



Município de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

ANEXO I - 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 projeto básico e ao termo de referência a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

"Art. 5º, Inciso XX, da Lei 14.133/2021"

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5167/2025

Necessidade da Administração: Registro de preço (RP) para futura contratação de empresa especializada de produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo "quentinha"), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", para futura aquisição de marmitas em eventual estado de calamidade pública – enchentes no município de Sapucaia do Sul.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria de Proteção e Desenvolvimento Social do Município de Sapucaia do Sul, considerando a responsabilidade de atender à população em situações de emergência e calamidade pública, tem como prioridade assegurar a alimentação básica e de qualidade para os cidadãos afetados por eventos adversos, como as enchentes que podem atingir a região, vem apresentar a justificativa para registro de preços para a futura aquisição de marmitas.

Em função da recorrência de eventos climáticos severos, que podem resultar em enchentes e alagamentos no município, a população vulnerável poderá ser afetada com a impossibilidade de acesso a seus meios de subsistência, incluindo a alimentação. Neste cenário, é imprescindível a pronta disponibilização de recursos e serviços de alimentação para garantir a sobrevivência e o bem-estar dos cidadãos afetados.



O objetivo do presente procedimento licitatório é a formação de um registro de preços para a futura aquisição de marmitas, que serão distribuídas entre os abrigos e centros de atendimento temporário que forem criados durante o estado de calamidade pública. A compra será realizada de acordo com a necessidade, conforme a evolução do evento adverso e a quantidade de pessoas necessitando de apoio alimentar.

A Secretaria de Proteção e Desenvolvimento Social, enquanto responsável por coordenar ações de assistência social em situações de emergência, tem a competência legal de requisitar bens e serviços que garantam a proteção dos cidadãos em situações de calamidade pública. Dessa forma, a aquisição de marmitas será essencial para a implementação das medidas de socorro imediato e manutenção da dignidade humana dos afetados pelas enchentes.

A justificativa para a utilização do registro de preços está amparada pela Lei nº 14.133/2021, permitindo a adoção da modalidade de registro de preços para a contratação de bens e serviços, especialmente em situações emergenciais. A utilização do registro de preços é fundamental para garantir agilidade e eficiência nas contratações, principalmente em casos de calamidade pública, como o das enchentes, quando a celeridade é essencial.

Diante do exposto, é evidente que o registro de preços para a compra de marmitas é uma medida necessária e urgente, que visa garantir a segurança alimentar da população em um cenário de calamidade pública, alinhando-se às competências da Secretaria de Proteção e Desenvolvimento Social. A aquisição por meio do registro de preços permitirá que o município tenha flexibilidade e agilidade para atender às necessidades emergenciais da população afetada pelas enchentes.

2. DA CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Sapucaia do Sul, estando assim alinhada com o **planejamento** desta Administração.

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens têm natureza de bens 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.

A presente contratação tem por objeto a contratação de empresa especializada de empresa que realize a produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo "quentinha"), em embalagem acondicionada adequada e



térmica tipo "marmitex", para futura aquisição de marmitas em eventual estado de calamidade pública – enchentes no município de Sapucaia do Sul. Fica exigida, também, a entrega em horários previamente estabelecidos e o acondicionamento das refeições em perfeito estado, com atenção ao transporte seguro destas refeições.

A empresa fica responsável pela entrega em cada local, no âmbito municipal de Sapucaia do Sul. A execução das entregas será coordenada de acordo com as necessidades emergenciais, podendo ser realizadas em curto prazo, sempre com o objetivo de atender à população afetada de forma rápida e eficaz. Os serviços poderão ser solicitados de segunda a sexta-feira em dias úteis, e em sábados e domingos para almoço e janta, conforme necessidade.

A empresa deverá implementar um sistema de registro diário que documente a quantidade de marmitas entregues em cada local, com a assinatura do entregador e o recebimento do responsável, feito em duas vias, com o objetivo de garantir o controle eficaz e a possibilidade de apresentação dos dados mensais para o fiscal do contrato, assegurando maior transparência e precisão no controle das quantidades utilizadas. Esses registros, e documentos, devem ser entregues juntamente com a Nota fiscal para pagamento.

a) A CONTRATADA deverá entregar a quantidade das refeições, solicitadas diariamente, prontas e em perfeitas condições de consumo;

b) O fornecimento das refeições será de segunda a sexta-feira (dias úteis) e, caso haja a necessidade, também aos sábados e domingos (finais de semana), para almoços e jantas. As refeições deverão ser acomodadas em embalagens tipo marmitex, térmicas, devidamente acondicionadas e tampadas, garantindo a preservação da temperatura e da qualidade alimentar até o momento da distribuição. Este procedimento visa assegurar que a alimentação seja entregue de maneira adequada, sem comprometimento da saúde dos beneficiários.

