



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

1. OBJETO

Trata-se de estudo técnico preliminar solicitado pela Secretaria Legislativa da Câmara Municipal de Ourém, a fim de subsidiar eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas tipo “marmitex” e buffet, para atender as necessidades a Câmara Municipal de Ourém/Pa.

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Eventualmente são realizadas reuniões comuns, eventos e atividades igualmente relacionadas as funções da Câmara, ensejando necessidades próprias de alimentação, a serem supridas conforme a natureza do evento e, conforme informações preliminares. Observou-se que a necessidade divide-se basicamente em: a) durante as sessões ordinárias e extraordinárias, em duração prolongada prevista no regimento da Casa (para parlamentares e servidores) ; b) nas sessões soenes (para convidados, homenageados, servidores e parlamentares); c) Ocasão de eventos de pequeno porte, solenidades do Programa Conhecendo a Câmara Municipal; d) ainda, extraordinariamente, há necessidade de alimentação para suprir eventos maiores como a recepção de autoridades, comitivas parlamentares ou representantes de outros poderes em passagem pela cidade, por ocasião de visitas de trabalho ou solenidades públicas,

Diante disso, faz-se primordial a dispensação de esforços para obter solução para demanda apresentada, por meio da contratação de tais fornecimento, razão pela qual o presente estudo procedeu o levantamento das projeções elencadas.

2 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

As especificações técnicas do objeto desta ação deverão estar detalhadas no Termo de referência elaborado com base neste ETP e de acordo com o Documento de Formalização de Demanda- DFD elaborado pela Secretaria Legislativa.

- 2.1. Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do edital e da proposta.
- 2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 2.3. Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente.
- 2.4. A Contratada poderá sugerir outros sabores e recheios não especificados, para aprovação do Contratante. Os alimentos deverão ser entregues em bandejas adequadas, observando as normas pertinentes da legislação sanitária, podendo ser descartáveis, contudo, sem afetar a boa apresentação destes.
- 2.5. Atestado de capacidade técnico operacional, expedido por entidade de direito público ou privado para os quais esteja fornecendo ou tenha fornecido alimentação, que comprove o desempenho de atividade de produção e distribuição de refeições a coletividade sadia

3 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Analisando alguns levantamentos de mercado possíveis, identificou-se algumas possibilidades de solução para a demanda identificada, com atendimento possível no Município de Ourém:

- a) Cozinhar no próprio prédio do Poder legislativo;



- b) Utilização de tickets em restaurantes ou lanchonetes do município; e
- c) Compra de alimentos em Feiras Livres, Vendedores Ambulantes ou Empreendedores Individuais;
- d) Refeições Prontas em Supermercados: acesso a refeições prontas congeladas e pré-preparadas;
- e) Terceirização do objeto à contratação de empresa que produza, manipule e forneça, sob demanda, alimentação pronta (tipo quentinha) e buffet para evento.

Considerando que a solução a) exigiria a contratação de outros profissionais para o serviço, além de acesso a demais recursos como: alimentos específicos, equipamentos de cozinha industrial, recursos domésticos, gás, espaço físico adequado para a produção segura, armazenamento e manipulação dos alimentos, recursos estes não disponíveis na prática diária; a solução b), c) e d) apresentadas não garantem a necessidade nutricional e dietética adequada bem como não fica garantido a qualidade, higiene e segurança alimentar, tais possibilidades não mostram-se como possíveis frente ao objeto em questão.

Assim, entende-se que o formato mais adequado seria a solução 6, considerando a otimização do uso do recurso. Uma vez que em decorrência da inexistência no serviço público de recursos humanos capazes de atender as necessárias especificidades de um Serviço de alimentação, pois os focos de suas funções divergem deste tipo de serviço, em suma, soluções de contratações específicas de mão de obra externa já são realidade em Órgãos públicos no Estado para atender estas necessidades.

Daí se justifica a escolha por um tipo de solução que inclua o provimento dos equipamentos, mobiliário, utensílios, e total de recursos humanos imprescindíveis produção e distribuição das refeições, adequados em qualidade e quantidade, de forma a atender a demanda com pontualidade, assegurando uma alimentação balanceada e cumprimento dos requisitos higiênico sanitários, em conformidade com a legislação vigente.

Diante do exposto, pesquisou-se junto ao Mural de Licitação do Tribunal de Contas do Município do Pará – TCM/PA em conjunto com site oficial governamental, preços celebrados para o objeto em questão nos órgãos públicos do Estado, para desta forma estimarmos o preço e vigência do objeto.

