ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ENTE LICITANTE: CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES
NOME: CÂMARA MUNICIPAL DE ICATU - MA.
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES PRONTAS, A FIM DE ATENDER AS NECESSIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE ICATU – MA.
ENTE INTERESSADO: PODER LEGISLATIVO

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidadeabaixo 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 queregem a Administração Pública.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE*

A necessidade de contratar uma empresa para o fornecimento de lanches e refeições surge de diversas demandas práticas e institucionais, vejamos:

1. Jornada de Trabalho Extensa: Vereadores e suas equipes frequentemente têm agendas com reuniões, sessões plenárias, audiências públicas e outras atividades que podem se estender por longos períodos. Isso dificulta a pausa para refeições fora do local de trabalho, tornando necessário o fornecimento de alimentação no próprio ambiente.

2. Eficiência e Produtividade: Oferecer lanches e refeições no local permite que os vereadores e funcionários otimizem seu tempo, evitando deslocamentos para buscar alimentação. Isso contribui para a continuidade das atividades e a manutenção da produtividade.

3. Conveniência e Comodidade: A disponibilidade de alimentação no local é um benefício que facilita a rotina dos envolvidos, especialmente em dias de agenda intensa ou quando há sessões que se prolongam.

4. Eventos e Reuniões Especiais: Em ocasiões como reuniões extraordinárias, seminários, workshops ou visitas de autoridades, é comum oferecer coffee breaks ou refeições como cortesia e para garantir o conforto dos participantes.

5. Imagem Institucional: Oferecer alimentação de qualidade reflete positivamente na imagem da Câmara, demonstrando cuidado com o bem-estar dos vereadores e funcionários.

Em resumo, a contratação de uma empresa para o fornecimento de lanches e refeições é uma solução prática e estratégica que atende às necessidades operacionais, garantindo eficiência dos trabalhos e contribui para o bom funcionamento da instituição.

A necessidade é de serviços comuns, conforme definição constante do art. 6º, XIII, da Lei 14.133/21, são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a aquisição de lanches e refeições é necessário cumprir uma série de requisitos que garantam transparência, eficiência e legalidade no processo.

1. Adequação às normas de qualidade e segurança Alimentar: os lanches e refeições devem atender às normas sanitárias, de qualidade e segurança alimentar estabelecidas pelos órgãos competentes, garantindo que os alimentos sejam seguros para consumo humano.

2. Transparência e prestação de contas: Todo o processo de aquisição deve ser transparente, com a divulgação adequada das informações sobre a contratação dos fornecedores. Além disso, deve-se assegurar a prestação de contas para garantir a correta aplicação dos recursos públicos.

3. Sustentabilidade e responsabilidade Social: considerar critérios de sustentabilidade e responsabilidade social na escolha dos fornecedores, priorizando aqueles que adotam práticas sustentáveis e promovam condições de trabalho dignas.

Esses requisitos são fundamentais para assegurar que a aquisição seja feita de maneira eficiente, transparente e legalmente adequada, promovendo o uso responsável dos recursos públicos e garantindo a qualidade dos alimentos fornecidos.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

Existem várias soluções no mercado que podem atender à necessidade de aquisição de lanches e refeições, algumas opções:

a) Contratar empresa especializada: o serviço de fornecimento de lanches e refeições pode ser realizado por pessoa jurídica especializada, durante demandas e períodos específicos;

b) Convênios com Restaurantes: Estabelecer convênios com restaurantes locais para fornecer refeições diárias ou em ocasiões específicas. Isso pode incluir descontos ou condições especiais para grandes volumes de pedidos.

c) Restaurante Próprio: Em alguns casos, podem optar por manter um restaurante próprio, especialmente se o volume de refeições for significativo e houver espaço físico disponível.

Dentro do contexto das necessidade da Câmara Municipal se entende como a melhor opção a contratação de pessoa jurídica especializada para aquisição de lanches e refeições prontas, conforme descrito abaixo:

1. Praticidade e Agilidade

Economia de tempo: A preparação de refeições em grande escala demanda tempo e recursos. A aquisição de lanches e refeições prontas permite que a Câmara foque em suas atividades principais sem se preocupar com logística de alimentação.

Atendimento rápido: Em situações de emergência ou eventos específicos, como reuniões prolongadas ou treinamentos, as refeições prontas garantem que os participantes sejam alimentados de forma eficiente.

2. Redução de Custos Operacionais

Infraestrutura mínima: Não é necessário investir em cozinhas industriais, equipamentos ou pessoal especializado para preparar as refeições.