c) As refeições ("quentinhas") deverão ser produzidas no dia, com controle de temperatura da saída da empresa até o consumo final, devendo seguir a Portaria SES-RS 78/2009;

d) As marmitas/refeições deverão ser entregues entre os abrigos e centros de atendimento temporário que forem criados durante o estado de calamidade pública. Os endereços dos locais de entrega serão informados pelo fiscal do contrato, após a definição dos locais, garantindo que as refeições cheguem aos pontos de atendimento de forma ágil e eficiente, conforme as necessidades da população em situação de emergência.



e) Especificações e Quantidades:

Item	Produto	Quantidade Estimada Mensal	Quantidade Máxima - 12 meses
01	Alimentação pronta (tipo quentinha - almoço) – 500 a 600 gramas, conforme metodologia e descrição deste termo de referência.	850	10.200

h.1. O Cardápio elaborado pela contratada deverá conter no mínimo:

Componente	Especificações alimentares	Incidência no cardápio	Quantidade por porção (aproximada)
A)	CARNES/OVO COZIDO (proteína de origem animal)	# BOVINA de 1º, SEM osso, pronta para o consumo. Cortes: Patinho, coxão de dentro, alcatra. Apresentação: moída, cubos, iscas, bife, almôndega, assada.	1x na semana 120 à 150g



		<p># FRANGO SEM osso, pronto para o consumo. Cortes: Peito. Apresentação: bife, iscas, desfiado, cubos.</p> <p># FRANGO COM osso. Cortes: Coxa e Sobrecoxa. Apresentação: assada.</p>	<p>2x na semana</p>	<p>120g</p> <p>250g</p>
		<p># SUÍNO pronto para o consumo Cortes: Carré, pernil, lombo. Apresentações: picado, cubos, carré.</p>	<p>2x no mês</p>	<p>120 - 150g</p>
		<p># PEIXE SEM Espinho pronto para o consumo. Apresentação: Filé frito, filé assado, iscas.</p>	<p>1x no mês</p>	<p>120g</p>
		<p># Ovo de galinha cozido Apresentação: cozido (clara e gema)</p>	<p>1x no mês</p>	<p>100g</p>
B)	LEGUMINOSAS COZIDAS	<p># Feijão preto tipo 1</p> <p># Feijão vermelho tipo 1</p> <p># Lentilha</p>	<p>4x na semana</p> <p>1x no mês</p> <p>1x na semana</p>	<p>120g</p> <p>120g</p> <p>120g</p>
C)	ARROZ COZIDO	<p># Arroz branco tipo 1,</p> <p># Arroz integral</p>	<p>4x na semana</p> <p>1x no mês</p>	<p>120g</p>



	MASSA ALIMENTÍCIA COZIDA	# Massa, macarrão cozido (espaguete, penne, parafuso, ninho)	1x na semana	120g
D)	GUARNIÇÃO COZIDA	# Panqueca # Purê (de tubérculo ou legumes) # Legumes refogados # Tubérculos/raízes gratinados # Polenta/Cuscuz #Massa Obs: não repetir o mesmo item alimentar nos componentes C e D	1x no mês 1x na semana 2x na semana 1x na semana 1x na semana 1x no mês	120g
E)	SALADA CRUA	# Hortaliças e Legumes crus (alface, tomate, repolho, cenoura, rabanete e outros)	Diariamente	100g
	SALADA COZIDA	# Hortaliças e legumes cozidos (vagem, abobrinha italiana, beterraba, cenoura e outros)	Diariamente	

Para montar o cardápio, deverá ser utilizado no mínimo 1 (um) item de cada componente observando as necessidades de variações e, observando as quantidades “por pessoa” informadas no quadro acima. Exceto grupo “E” (saladas), que deverá ser utilizado no mínimo 03 (três) componentes;



Não repetir o mesmo item alimentar nos componentes C e D;

A GUARNIÇÃO COZIDA (item D) deverá ser de vegetais cozidos (“legumes refogados”, tubérculos/ raízes gratinados”, “[Purê de tubérculo ou legumes”]) no mínimo três vezes por semana;

No verão devem-se evitar preparações à base de leite e/ou ovos;

Deve ser evitada a utilização de alimentos em conserva ou gordurosos, controlar a quantidade de óleo nas preparações em geral, pois alguns usuários apresentam hipertensão, diabetes, obesidade, dislipidemia, etc;

