



MUNICÍPIO DE VARGEM ALTA
Secretaria Municipal de Gabinete - SEGAB

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Este Estudo Técnico Preliminar - ETP - tem como objetivo assegurar a viabilidade técnica e a razoabilidade da contratação pública, servindo como base para a elaboração do Termo de Referência ou o Projeto Básico.

ETP Nº. 09/2024

Data da Elaboração: 23/10/2024

Secretaria/servidor responsável:
Secretaria Municipal de Gabinete – Servidor Ellen Peterle G. Altoé

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A demanda surge da necessidade de oferecer alimentação adequada durante eventos e reuniões realizadas pelas secretarias do município, visando a comodidade dos servidores e a melhoria no ambiente de trabalho. Esses eventos são frequentes e exigem um suporte alimentar que possibilite a concentração e a eficiência nas atividades, garantindo que os participantes não precisem se ausentar para se alimentar.

Primeiramente, a realização de eventos que envolvem alimentação requer profissionais capacitados para garantir a adequada manipulação dos alimentos, a apresentação dos pratos e o atendimento eficiente. Uma empresa especializada traz expertise e experiência, oferecendo cardápios variados e adaptáveis às necessidades específicas de cada ocasião, além de assegurar que todas as normas sanitárias sejam cumpridas.

Além disso, a Prefeitura enfrenta limitações em termos de infraestrutura e pessoal. A falta de uma cozinha equipada, espaço adequado para armazenamento e profissionais treinados para preparar e servir refeições pode comprometer a qualidade do serviço. A terceirização permite a alocação de recursos de forma mais eficiente, liberando a equipe interna para focar em outras atividades essenciais.

Por fim, a contratação de uma empresa especializada não só garante a excelência no fornecimento de alimentos, mas também contribui para a imagem institucional da Prefeitura, que busca oferecer um atendimento de qualidade à comunidade. Dessa forma, a escolha por um serviço especializado se torna imprescindível para o sucesso dos eventos e para a satisfação de todos os envolvidos.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os critérios para a contratação de fornecimento de alimentos e bebidas são essenciais para garantir a qualidade e segurança dos serviços. Primeiramente, é fundamental que os produtos derivados do leite, as carnes e os hortifrutigranjeiros sejam acondicionados de forma correta e transportados em condições adequadas, evitando o perecimento. Quanto aos gêneros não perecíveis, deve-se assegurar que tenham um prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data do pedido de fornecimento.

Além disso, todos os alimentos devem ser preparados utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade. O transporte deve ser realizado em veículos apropriados e devidamente higienizados. É crucial que, em todas as fases de preparação, sejam obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características de cada ingrediente e os fatores que podem modificar sua qualidade.

Os alimentos preparados para um evento devem ser consumidos durante aquele período. Caso haja excedentes, a destinação ficará a critério do município, por meio da Secretaria solicitante. Importante ressaltar que qualquer alimento previamente preparado pela fornecedora não poderá ser reutilizado em outros eventos organizados pelo município.

Em relação às bebidas, estas devem ser servidas na temperatura adequada durante o lanche, com a contratada responsável pelo seu correto acondicionamento. Ademais, a contratada deve fornecer todos os vasilhames, utensílios e acessórios necessários, como louças de boa qualidade, toalhas limpas, copos e talheres.

Os serviços contratados não excluem a possibilidade de outros serviços complementares que possam ser necessários. A contratada também deve estar preparada para atender a mais de um evento simultaneamente em locais diferentes. Por fim, ao fornecer café, chá ou chocolate quente, a contratada deverá utilizar garrafas térmicas limpas e de boa apresentação, com etiquetas indicando o conteúdo. Esses critérios visam assegurar a qualidade e a satisfação dos serviços de alimentação e bebidas.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foram feitas pesquisas de mercado, em outros municípios através de atas vigentes. Além de pesquisas em fornecedores locais, para ter a média de mercado.

Outra opção seria a Prefeitura adquirir através de licitação, e preparar os alimentos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de serviços de coffee breaks, buffet e marmiteix apresenta diversas vantagens em comparação à licitação e execução individual dos itens pela Prefeitura. Primeiramente, as empresas especializadas possuem profissionais treinados e experientes, garantindo um padrão de qualidade elevado e a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Além disso, a terceirização desses serviços permite que a Prefeitura foque em suas funções principais, evitando a gestão direta de um processo logístico complexo que incluiria a compra, armazenamento e preparação de alimentos. Embora possa parecer mais econômico licitar ingredientes individualmente, os custos totais podem ser maiores devido à necessidade de infraestrutura, como cozinha e espaço de armazenamento, além da contratação e treinamento de pessoal.

Outro ponto a favor é a flexibilidade e variedade que essas empresas oferecem, adaptando o cardápio às necessidades específicas dos eventos e proporcionando experiências agradáveis aos participantes. A conformidade com legislações e regulamentações sanitárias é mais facilmente assegurada por profissionais com experiência no setor, minimizando riscos de não conformidade e eventuais penalidades.