Controle de despesas: Os contratos com fornecedores podem ser planejados com custos fixos, facilitando o controle orçamentário.

3. Padronização e Qualidade

Consistência: Empresas especializadas em refeições prontas seguem padrões de qualidade e higiene, o que pode garantir um nível consistente de satisfação.

4. Foco na Missão Principal

Eficiência administrativa: Ao terceirizar a alimentação, pode se dedicar mais recursos e atenção às suas atividades-fim.

A aquisição de lanches e refeições prontas é a melhor opção diante da necessidade e praticidade, redução de custos operacionais e garantia de qualidade. No entanto, é crucial que essa decisão seja tomada com base em análises criteriosas, considerando o equilíbrio entre custo, benefício e impacto social.

No presente caso se entende como a melhor solução contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de lanches e refeições prontas, a fim de atender as necessidades da Câmara municipal de ICATU – MA.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição de lanches e refeições prontas é considerada a melhor solução sob os pontos de vista técnico e econômico por diversos motivos, principais aspectos que justificam essa escolha:

Foco na atividade principal: Vereadores e servidores da Câmara podem dedicar seu tempo às atividades legislativas e administrativas, sem a necessidade de se preocupar com a logística de preparo de alimentos.

Infraestrutura simplificada: Não é necessário dispor de cozinhas industriais, equipamentos de preparo ou pessoal especializado, o que reduz a complexidade operacional.

Padrões sanitários: Fornecedores especializados em refeições prontas seguem rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, garantindo que os alimentos estejam dentro dos padrões exigidos pela vigilância sanitária.

Cardápios variados e personalizados: É possível solicitar opções que atendam a diferentes necessidades dietéticas, garantindo a satisfação dos usuários.

Adaptação à demanda: Em períodos de sessões extraordinárias ou eventos específicos, é possível ajustar a quantidade de refeições sem a necessidade de ampliar a estrutura interna.

Serviço sob demanda: Fornecedores podem entregar refeições e lanches de acordo com o horário necessário, evitando desperdícios e garantindo que os alimentos estejam frescos.

Eliminação de investimentos em infraestrutura: Não há necessidade de construir ou manter cozinhas industriais, comprar equipamentos ou contratar pessoal especializado, o que reduz custos fixos significativos.

Previsibilidade de gastos: Contratos com fornecedores permitem planejar os custos com alimentação de forma antecipada, facilitando a gestão orçamentária da Câmara.

Pagamento por demanda: O valor é calculado com base no número de refeições e lanches efetivamente entregues, evitando desperdícios.

Produção sob medida: As refeições são preparadas de acordo com a demanda real, minimizando o desperdício de alimentos.

Gestão eficiente: Fornecedores especializados têm expertise em calcular porções e ajustar quantidades, o que contribui para a redução de custos.

Em sessões prolongadas ou eventos especiais, as refeições prontas garantem que os vereadores e servidores sejam atendidos de forma rápida e eficiente, sem interrupções nas atividades.

Fornecedores especializados possuem equipes treinadas e experiência no ramo, o que garante um serviço de alta qualidade e consistente.

Muitos fornecedores modernos adotam práticas sustentáveis, como o uso de embalagens ecológicas e a redução de desperdícios, alinhando-se a políticas públicas de responsabilidade ambiental.

Do ponto de vista técnico, a aquisição de refeições prontas simplifica a operação, garante qualidade e segurança alimentar, e oferece flexibilidade para atender às demandas da Câmara. Economicamente, reduz custos fixos, permite um controle orçamentário mais eficiente e minimiza desperdícios. Por esses motivos, essa solução é frequentemente a mais vantajosa, desde que os contratos sejam bem estruturados e os fornecedores, devidamente qualificados.

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES*

As quantidade e itens foram definidos com base em demandas de Câmaras de mesmo porte.

TABELA COM AS QUANTIDADES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.
1	Lanche tipo "A"- copo (180ml) de refrigerante 1ª linha e fatia de bolo de trigo (100g)	UND	488
2	Lanche tipo "B" - copo (180 ml) de chocolate e sanduiche misto (120g)	UND	402

