



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIEMNTTO DE REFEIÇÕES TIPO SELF-SERVICE.

SETOR REQUISITANTE (UNIDADE ADMINISTRATIVA OU ACADÊMICA):

SECRETARIA DE COMPRAS PÚBLICAS

Responsável (is) pela formalização da demanda:

MARIA ISABEL FERREIRA

E-mail: comprasmogei2025@hotmail.com

Contato: (83) 98109-0042

1. Identificação da Necessidade

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições na sede do contratante tipo self - service, para a oferta de refeições, ajustando-se à variação de demanda em eventos, reuniões, treinamentos e situações excepcionais, de todas as secretarias desde município, para o ano de 2025.

2. Descrição dos Itens a Serem Adquiridos

	DESCRIÇÃO DO ITEM
1	Fornecimento de refeição tipo café da manhã: – 1 porção dois tipos de carne ou ovos; – 1 porção de cuscuz ou inhame ou macaxeira; – 1 pão francês ou pão doce; – 1 porção de margarina ou manteiga; – 1 porção de biscoito doce ou salgado; – 1 porção de café ou leite com 200ML; – 1 porção de suco da fruta (sabores diversos) 300ML; – 1 porção de frutas (diversas).
2	Fornecimento de refeição tipo almoço: – 1 porção de feijão (sabor diverso); – 1 porção de arroz (sabor diverso); – 1 porção de macarrão (tipo e sabor diverso); – 1 porção farofa (sabor diverso); – 1 porção salada (mínimo 2 variedades); – 1 porção legumes (mínimo 2 variedades); – 1 porção de carne (mínimo 3 variedades); – 1 porção de purê de batata; – 1 porção de suco de fruta (sabores diversos) 300ML; – 1 porção de sobremesa (sabores diversos).
3	Fornecimento de refeição tipo jantar: – 1 porção de inhame ou batata doce ou cuscuz; – 1 porção dois tipos de carne ou ovos; – 1 porção de café ou leite com 200ML; – 1

De *Isabel*



porção de sopa (sabores diversos); – 1 pão francês ou pão doce.

3. Justificativa da Aquisição

3.1 Garantia da Segurança Alimentar

A contratação de uma empresa especializada assegura o cumprimento de normas sanitárias e regulamentos vigentes, como os dispostos na Resolução RDC 216/2004 da Anvisa, que trata de boas práticas para serviços de alimentação.

3.2 Eficiência e Qualidade

Empresas especializadas possuem infraestrutura, equipe qualificada e processos padronizados para preparar refeições nutritivas, saborosas e balanceadas, garantindo a satisfação dos usuários e evitando improvisações.

3.3 Custo-Benefício e Otimização de Recursos Públicos

Terceirizar o fornecimento de refeições permite uma gestão mais eficiente dos recursos municipais, eliminando a necessidade de investimentos em equipamentos, insumos e capacitação de pessoal para preparar e servir refeições.

3.4 Atendimento à Demanda Variável

A contratação de um fornecedor externo possibilita maior flexibilidade na oferta de refeições, ajustando-se à variação de demanda em eventos, reuniões, treinamentos e situações excepcionais, de todas as secretarias desde município.

3.5 Valorização do Tempo e Recursos Humanos

Ao delegar a tarefa de fornecimento de refeições a uma empresa especializada, o município pode direcionar seus servidores para atividades-fim, otimizando o desempenho das equipes municipais.

4. Definição do Quantitativo

O quantitativo estimado foi calculado com base no consumo histórico das secretarias municipais e na projeção de eventos e atividades previstas para 2025, conforme descrito abaixo:

[Handwritten signature]
[Handwritten initials]



