



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SOLICITANTES:

- GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL
- SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO
- SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA
- SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO URBANO
- SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR SOCIAL
- SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. A contratação do fornecimento de refeição é essencial para a alimentação dos pacientes em permanência dia dos Caps AD, I e infantil e na realização de eventos da Secretaria Municipal da Saúde, assim como é imprescindível à Diretoria Municipal de Desenvolvimento Social – DMDS, órgão da Secretaria Municipal de Bem Estar Social, para atendimento ao Centro de Referência à População de Rua – Centro POP, cujo escopo está previsto na legislação relativa à esta prestação de serviços, bem como ao atendimento a servidores municipais, participantes de eventos, conferências e capacitações oferecidas desta Secretaria e também a de Gestão.

2. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

2.1. A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Lagoa Santa, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. 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" de tamanho nº 8.

3.2. A empresa ficará responsável pela entrega das refeições, no âmbito municipal do município de Lagoa Santa. Os serviços poderão ser solicitados em qualquer dia da semana, tendo os seguintes requisitos:

3.3. A contratada deverá entregar as refeições com a seguinte composição:

- a) Arroz e feijão;
- b) Prato principal (carne bovina, suína, frango, Peixe, e ovo como complemento)
- c) Guarnição (legume/verdura/massa/preparação à base de farinhas);
- d) Salada (folha/legume) 02 tipos (embalagem descartável individual).

3.4. Entregar as refeições em quantidades, horários e locais estipulados na Ordem de fornecimento, observando uma antecedência de 30 (trinta) minutos dos horários das refeições;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

3.5. Fornecer as refeições do cardápio de acordo com as especificações do edital, utilizando as técnicas oficiais para a boa execução do fornecimento e preparadas com **antecedência máxima de 03 (três) horas do prazo de entrega;**

3.6. As refeições deverão ser preparadas por mão de obra qualificada e preparadas no dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atingidas em conformidade com a legislação vigente;

3.7. Os (as) cozinheiros (as) e ajudantes de cozinha deverão trabalhar com os seus cabelos devidamente cobertos, bem como utilizar luvas, máscaras descartáveis, aventais e botas de plástico, para garantir a higiene no manuseio dos alimentos;

3.8. A entrega das refeições deverá ser realizada em veículo exclusivo de transporte de alimentos da própria contratada;

3.9. Todas as despesas com o transporte, alimentação, impostos e quaisquer outras taxas decorrentes do fornecimento e transporte das refeições até o local de destino correrão por conta do fornecedor;

3.10. Não serão aceitas refeições entregues em desacordo com a Ordem de serviço. O fornecedor deverá apresentar 01 nota fiscal para cada Ordem de serviço por ele recebida, esclarecendo-se que não serão aceitas rasuras ou informações incorretas quanto ao histórico da mesma e dados do comprador, se comprometendo em caso de erro, em trocar a referida Nota Fiscal num prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

3.11. As refeições deverão estar devidamente acondicionados em embalagens individuais lacradas, que garantam a segurança do alimento no ato do recebimento;

3.12. As refeições deverão ser acompanhadas de talheres descartáveis;

3.13. Efetuar, sem custos adicionais, a troca da refeição considerada sem condições de consumo, no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco minutos) minutos, contado do recebimento da comunicação;

3.14. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, in-natura, de acordo com as normas que regem a matéria, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora. Caso a contratante detecte qualquer irregularidade ela poderá pedir a troca dos produtos e a reposição deverá ser imediata;

3.15. A refeição deverá ser entregue em perfeito estado de conservação, quente, e dentro das normas estabelecida pela RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA;

3.16. Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados e/ou prontos de uma refeição em outro período, bem como a reutilização de óleo queimado, sujo ou proveniente de frituras de alimentos diferentes entre si, conforme, informe Técnico n° 11 de 5 de outubro de 2004 da ANVISA;

3.17. Todos os produtos deverão apresentar cor, aspecto e odor característicos. Deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1

Secretaria de Saúde	Secretaria de Bem Estar Social	Secretaria de Gestão
Refeição – 11.000 unidades	Refeição – 6.150 unidades	Refeição – 1.500 unidades

4.2 A quantidade está embasada no consumo médio do último ano, considerando que os anos anteriores tiveram menos atendimentos devido a Covid-19.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Solução 1: Construir uma cozinha profissional e contratar equipe de cozinheiros.