A quantidade de SAL nas preparações deve ser PEQUENA, isto é, no máximo 2 gramas “por pessoa”; a utilização de temperos (pimenta, orégano, alho, tempero verde, etc) devem ser em quantidade adequada, evitando descaracterizar o sabor dos alimentos. Não devem ser utilizados temperos industrializados (realçadores de sabor, caldos de carne ou frango);

Deve-se diversificar o cardápio semanal, evitando preparações repetidas, sendo necessário nesta diversificação respeitar as características organolépticas dos alimentos. O cardápio deverá ser encaminhado pela CONTRATADA semanalmente para análise e aprovação da fiscal do contrato e também por nutricionista do município;

No caso de haver restrições de carnes, a contratada deverá substituir por 02 (duas) unidades de ovos cozidos;

As gramagens “por pessoa” de CARNES devem ser considerados PÓS PREPARO;

Poderá haver pedidos de refeições com restrição de sal, de glúten e /ou de lactose, sendo as duas últimas mediante Atestado Médico;

As saladas cruas deverão ser entregues, separadamente em embalagens apropriadas e devidamente acondicionadas e tampadas;

Toda necessidade de alteração de cardápio necessitará ser comunicada, com antecedência, para a fiscal do contrato, de forma que não prejudique a variedade e quantidade do cardápio.

Todas as pessoas que farão o manejo das refeições deverão usar uniformes e estar protegidos por EPI’s conforme Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.

A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela produção diária, armazenamento, transporte e distribuição das quentinhas no local indicado;

A CONTRATADA deverá permitir visitas técnicas do fiscal do contrato no estabelecimento para a realização de averiguação do cumprimento das normas higiênico-sanitárias. Havendo alguma irregularidade, a empresa deverá imediatamente tomar as providências para a sua adequação, sob risco de interrupção do contrato.

A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega ou de sua elaboração, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado pela CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade e quantidade das refeições fornecidas;

As quantidades são mera estimativa de consumo para os próximos 12 (doze) meses, somente serão pagas as quantidades efetivamente solicitadas e entregues.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.



3.1. Para a prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

3.1.1. Habilitação Técnica

a) A empresa deverá apresentar pelo menos 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, de que presta ou prestou serviços de preparação e fornecimento de refeições, com características pertinentes e compatíveis ao objeto licitado;

b) Licença de Funcionamento/Alvará de Saúde ou equivalente relativo ao ramo pertinente ao objeto licitado (cozinha industrial, distribuidora de alimentos ou restaurante), expedida pelo órgão de Vigilância Sanitária de competência Estadual ou Municipal da licitante ou de sua filial, válida para o ano em exercício ou conforme dispuser a própria certidão ou a legislação competente, conforme dispõem o § 3.º, do art. 41, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999;

c) Certidão de Cadastro do Conselho Regional de Nutrição da 2ª região –CRN2, em plena validade (da empresa).

d) Apresentação de cópia da Licença para veículo de transporte de alimentos emitidos pela Vigilância Sanitária da contratada.

d.1 No caso de subcontratação, do serviço de entrega, apresentar cópia, autenticada, do contrato de prestação de serviço com a empresa licitante e a Licença para veículo de transporte de alimentos emitidos pela Vigilância Sanitária da empresa subcontratada.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;

II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;

III - Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;

IV - Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato;



V - Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

I - Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;

II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratados, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;

III - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);

IV - Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

V - Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI);

VI - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;

VII - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, o fornecimento em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

VIII - Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e no presente contrato.



6. DAS PENALIDADES E EXTINÇÃO

6.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I - Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

6.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei as 14.133/2021, seguintes sanções:

- I - Advertência;
 - II - Multa;
 - III - Impedimento de licitar e contratar;
 - IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- § 1º Na aplicação das sanções serão considerados:
- I - A natureza e a gravidade da infração cometida;
 - II - As peculiaridades do caso concreto;
 - III - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - IV - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - V - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.



6.3. As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, a extinção do contrato poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as enchentes de anos anteriores:

Neste sentido, segue memória de cálculo:

Apresentação do consumo Período de enchente	Período	Quant. Almoços e Janta	Valor previsto, pois em 2024 tiveram doações
2024	30 dias	Média 500 por dia Média 15.000 total	R\$ 23,51= unitário R\$ 352.650,00 total
Anos anteriores	10 de dias	Média 120 por dia Média 1200 total	R\$18,00 = unitário R\$ 21.600,00 total

8. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

8.1. Conforme pesquisa de mercado realizada (anexo I do ETP), vislumbram-se as seguintes alternativas para melhor solução:

8.1.1 Alternativas possíveis:

a) Elaboração das refeições nos próprios abrigos

b) Terceirização do objeto à contratação de empresa para e elaboração/ produção, manipulação, fornecimento e entrega, sob demanda, alimentação pronta (tipo “quentinhas”).