3	Lanche tipo "C" - copo (180ml) de refrigerante 1ª linha e salgadinho (50g)	UND	290
4	Lanche tipo "D" - copo (180ml) de choclate e fatia de bolo de tapioca /milho (100g)	UND	660
5	Lanche tipo "E" - porção de salada de frutas naturais (200g)	UND	541
6	Lanche tipo "F" - copo (180ml) de mingau de milho / tapioca	UND	626
7	Lanche tipo "H"- copo (180ml) de refrigerante 1ª linha e sanduiche misto (120g)	UND	409
8	Lanche tipo "I" - copo de suco (200ml) e sanduiche misto (120g)	UND	792
9	Lanche tipo "L" - copo de suco natural (200ml) e fatia de bolo de trigo (100g)	UND	283
10	Lanche tipo "M" - copo de suco natural (200ml) e sanduiche natural (300g)	UND	158
11	Refeição com cardápio variado em embalagem térmica descartável (quentinha) fornecida no restaurante ou outro local. Deverá ser disponíbilizado no mínimo 4 tipos diferentes de refeições de 500 gramas cada.	UND	567
12	Refeição "a la carte" fornecida no restaurante, ou em local indicado pelo contratante. Cada refeição deve ser composta do prato principal e mais 3 acompanhamentos, totalzando 600 g.	UND	224

A presente contratação prevê o seguinte cronograma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	1º SEMESTRE	2º SEMESTRE
1	Lanche tipo "A"- copo (180ml) de refrigerante 1ª linha e fatia de bolo de trigo (100g)	UND	488	162	162
2	Lanche tipo "B" - copo (180 ml) de chocolate e sanduiche misto (120g)	UND	402	134	134
3	Lanche tipo "C" - copo (180ml) de refrigerante 1ª linha e salgadinho (50g)	UND	290	96	96
4	Lanche tipo "D" - copo (180ml) de choclate e fatia de bolo de tapioca /milho (100g)	UND	660	220	220
5	Lanche tipo "E" - porção de salada de frutas naturais (200g)	UND	541	180	180
6	Lanche tipo "F" - copo (180ml) de mingau de milho / tapioca	UND	626	208	208
7	Lanche tipo "H"- copo (180ml) de refrigerante 1ª linha e sanduiche misto (120g)	UND	409	136	136
8	Lanche tipo "I" - copo de suco (200ml) e sanduiche misto (120g)	UND	792	264	264
9	Lanche tipo "L" - copo de suco natural (200ml) e fatia de bolo de trigo (100g)	UND	283	94	94
10	Lanche tipo "M" - copo de suco natural (200ml) e sanduiche natural (300g)	UND	158	52	52
11	Refeição com cardápio variado em embalagem térmica descartável (quentinha) fornecida no restaurante ou outro local. Deverá ser disponibilizado no mínimo 4 tipos diferentes de refeições de 500 gramas cada.	UND	567	189	189
12	Refeição "a la carte" fornecida no restaurante, ou em local indicado pelo contratante. Cada refeição deve ser composta do prato principal e mais 3 acompanhamentos, totalzando 600 g.	UND	224	74	74

ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO*

Segue abaixo a estimativa do valor da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	Lanche tipo "A"- copo (180ml) de refrigerante 1ª linha e fatia de bolo de trigo (100g)	UND	488	R$ 8,99	R$ 4.387,12
2	Lanche tipo "B" - copo (180 ml) de chocolate e sanduiche misto (120g)	UND	402	R$ 10,33	R$ 4.152,66
3	Lanche tipo "C" - copo (180ml) de refrigerante 1ª linha e salgadinho (50g)	UND	290	R$ 12,75	R$ 3.697,50
4	Lanche tipo "D" - copo (180ml) de choclate e fatia de bolo de tapioca /milho (100g)	UND	660	R$ 13,45	R$ 8.877,00
5	Lanche tipo "E" - porção de salada de frutas naturais (200g)	UND	541	R$ 6,08	R$ 3.289,28
6	Lanche tipo "F" - copo (180ml) de mingau de milho / tapioca	UND	626	R$ 8,94	R$ 5.596,44
7	Lanche tipo "H"- copo (180ml) de refrigerante 1ª linha e sanduiche misto (120g)	UND	409	R$ 9,54	R$ 3.901,86
8	Lanche tipo "I" - copo de suco (200ml) e sanduiche misto (120g)	UND	792	R$ 10,91	R$ 8.640,72

9	Lanche tipo "L" - copo de suco natural (200ml) e fatia de bolo de trigo (100g)	UND	283	R$ 11,43	R$ 3.234,69
10	Lanche tipo "M" - copo de suco natural (200ml) e sanduiche natural (300g)	UND	158	R$ 8,76	R$ 1.384,08
11	Refeição com cardápio variado em embalagem térmica descartável (quentinha) fornecida no restaurante ou outro local. Deverá ser disponíbilizado no mínimo 4 tipos diferentes de refeições de 500 gramas cada.	UND	567	R$ 18,62	R$ 10.557,54
12	Refeição "a la carte" fornecida no restaurante, ou em local indicado pelo contratante. Cada refeição deve ser composta do prato principal e mais 3 acompanhamentos, totalzando 600 g.	UND	224	R$ 17,97	R$ 4.025,28
Valor Total:					R$ 61.744,17

JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO*

O critério de adjudicação por item é altamente vantajosa em processos licitatórios, especialmente para aquisições de lanches e refeições. Esse método consiste em dividir o objeto da licitação em itens específicos e adjudicar (ou seja, atribuir a contratação) separadamente para cada um deles, permitindo que diferentes fornecedores possam ser escolhidos para suprir diferentes necessidades.

1. Maior Especialização dos Fornecedores

Qualidade otimizada: Diferentes fornecedores podem ser especializados em tipos específicos de produtos (por exemplo, lanches saudáveis, refeições quentes, opções vegetarianas, etc.). Isso garante que cada item seja fornecido por quem tem expertise na área, resultando em maior qualidade.

Inovação e variedade: A adjudicação por item permite que a Câmara de vereadores ofereça um cardápio mais diversificado e inovador, atendendo a diferentes preferências e necessidades dietéticas.

Concorrência por item: Ao dividir a licitação em itens, mais fornecedores podem participar, aumentando a competitividade. Isso tende a resultar em preços mais baixos e condições mais vantajosas para a Câmara.

Melhor custo-benefício: A adjudicação por item permite selecionar o fornecedor que oferece a melhor relação custo-benefício para cada produto ou serviço específico, em vez de optar por um único fornecedor para tudo, que pode não ser o mais eficiente em todos os aspectos.

Controle sobre quantidades: A Câmara pode ajustar as quantidades de cada item conforme a demanda real, evitando desperdícios.

Processo mais claro: A adjudicação por item facilita a comparação entre propostas, já que cada item é avaliado separadamente. Isso aumenta a transparência do processo licitatório.

Cumprimento da legislação: Esse critério está alinhado com os princípios da administração pública, como a impessoalidade e a isonomia, pois permite que diferentes fornecedores concorram em igualdade de condições para cada item.

Dependência de um único fornecedor: Ao adjudicar por item, a Câmara não fica dependente de um único fornecedor para todas as suas necessidades. Isso reduz riscos operacionais, como atrasos ou falhas no fornecimento.

Controle de qualidade: Se um item específico não atender aos padrões de qualidade, ele pode ser substituído sem impactar os demais, garantindo a continuidade do serviço.

O critério de adjudicação por item é ideal para a aquisição de lanches e refeições porque promove maior especialização, competitividade e flexibilidade, além de garantir transparência e reduzir riscos. Ele permite que a Câmara selecione os melhores fornecedores para cada necessidade específica, resultando em um serviço de maior qualidade, com melhor custo-benefício e alinhado às demandas reais dos vereadores e servidores. Esse método também está em conformidade com os princípios da administração pública, tornando-o uma escolha técnica e economicamente vantajosa.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Com base em uma visão global do órgão ou entidade pública foi identificado que não existem contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da desta contratação.

DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de lanches e refeições bem planejada e executada, traz resultados significativos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros. Abaixo, detalho os resultados pretendidos em cada uma dessas áreas:

Menos custos fixos: Ao optar por refeições prontas, a Câmara evita investimentos em infraestrutura de cozinhas industriais, equipamentos e manutenção.

Preços competitivos: Processos licitatórios bem estruturados, especialmente com adjudicação por item, permitem selecionar fornecedores que oferecem os melhores preços, garantindo economia sem comprometer a qualidade.

Controle de desperdícios: A aquisição de refeições sob demanda reduz o desperdício de alimentos, o que contribui para a redução de custos.

Contratos com custos definidos: Os valores são acordados previamente, facilitando o planejamento financeiro e evitando surpresas no orçamento.

Pagamento por demanda: A Câmara paga apenas pelo que é efetivamente entregue, o que elimina gastos desnecessários.

Redução de pessoal especializado: A Câmara não precisa contratar cozinheiros, nutricionistas ou auxiliares de cozinha, liberando esses recursos para outras áreas de atuação.

Foco nas atividades legislativas: Vereadores e servidores podem dedicar seu tempo às atividades principais, como elaboração de leis, fiscalização e atendimento ao público, sem se preocupar com a logística de alimentação.

Terceirização de processos: A gestão de compras, preparo e distribuição de alimentos é transferida para o fornecedor, reduzindo a burocracia interna.