	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Fornecimento de refeição tipo café da manhã: – 1 porção dois tipos de carne ou ovos; – 1 porção de cuscuz ou inhame ou macaxeira; – 1 pão francês ou pão doce; – 1 porção de margarina ou manteiga; – 1 porção de biscoito doce ou salgado; – 1 porção de café ou leite com 200ML; – 1 porção de suco da fruta (sabores diversos) 300ML; – 1 porção de frutas (diversas).	UND	2000
2	Fornecimento de refeição tipo almoço: – 1 porção de feijão (sabor diverso); – 1 porção de arroz (sabor diverso); – 1 porção de macarrão (tipo e sabor diverso); – 1 porção farofa (sabor diverso); – 1 porção salada (mínimo 2 variedades); – 1 porção legumes (mínimo 2 variedades); – 1 porção de carne (mínimo 3 variedades); – 1 porção de purê de batata; – 1 porção de suco de fruta (sabores diversos) 300ML; – 1 porção de sobremesa (sabores diversos).	UND	6000
3	Fornecimento de refeição tipo jantar: – 1 porção de inhame ou batata doce ou cuscuz; – 1 porção dois tipos de carne ou ovos; – 1 porção de café ou leite com 200ML; – 1 porção de sopa (sabores diversos); – 1 pão francês ou pão doce.	UND	2000

5. Cotações

As cotações foram realizadas pela Secretaria de Compras Públicas, mediante busca em banco de dados de compras governamentais e outros entes públicos.

Seguem cotações:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGEIRO / PB

CNPJ: 08.866.501/0001-67 Departamento: SECRETARIA GERAL DE COMPRAS PÚBLICAS

Relatório de Cotação: SERVIÇO DE REFEIÇÕES SELF SERVICE

Pesquisa realizada entre 20/01/2025 11:18:04 e 20/01/2025 11:27:14

Relatório gerado no dia 20/01/2025 11:30:00 (IP: 177.10.293.116)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133).

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado item.

Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 1º: "A pesquisa de preços será autorizada em documento que contenha: I - Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item	Preços	Quantidade	Preço Estimado	Percentual	Preço Estimado Calculado	Total
1) SERVIÇO DE SELF SERVICE ALMOÇO	4	6.000 Unidades	R\$ 31,90 (un)	-	R\$ 31,90	R\$ 191.400,00
2) SERVIÇO DE SELF SERVICE CAFÉ DA MANHÃ	4	2.000 Unidades	R\$ 16,92 (un)	-	R\$ 16,92	R\$ 33.840,00
3) SERVIÇO DE SELF SERVICE JANTAR	3	2.000 Unidades	R\$ 24,08 (un)	-	R\$ 24,08	R\$ 48.160,00

Valor Global: R\$ 273.400,00

6. Impacto Financeiro

O impacto financeiro será avaliado com base nas cotações de mercado e está estimado com base nas aquisições realizadas em exercícios anteriores. A estimativa é que o valor total da contratação esteja alinhado aos recursos orçamentários destinados a este tipo de despesa.

7. Previsão de Execução e Fornecimento

Os itens serão fornecidos de forma parcelada ao longo do ano de 2025, de acordo com a demanda de cada secretaria ou setor. O fornecimento deverá ser ágil e ocorrer de forma imediata e/ou programada após a solicitação, garantindo a solução das necessidades das secretarias, no tempo determinado por elas.

Afirmando que o fornecimento do serviço também deverá ser feito no município de Mogi Mogi/PB, em regime de self-service pela flexibilidade de ser um serviço prestado de

Ac.



forma ágil, considerando que os beneficiários/servidores das refeições, são pessoas que em geral estão no município, e o deslocamento dos servidores para outras localidades fora do município supracitado, pode gerar um custo adicional para o orçamento planejado.

8. Previsão no Plano Anual de Contratação

Considerando que não houve a elaboração de Plano Anual de Contratação, justifica-se a não menção a este, quanto ao objeto deste ETP.

9. Requisitos da contratação

Quanto à utilização do sistema de registro de preços: A Administração optará por utilizar o sistema de registro de preços?

☒ Sim, conforme justificativa anexa.

☐ Não.

Caso tenha assinalado sim na pergunta anterior, responder: Será publicada intenção de registro de preços?

☒ Sim.

☐ Não, pois o Município será o único contratante, conforme justificativa anexa.

Quanto ao objeto desta licitação: É necessária alguma documentação especial?

☒ Sim, como: Documentação Sanitária, Documentação Empresarial, Documentação Específica para o Setor de Alimentação, Certificações e Registros Complementares.