5.1.1. Pontos Positivos:

5.1.1.1. Não identificado.

5.1.2. Pontos Negativos:

5.1.2.1. Custo altamente elevado.

5.2. Solução 2: Contratar Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições

5.2.1. Pontos Positivos:

5.2.1.1. Baixo custo

5.2.2. Pontos Negativos:

5.2.2.1. Não identificado.

5.3. Solução Escolhida:

5.3.1. **Justificativa:** A opção pela segunda solução baseia-se no custo elevado de investimento para construção pelo município de uma cozinha profissional adequada, transporte das refeições, aquisição de utensílios e equipamentos, contratação de profissionais, aumento de resíduos, aquisição de gás e alimentos e aumento no consumo de água e luz.

6. DESCRIÇÃO GLOBAL DA SOLUÇÃO

6.1. Da adequação de infra-estrutura e espaço físico para solução:

6.1.1. Da disposição de espaço físico adequado para o armazenamento do objeto:

- O município dispõe espaço físico adequado para armazenamento do objeto.
- O município **não** dispõe espaço físico adequado para armazenamento do objeto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

- Não se aplica ao objeto a disposição de espaço físico adequado para armazenamento.

6.1.2. Da disposição de infra-estrutura adequada para a instalação do objeto:

- O município dispõe de infra-estrutura adequada para instalação do objeto.
- O município **não** dispõe de infra-estrutura adequada para instalação do objeto.
- Não se aplica ao objeto a disposição de infra-estrutura adequada para instalação do objeto.

6.2. Da especialização de mão de obra para operação e manutenção da solução:

6.2.1. Da disposição de mão de obra adequada para operação do objeto:

- O município dispõe de mão de obra adequada para operação do objeto.
- O município **não** dispõe de mão de obra adequada para operação do objeto.
- Não se aplica ao objeto a disposição de mão de obra adequada para operação do objeto.

6.2.2. Da disposição de mão de obra adequada para manutenção do objeto:

- O município dispõe de mão de obra adequada para manutenção do objeto.
- O município **não** dispõe de mão de obra adequada para manutenção do objeto.
- Não se aplica ao objeto a disposição de mão de obra manutenção para operação do objeto.

7. PREPARAÇÃO E CAPACITAÇÃO INSTITUCIONAL PARA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

7.1. Não são necessárias providências extras a fim de viabilizar a gestão e fiscalização do contrato.

8. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTES:

8.1. Não serão necessárias contratações correlatas a fim de viabilizar a contratação pretendida.

9. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E OTIMIZAÇÃO DE RECURSOS

9.1. A pretendida contratação evitará o aumento do custo de pessoal na folha de pagamento deste município, a aquisição de alimentos, utensílios e equipamentos, além da contratação de empresa especializada para construção de cozinha industrial consonante às especificações na legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA SANTA

10. GESTÃO AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE NA CONTRATAÇÃO

10.1. Possíveis impactos ambientais em decorrentes da contratação:

- Aumento da produção de resíduos.
- Aumento do consumo de recursos energéticos.
- Aumento da poluição atmosférica.
- Desmatamento.
- Sem riscos de impactos ambientais.
- Outros possíveis impactos.

10.2. Medidas para mitigação de impactos ambientais e desenvolvimento sustentável:

- Consumo responsável e destinação adequada de resíduos.
- Priorização de insumos que garantam o consumo eficiente de energia.
- Políticas de reflorestamento.
- Sem necessidade da implantação de políticas de mitigação de impactos ambientais.
- Outras possíveis ações de mitigação de impactos ambientais e desenvolvimento sustentável.

11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

11.1. Não se aplica haja vista que trata-se de apenas 01 (um) item, logrando-se êxito na contratação de somente 01 (um) fornecedor.

12. SÍNTESE DE ADEQUAÇÃO E VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

12.1. Por todo o exposto nesse Estudo Técnico Preliminar, declaramos que a contratação é viável.

Equipe de Planejamento:

Maxwell Civinelli dos Santos
Chefe de Departamento

Mariane Cristina Rios Silveira Oliveira
Coordenadora do Núcleo de Atenção à Saúde