Menos demandas operacionais: A Câmara não precisa gerenciar estoques, controlar prazos de validade ou supervisionar a produção de refeições.

A economicidade e o melhor aproveitamento dos recursos permitem que a Câmara direcione seus esforços para atividades prioritárias, cumprindo sua missão de representar e servir à população.

Os resultados pretendidos com a aquisição de lanches e refeições para incluem redução de custos, otimização de recursos humanos, materiais e financeiros, e maior eficiência operacional. Além disso, essa prática promove transparência, sustentabilidade e satisfação dos usuários, alinhando-se aos princípios da administração pública e contribuindo para o cumprimento dos objetivos estratégicos da Câmara.

PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para garantir a fiscalização eficiente e a boa gestão contratual, além da adequação do ambiente organizacional antes da celebração de um contrato de aquisição de lanches e refeições é necessário tomar uma série de providências voltadas para o planejamento, a orientação dos servidores e o estabelecimento de práticas para garantir o cumprimento das obrigações contratuais. A seguir, apresento as principais providências:

1. Definir Responsáveis pela Fiscalização e Gestão Contratual

• **Nomeação de servidores responsáveis: É essencial designar servidores específicos para atuar na** fiscalização e gestão do contrato, como fiscais de contratos e gestores administrativos. Esses servidores serão responsáveis por monitorar o cumprimento das cláusulas do contrato e garantir que o fornecimento de lanches e refeições atenda aos padrões estabelecidos.

• **Estabelecimento de atribuições claras: Definir com clareza as responsabilidades de cada servidor ou** empregado em relação à fiscalização do contrato.

2. Adequação do Ambiente Organizacional

• **Verificação de infraestrutura:** A Câmara de Vereadores deve garantir que haja uma infraestrutura adequada para a gestão do fornecimento de refeições, como locais para armazenamento, distribuição e consumo dos alimentos. Caso o contrato envolva a entrega de refeições no local, o ambiente deve ser adequado para o recebimento e distribuição desses produtos de forma eficiente e segura.

Essas providências garantirão que o processo de contratação e fiscalização seja eficiente e que a aquisição de lanches e refeições atenda às necessidades da Câmara de Vereadores, dentro dos parâmetros legais e de qualidade estabelecidos.

IMPACTOS AMBIENTAIS

Sob a ótica da dimensão ambiental da sustentabilidade, a aquisição de lanches e refeições gera uma série de impactos ambientais, que precisam ser minimizados e geridos de forma responsável. Esses impactos são principalmente relacionados ao uso de recursos naturais, ao desperdício de alimentos e ao descarte de resíduos. Alguns dos principais impactos ambientais e possíveis estratégias para mitigar esses efeitos:

a. Incentivar que os fornecedores que utilizem embalagens biodegradáveis ou recicláveis, como papel kraft, bandejas compostáveis ou embalagens reutilizáveis.

b. Incentivar o uso de materiais recicláveis, como plásticos reciclados, e garantir que as embalagens possam ser adequadamente recicladas ou reutilizadas.

c. Promover programas de coleta seletiva e compostagem no ambiente da Câmara, para garantir que os resíduos sejam adequadamente encaminhados para reciclagem ou compostagem.

d. Planejar as quantidades de alimentos de forma eficiente, com base na demanda real de lanches e refeições, evitando o fornecimento excessivo e o desperdício.

e. Incentivar a participação de fornecedores locais, reduzindo a necessidade de transporte de alimentos de longas distâncias, o que diminui a emissão de gases poluentes.

f. Priorizar a aquisição de alimentos de baixo impacto ambiental, como vegetais e produtos locais, que têm menor pegada de carbono, além de incentivar a redução do consumo de carne nas refeições.

g. Incentivar práticas de redução de consumo de energia nas cozinhas e pontos de preparo de alimentos, como o uso de equipamentos mais eficientes.

A aquisição de lanches e refeições pode ter impactos ambientais significativos, mas existem várias formas de mitigar esses impactos. A adoção de práticas sustentáveis, como o incentivo que os fornecedores se comprometam com a redução de resíduos, a utilização de alimentos de baixo impacto ambiental e a minimização do desperdício de recursos, contribui para um processo de compras mais responsável e alinhado com os princípios da sustentabilidade.

VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO*

O parecer final é pela necessidade da contratação da solução pretendida, diante das disponíveis, com base nas quantidades e preço estimado, assim como a adequação à necessidade identificada na demanda de contratação.

Robert dos Santos Costa
Presidente da Câmara Municipal de Icatu -MA