8.2 Justificativa técnica e econômica da escolha da solução

Analisando os levantamentos de mercado possíveis, identificou-se as possibilidades de solução para a demanda identificada:

Solução 1: Elaboração das refeições nos próprios abrigos: necessidade de profissional capacitado e qualificado (ex: cozinheiro, merendeiro) que prepara e se responsabiliza pela manipulação e produção de alimentação nos serviços, utilizando ingredientes previamente estabelecidos e trabalha em todo o processo de preparação dos alimentos;

Solução 2: Terceirização do objeto à contratação de empresa que elabore, produza, manipule e forneça, sob demanda, alimentação pronta (tipo "quentinha"), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", através de realização de licitação para contratação de empresa especializada neste recurso.

Considerando que a solução 1 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 adequada e segura, armazenamento e manipulação dos alimentos, recursos estes não disponíveis na prática diária;

Após análise de possibilidades, chega-se à conclusão que a melhor solução técnica e econômica para o Município seria o RP para a contratação de empresa especializada na produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", suprimindo a necessidade de fornecimento de alimentação para os usuários dos serviços, garantindo assim nutrição adequada para aqueles usuários que permanecem no serviço para o cuidado na forma de "atenção diária" ou cuidados intensivos, atenção diária e "além de outras estratégias e plano de cuidado

Assim, entende-se que o formato mais adequado seria a solução 2, considerando a otimização do uso do recurso.

Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de preço realizada com base no banco de preços (<https://app.bancodeprecos.com.br/>) e nos processos licitatórios de outros órgãos, PE 92/2024 do Município de São Jerônimo- RS, através do site, <https://pregaobanrisul.com.br/editais/pesquisar>, e o PE 62/2024 do Município de Arambaré - RS através do site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021".



9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Devido não ter uma quantidade específica por tratar-se de Compras em situações de emergências. Segue o quantitativo estimado conforme levantamento de anos anteriores,

Item	Descrição	Quant.	Média do Valor Unit.	Média do Valor Total
1	Alimentação pronta (tipo quentinha - almoço) – 500 a 600 gramas, conforme metodologia e descrição deste termo de referência.	10.000	25,06	250.600,00

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na produção/elaboração, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo "quentinha"), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", para futura aquisição de marmitas em eventual estado de calamidade pública – enchentes no município de Sapucaia do Sul.

A contratação de uma empresa terceirizada para a prestação de serviços de alimentação apresenta diversas vantagens significativas para o município. Primeiramente, destaca-se a qualificação dos profissionais envolvidos, que são trabalhadores capacitados para atender às demandas específicas, ou seja: responsáveis pela elaboração, produção e acondicionamento segura destes alimentos, com mão-de-obra especializada. Além disso, a terceirização inclui uma série de custos que são geridos pela própria empresa contratada, como a aquisição de alimentos, o armazenamento em condições seguras e adequadas, os gastos com a produção e embalagem das refeições, o transporte e, por fim, a limpeza e higienização do local de preparo. Outro ponto importante é a conveniência e a economia de tempo que essa parceria proporcionaria, pois a contratada cuida de toda a logística relacionada ao preparo, armazenamento e transporte das refeições. Isso não apenas economiza tempo, mas também otimiza o uso de recursos. A entrega das refeições é outro aspecto de atenção, a empresa terceirizada assume a responsabilidade pela distribuição, incluindo todos os custos associados, como mão de obra, combustível e direitos trabalhistas e outras garantias, permitindo que o serviço de entrega seja realizado de forma eficiente e sem sobrecarregar as equipes que auxiliam. Além disso, a empresa contratada oferece suporte nutricional e dietético adequado, com uma ampla variedade de cardápios que atendem a diferentes necessidades alimentares diárias. Essa capacidade é respaldada por documentação de qualificação técnica apresentada durante o processo de licitação, na fase de habilitação, assegurando que os padrões de qualidade e segurança alimentar



sejam rigorosamente seguidos. A flexibilidade e escalabilidade também são características relevantes desse modelo de contratação, pois a empresa de refeições terceirizadas costumam permitir ajustes no número de refeições encomendadas, adaptando-se à demanda diária dos serviços, que pode variar conforme o número de usuários atendidos. Isso proporciona um maior controle sobre os custos e facilita a elaboração de orçamentos mais precisos. Por fim, a terceirização da preparação de refeições resulta na redução de responsabilidades para a organização contratante. Ao transferir a gestão de compras, estoque, gestão de resíduos, mão de obra e conformidade com regulamentos de segurança alimentar para o fornecedor terceirizado, a instituição pode focar em suas atividades principais sem se preocupar com todas essas questões operacionais.

