meio de pregão, obedecendo as formalidades legais da Lei Federal nº 14133/2021.

16. LOCAL DE ENTREGA

O local de entrega será no estabelecimento do contratado.

17. RESPONSÁVEL:

- Área requisitante: Secretaria Municipal de Saúde

San Tiago da Costa Gondim
Secretário Municipal de Saúde

- Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

Ana Cláudia da Silva
048.958.456-05

Perdizes/MG, 22 de Dezembro de 2023.