☐ Não.

10. Justificativa para o parcelamento ou não

Assinalar UMA das opções abaixo:

☒ O objeto, para fins de contratação, **será dividido em ITENS**, considerando que o referido parcelamento se mostra viável e é economicamente vantajoso.

☐ O objeto, para fins de contratação, **será dividido em LOTES**.

☐ O objeto, para fins de contratação, **NÃO SERÁ PARCELADO**.

11. Demonstrativo dos resultados Pretendidos

Isabel
de



A contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições self-service para o município visa atingir os seguintes resultados:

11.1 Eficiência Operacional

- Reduzir o tempo e os recursos necessários para o preparo e distribuição das refeições, otimizando a logística e os processos administrativos do município.
- Assegurar pontualidade e agilidade no atendimento, especialmente em eventos, programas sociais ou emergências.

11.2 Satisfação dos Beneficiários

- Garantir o fornecimento de alimentos em condições adequadas de higiene e sabor, aumentando a satisfação e a adesão dos beneficiários aos serviços oferecidos.
- Oferecer diversidade no cardápio, respeitando preferências alimentares e necessidades específicas, como restrições médicas ou dietéticas.

11.3 Cumprimento das Normas e Regulamentações

- Assegurar que os processos relacionados à alimentação sigam as regulamentações sanitárias vigentes, como a RDC 216/2004 da Anvisa e demais legislações aplicáveis.
- Minimizar riscos de contaminação ou problemas relacionados à saúde pública.

11.4 Racionalização de Recursos Públicos

- Promover economia e eficiência na gestão dos recursos financeiros ao terceirizar o serviço, evitando custos fixos com infraestrutura, equipamentos e equipe própria para o preparo de refeições.
- Garantir a previsibilidade orçamentária por meio de contratos bem estruturados.

11.5 Impacto Social Positivo

- Contribuir para o fortalecimento das políticas públicas de inclusão social e de saúde, garantindo acesso à alimentação de qualidade, especialmente em programas voltados a populações vulneráveis.
- Oferecer suporte logístico em eventos e situações emergenciais, atendendo à demanda com flexibilidade e prontidão.

12. Providências a serem adotadas

Não se configura necessária qualquer adequação para que essa contratação surta seus efeitos, uma vez que o município tem histórico em adquirir tal serviço e já possui todas as acomodações para usufruto do bem aqui licitado. Logo, não há risco de a contratação falhar em relação às adequações do ambiente da administração, pois essas já estão devidamente organizadas. Ademais, os servidores já se encontram capacitados para fiscalização do contrato.



13. Contratações Correlatas ou Interdependentes

- ☒ Não há contratações correlatas ou interdependentes para este objeto.
- ☐ Observa-se a existência de contratação interdependente: ____.
- ☐ Observa-se a existência de contratação correlata: ____.

14. Descrição da Solução

O presente estudo trás a justificativa da necessidade de contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições do tipo self-service, considerando a necessidade de atender as demandas das secretarias do município, de forma flexível ajustando-se à variação de demanda em eventos, reuniões, treinamentos e situações excepcionais, de todas as secretarias e setores, e desta forma garantir o bom funcionamento, a eficiência operacional, a racionalização dos recursos públicos ao tercerizar, bem como a satisfação dos beneficiários.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Não há impactos ambientais, tendo em vista que o material utilizado nos produtos adquiridos é reciclável e o ente realiza adequadamente a coleta de resíduos.

16. Posicionamento Conclusivo sobre Adequação da Contratação

(x) Viável () Não viável

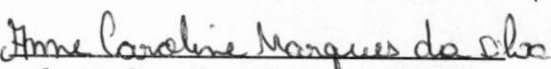
Justificativa: Considerando o estudo técnico realizado, entende-se que há viabilidade para o prosseguimento da respectiva contratação, cujos maiores detalhamentos serão dispostos em Termo de Referência.

Mogei-ro - PB, 20 de Janeiro de 2025

Elaborado por:



Maria Isabel Ferreira
Secretaria de Compras Públicas



Anne Caroline Marques da Silva
Auxiliar Administrativo