- Fornecimento de refeições tipo marmitas:

- Município de Redenção

<https://cmr.pa.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/ATA-DE-REGISTRO-DE-PREÇOS-10.pdf>

Valor unitário: R\$ 28,00

-Município de Conceição do Araguaia

<https://www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/licitacoes/ficha/3909014#contratos>

Valor unitário: R\$ 28,00

Município de Uruará

https://camarauruara.pa.gov.br/wp-content/uploads/2023/07/ARP-No-004_2023-REFEICOES-PRONTAS.pdf

Valor unitário: R\$ 26,00

Município de Goianésia do Pará

<https://www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/licitacoes/ficha/3881075#contratos>

Valor unitário: R\$ 25,75

- Fornecimento de Buffet

Município de Santarém

<https://www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/licitacoes/ficha/3823436#contratos>

Valor unitário: R\$ 86,00

Município de Ipixuna do Pará

<https://www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/licitacoes/ficha/3889668#contratos>

Valor unitário: R\$ 82,00



Município de Santa Isabel

<https://www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/licitacoes/ficha/3828841#contratos>

Valor unitário: R\$ 69,00

Município de Cametá

<https://www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/licitacoes/ficha/3907726#contratos>

Valor unitário: R\$ 60,75

4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para a escolha das opções disponíveis observou-se a vinculação à realidade de Órgãos públicos, em especial às características peculiares das Casas Legislativas. Com base nisso e levando em consideração aspectos legais, técnicos e econômicos, analisando as limitantes que a Câmara de Ourém precisaria transpor (algumas fora do seu poder de atuação), as experiências exitosas, existentes em outras realidades de mesmo objeto, e havendo possibilidade legal, melhor adequação operacional e sendo economicamente interessante, a equipe de planejamento aponta o serviço efetuado pela EXECUÇÃO INDIRETA, como a recomendação para a execução do objeto estudado.

Em decorrência da dinâmica de um Serviço de Alimentação, caracterizado pela realização de múltiplas atividades interdependentes com a finalidade de transformação de matéria prima em produtos, a contratação e administração de recursos humanos, somada à necessidade de efetivação de diferentes licitações para aquisição de itens imprescindíveis ao funcionamento de um Serviços de Alimentação, representam elevado custo para a Administração Pública, posto que vários contratos necessitam ser administrados simultaneamente. Nesta circunstância, o mínimo impedimento por parte de um dos fornecedores, ou por parte da instituição, coloca em risco a continuidade do serviço por ela prestado, que em se tratando de uma atividade meio pode comprometer sua atividade fim. Logo, a execução indireta tem demonstrado ser a melhor forma de satisfazer a dinâmica e particularidades deste tipo de fornecimento, atendendo ao princípio da economicidade e celeridade, que busca os melhores resultados, com menor custo.

5 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A metodologia aplicada para calcular o quantitativo proposto foi a realização da média aritmética simples dos consumos das contratações de anos anteriores.

5.1. O item “REFEIÇÕES PRONTAS” destina-se ao consumo nas sessões ordinárias, extraordinárias e demais reuniões que ocasionalmente se estendem em horário, nos termos do Regimento Interno da Câmara e Lei Orgânica Municipal - LOM, são assim classificadas:

a) Sessões Ordinárias : destinadas às deliberações ordinárias, realizadas nas sexta- feiras, com início às 9:00 horas e término às 13:00 horas, se antes não esgotar a pauta de matérias; b) Sessões Extraordinárias: convocadas, de forma excepcional, pelo Prefeito, havendo matéria urgente para liberar; pelo Presidente, havendo assunto inadiável para ser apreciado, ou a requerimento da maioria absoluta de seus membros, em caso de urgência ou de interesse público relevante; c) Reuniões: ocasionalmente há reuniões com classes profissionais, associação popular e comunitária, onde os cidadãos buscam apresentar suas demandas locais, além das reuniões das Comissões permanentes, que apreciam as matérias legislativas em tramitação na Casa, nas quintas-feiras.

5.2. Considerando o calendário anual de 2024, excluídos os feriados, estima-se que haverá 31 (trinta e uma) sessões ordinárias durante o corrente ano, com a possibilidade eventual e excepcional de sessões extraordinárias, cujo número, dada a natureza da reunião, é impossível precisar. Tomando como base o consumo em exercícios anteriores, estima-se o consumo aproximado, para o ano de 2024, de até 630 (seiscentos e trinta) unidades.