Ademais, a agilidade na execução dos serviços é um diferencial importante, pois a contratação de uma empresa especializada permite a rápida mobilização de recursos, evitando atrasos e complicações logísticas. Por fim, a qualidade dos serviços prestados reflete diretamente na imagem da Prefeitura. Ao optar por terceirizar esses serviços, a instituição valoriza sua reputação e assegura um atendimento de qualidade à comunidade. Assim, a contratação de uma empresa especializada se mostra como a solução mais eficiente e eficaz para atender às demandas da Prefeitura.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades foram informadas pelas Secretarias Municipais, considerando o utilizado em contratações anteriores e baseando-se no planejamento de cada setor.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor da contratação foi baseado considerando a quantidade estipulada pelas secretarias de contratação, multiplicado pela média de mercado alcançada.

7. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A solução pode ser parcelada, considerando que os serviços de coffee break, coquetéis e refeições são itens divisíveis. Isso permite a contratação por grupos (ex: coffee break e buffet) ou por item, facilitando a escolha da melhor proposta.

Porém diante das especificidades e critérios estabelecidos para a contratação de alimentos e bebidas, é mais viável optar pela contratação em forma de itens. Essa abordagem permite a divisão dos serviços, como coffee break, coquetéis e refeições, possibilitando uma escolha mais flexível e personalizada das propostas.

Ao permitir a contratação por item, os contratantes podem avaliar e selecionar as ofertas que melhor atendem às suas necessidades, considerando aspectos como qualidade, preço e adequação ao evento. Essa flexibilidade não só facilita a comparação entre diferentes fornecedores, mas também possibilita a otimização de recursos, garantindo que cada item contratado atenda aos padrões de qualidade exigidos. Assim, a escolha por itens divisíveis se mostra uma estratégia eficiente, promovendo um serviço de alimentação mais adaptado e de maior satisfação para todos os envolvidos.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não. Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes que venham a interferir ou exigir maiores cuidados no planejamento da futura contratação. Assim, a demanda pode ser viabilizada de forma independente.

9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação está prevista no Planejamento Anual das Secretarias.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de fornecimento de alimentos e bebidas tem como objetivo alcançar resultados positivos específicos para eventos e ocasiões como cursos e outras atividades promovidas pelas secretarias do município. Um dos principais benefícios é garantir a oferta de alimentação adequada durante esses eventos, promovendo a saúde e o bem-estar dos participantes.

Além disso, essa iniciativa proporciona maior comodidade aos servidores e convidados, permitindo que se concentrem nas atividades e interações do evento sem se preocupar com a logística de alimentação. Isso contribui para um ambiente mais agradável e produtivo, facilitando o networking e a troca de ideias.

A oferta de alimentação de qualidade também melhora a experiência dos visitantes e parceiros que participam dos eventos, reforçando a imagem do município e promovendo relações institucionais mais sólidas. Ao cuidar da alimentação oferecida, a Administração demonstra seu compromisso com a qualidade e a excelência nos eventos que realiza.

Assim, a contratação se mostra não apenas viável, mas essencial para o sucesso das atividades promovidas, contribuindo para um ambiente mais acolhedor e colaborativo durante eventos e cursos.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

A contratante tem uma série de obrigações a serem adotadas para garantir a efetividade da contratação e o bom andamento dos serviços prestados. Primeiramente, deve efetuar o pagamento nas condições pactuadas, assegurando que a contratada receba a compensação devida pelo fornecimento dos produtos e serviços.

Além disso, é fundamental que a contratante exerça a fiscalização do fornecimento realizado pela contratada. Isso inclui acompanhar a entrega dos produtos e serviços, avaliando sua qualidade.

É importante ressaltar que a contratante não irá se responsabilizar por compromissos assumidos pela contratada com terceiros, nem por danos causados a terceiros em decorrência de atos da contratada e de seus empregados. Por fim, a contratante tem a prerrogativa de cancelar as Ordens de Serviço, comunicando a contratada por e-mail, sem que isso acarrete ônus, desde que o cancelamento ocorra com uma antecedência mínima de 48 horas da data prevista para a realização do evento. Essas providências são essenciais para assegurar a conformidade e a eficácia do contrato firmado.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação pode gerar resíduos e consumo de recursos. Medidas mitigadoras incluem: uso de utensílios recicláveis, seleção de fornecedores que pratiquem a logística reversa e incentivo ao uso de produtos locais, minimizando o impacto ambiental.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

13. VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Desta forma, esta equipe/comissão de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Em tempo, sugere-se como modalidade de licitação **Pregão Eletrônico**, de acordo com a Lei 14.133/2021, em regime de **Registro de preços**.

ELLEN PETERLE GOUVEIA ALTOÉ
SUBSECRETÁRIO MUNICIPAL
Subsecretaria - SSEGAB - SEGAB

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

ELLEN PETERLE GOUVEIA ALTOÉ

SUBSECRETÁRIO MUNICIPAL

SSEGAB - SEGAB - PMVA

assinado em 30/10/2024 16:45:16 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 30/10/2024 16:45:16 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por ELLEN PETERLE GOUVEIA ALTOÉ (SUBSECRETÁRIO MUNICIPAL - SSEGAB - SEGAB - PMVA)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2024-LLK3X5>