A formalização dessa contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços (RP), um procedimento legal que facilita a atuação da Administração Pública em relação a futuras prestações de serviços e à aquisição parcelada de bens, garantindo eficiência e transparência no processo.

O registro de preços mostra-se pertinente à Administração Pública, por não haver condições de mensurar exatamente o quantitativo a ser demandado, já que a realização destes eventos depende de fatores como disponibilidade de orçamento, flutuação das demandas de marmitas, conforme indicação terapêutica dos usuários sendo a contratação por empresa demanda diária (em dias úteis). Assim, o registro de preços é o sistema que melhor se adequa para permitir esse tipo de contratação. Conforme já apresentado, trata-se de uma estimativa de uso de recursos, não sendo possível dimensionar exatamente as especificações e quantitativos detalhados, pois tal uso será de acordo com a necessidade da SMPDS a partir dos números de desabrigados. Observa-se também que o RP permite uma contratação rápida e flexível, com recursos significativamente menores que os utilizados em um processo licitatório tradicional, além da maior agilidade e rapidez quanto ao acesso ao recurso contratado. A aquisição será realizada conforme a necessidade e a disponibilidade de recursos financeiros.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º 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.



Em vista disso, considerando que a contratação pretendida contempla um cardápio de refeições planejadas com características alimentar, nutricional e indicação de gramatura específica e detalhada, 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 da Ata de Registro de Preços e também facilitar a fiscalização e a gestão do contrato, uma vez que a comunicação se dará com no máximo uma empresa.

Ademais, a existência de mais de uma empresa contratada poderia trazer uma série de transtornos quanto à eventual responsabilização por eventuais sinistros ocorridos.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

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

A presente contratação visa atender as demandas almoços e jantas oferecidas durante eventual estado de calamidade pública – enchentes no município de Sapucaia do Sul, no que se refere à produção, manipulação e fornecimento, sob demanda, de alimentação pronta (tipo “quentinha”), em embalagem tipo “marmitex”, garantindo nutrição adequada e segurança alimentar para os pacientes, conforme indicação técnica e plano de cuidado, estabelecido de forma individual, por usuário vinculado aos serviços.

Além disso, esta modalidade de contratação busca reduzir custos e otimizar o uso do recurso, viabilizando disposição de alimentação conforme necessidade (sob demanda), uma vez que não a disposição de alimentos para a produção geraria mais custos observando todo o processamento e recursos necessários para o preparo e acondicionamento adequado, já apresentado de forma detalhada na etapa de “justificativa técnica e econômica da escolha da solução”.

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

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.



13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Entretanto, o gestor e fiscal do contrato devem ter ciência do que aborda a instrução normativa SCl nº 03 que disciplina os procedimentos para fiscalização dos contratos administrativos e decreto nº 4874 de 31 janeiro de 2023 que regulamenta a gestão do contrato, vide Art. 92, inciso XVIII.

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

Fiscal

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
SMPDS	Carla de Matos Affonso	Diretora Administrativo	7198-3

Gestor

Secretaria	Nome	Cargo	Matricula
SMPDS	Evandro Salerno	Secretário	93593-2

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

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e
- l) assinatura e publicação do contrato.

14. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base na justificativa e nas especificações técnicas 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 na produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo "quentinha"), em embalagem tipo "marmitex", que atende aos padrões e preços de mercado etc.

Sapucaia do Sul, 20 de março de 2025



**CARLA DE MATOS
AFFONSO**

007.628.700-95

10/04/2025 14:49:49

Certificado digital ICP Brasil

CARLA DE MATOS AFFONSO
Diretora Administrativa
Matrícula 7198
SMPDS - Sapucaia do Sul
Responsável pela elaboração do ETP



Assinado eletronicamente por:

EVANDRO SALERMO DA SILVA

061.516.339-46

10/04/2025 17:05:21

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-Brasil.

EVANDRO SALERMO

Secretário Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social
Matrícula 93593-2
SMS - Sapucaia do Sul

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 10/04/2025 14:50 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.ipm.com.br/p8f93f8a6547e0>.