5.3. O item “BUFFET” destina-se ao consumo nas sessões solenes que, nos termos regimentais, são assim classificadas: a) Sessões Solenes: são aquelas destinadas às grandes comemorações e homenagens especiais (a exemplo, sessões solenes de abertura, retorno e encerramento anual dos trabalhos legislativos, janeiro, agosto



e dezembro, em comemoração ao Aniversário de emancipação política da Cidade de Ourém; dia internacional da mulher, entre outras datas) b) Eventos maiores: como a recepção de autoridades, comitivas parlamentares ou representantes de outros poderes em passagem pela cidade, por ocasião de visitas de trabalho ou solenidades públicas.

A metodologia aplicada para calcular o quantitativo proposto foi a análise dos consumos das contratações de anos anteriores, além da análise das contratações semelhantes aferidas na pesquisa de mercado.

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor Mensal	Valor Global
01	Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetros) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	UND	630	R\$ 26,94	16.972,20
02	Buffet - Composição básica: entrada de frios e salgados variados (dez por pessoas), com duas opções de cardápio: filé, frango. Guarnições com acompanhamento, sobremesas de até três sabores, água, refrigerantes, suco de frutas regionais, garçons e louças necessárias para o evento.	Por pessoa	500	R\$ 74,44	37.220,00

7 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Considerando que a contratação pretendida contempla um cardápio de refeições planejadas com características alimentar e nutricional, a opção avaliada como mais conveniente foi manter todos os itens descritos junto a uma mesma empresa que fornecerá o cardápio diversificado. Tal alternativa encontra justificativa no fato de que o agrupamento torna o certame mais atrativo e compensatório para as empresas participantes.

Uma outra vantagem no agrupamento é a padronização dos serviços a serem prestados, além de garantir um melhor gerenciamento do Processo e também facilitar a fiscalização e a gestão do contrato, uma vez que a comunicação se restringe no máximo a uma empresa.

8 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Para esta solução, não existem contratações correlatadas e/ou interdependentes que guardem relação/afinidade com o objeto a ser contratado.

9 – ALINHAMENTO COM PAC

O objeto desta solução consta na listagem do Plano Anual de Contratação vigente da Câmara Municipal de Ourém (23). Assim, demonstram o alinhamento entre a aquisição e o planejamento desta Casa Legislativa.

10 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A principal meta é garantir aos servidores e parlamentares uma alimentação de qualidade com padrões de segurança alimentar esperados, segundo a necessidade, quer sejam no prolongamento do horário em dias de atividades internas, quanto em ocasiões especiais.



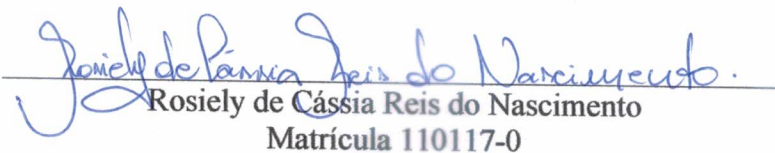
11 – NECESSIDADE DE ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE

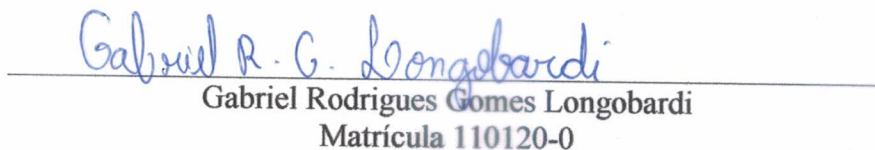
- **Infraestrutura:** Considerando que o prédio da Câmara Municipal de Ourém possui refeitório e copa com geladeira, micro-ondas, bancada, além do próprio Plenário e hall onde os itens poderão ser servidos, não será necessário qualquer ajuste em função da contratação. a) Quanto aos serviços de buffet serão nos endereços onde ocorrerem os eventos a Cargo da Câmara Municipal de Ourém, em sua maioria no Plenário legislativo Municipal — Trav. Tembés, nº 150, Centro- Ourém-PA, a depender da programação agendada.
- **Logística:** O serviço e o fornecimento deverão ser executados pela empresa contratada;
- **Espaço físico:** Prédio da Câmara Municipal de Ourém;
- **Impacto ambiental:** Sem impacto ambiental determinável.

12 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base na justificativa e nas informações levantadas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a demanda é a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas tipo “marmitex” e buffet, considera-se viável a realização de nova contratação por meio de Dispensa de licitação nos moldes do inciso II do artigo 75 da Lei nº 14.133/2021.

Ourém, 08 de abril de 2024.


Rosiely de Cássia Reis do Nascimento
Matrícula 110117-0


Gabriel Rodrigues Gomes Longobardi
Matrícula 110120-0