

Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação para o **credenciamento de fornecimento de marmitas**, conforme previsto no § 1°, do artigo 18, da Lei Federal n.º 14.133/2021. O documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação.

OBJETO: CREDENCIAMENTO PARA O FORNECIMENTO DE MARMITAS.

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

A concessão de empresas para o fornecimento de marmitas aos funcionários do Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto (SAMAE) de Nova Trento/SC é essencial para assegurar a continuidade e a eficiência das atividades realizadas por essa equipe quando em trabalho externo, desempenhando funções vitais para o município, como a manutenção e gestão dos serviços de abastecimento de água e esgoto. Considerando que muitas dessas tarefas são executadas em jornadas prolongadas e em áreas externas, é imprescindível que os servidores tenham acesso a refeições adequadas, garantindo sua saúde, segurança e produtividade.

A oferta de alimentação no local de trabalho contribui para a redução de deslocamentos durante o expediente, o que otimiza o tempo e melhora a eficiência operacional. Além disso, essa medida proporciona um ambiente de trabalho mais saudável, com impactos diretos na qualidade dos serviços prestados à comunidade.

A aquisição de marmitas, por meio de credenciamento de fornecedores, justifica-se pela necessidade de garantir condições adequadas para o bem-estar dos funcionários do SAMAE, especialmente aqueles que atuam em áreas mais afastadas e que não possuem fácil acesso a estabelecimentos alimentícios. O credenciamento possibilita a seleção de empresas que atendam aos requisitos de qualidade e eficiência, garantindo refeições adequadas, seguras e nutritivas para os servidores.

Por fim, a modalidade de **credenciamento** proporciona ao município maior flexibilidade e controle orçamentário, permitindo a aquisição das marmitas conforme a demanda e a disponibilidade de recursos. Essa forma de contratação garante uma gestão mais eficiente dos recursos públicos, ao mesmo tempo em que assegura que as necessidades alimentares dos funcionários do SAMAE sejam atendidas, de forma adequada e com qualidade, sem comprometer o orçamento da SAMAE.

1.1 ECONOMIA DE RECURSOS PÚBLICOS

A utilização do credenciamento no fornecimento de marmitas visa assegurar a utilização eficiente e econômica dos recursos públicos. A obtenção de um valor justo é garantida pela possibilidade de a administração pública contratar refeições de alta qualidade a preços competitivos, sem a necessidade de realizar uma licitação tradicional. O credenciamento permite que diversos fornecedores de marmitas sejam previamente habilitados, criando um ambiente de concorrência contínua que estimula a oferta de propostas vantajosas.

Essa concorrência **favorece** a negociação de condições mais **vantajosas** e preços justos, resultando em uma gestão mais eficaz dos recursos públicos. Dessa forma, o credenciamento maximiza o uso dos recursos públicos, proporcionando refeições de alta qualidade para os funcionários atendidos **durante a realização de trabalhos externos**, ao mesmo tempo em que se mantém a responsabilidade fiscal.



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

1.2 TRANSPARÊNCIA E PRESTAÇÃO DE CONTAS

Transparência nas Atividades Governamentais: A licitação para o fornecimento de marmitas deve ser conduzida de forma aberta, permitindo que todos os processos sejam acessíveis ao público e passíveis de auditorias. Isso assegura que as etapas da licitação sejam claras e que qualquer interessado possa acompanhar e entender como as decisões são tomadas.

Prestação de Contas: Os gestores públicos responsáveis pelo credenciamento de fornecedores de marmitas têm o dever de justificar suas decisões e escolhas perante a sociedade. Eles devem garantir que as contratações sejam realizadas de maneira ética e eficiente, demonstrando como os recursos públicos estão sendo empregados, assegurando que as refeições fornecidas atendam às necessidades dos servidores.

1.3 ESTÍMULO À CONCORRÊNCIA NO FORNECIMENTO DE MARMITAS

Ampliação da Competição: O processo de credenciamento para o fornecimento de marmitas estimula a participação de diversos fornecedores, o que amplia a competição e contribui para a seleção da proposta mais vantajosa em termos de qualidade, preço e condições contratuais.

Inovação e Melhoria Contínua: A concorrência saudável entre os fornecedores não apenas beneficia a administração pública com melhores ofertas, mas também estimula a inovação e a busca por melhorias contínuas na qualidade das marmitas fornecidas, elevando o padrão das refeições oferecidas aos servidores atendidos.

Essa abordagem assegura que o fornecimento de marmitas seja realizado de maneira a **garantir** a eficiência, a qualidade e a responsabilidade, beneficiando tanto a administração pública quanto os servidores atendidos.

1.4 ESTABELECIMENTO DE CRITÉRIOS DE QUALIDADE E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA FORNECIMENTO DE MARMITAS

A escolha das modalidades e critérios de julgamento por meio do credenciamento é fundamental para garantir que o fornecimento de marmitas atenda aos mais altos padrões de qualidade. Para assegurar a excelência na prestação desse serviço, é necessário estabelecer requisitos rigorosos para a habilitação das empresas fornecedoras e um sistema eficaz de fiscalização da qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, conforme as normas estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, <u>Decreto-Lei Nº 986, de 21 de Outubro de 1969</u> e Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.

Modalidades de Julgamento:

A modalidade de julgamento por credenciamento deve considerar tanto a qualidade quanto os preços ofertados. Esta abordagem visa selecionar prestadores que ofereçam a melhor relação custo-benefício para a administração pública, garantindo marmitas de alta qualidade a preços justos.

Critérios de Habilitação:

• Capacidade Técnica e Operacional: As empresas devem comprovar sua capacidade técnica e operacional para fornecer marmitas com qualidade e segurança. Isso inclui a apresentação de certificados e licenças dos profissionais, bem como a inspeção e certificação das condições de higiene e preparo dos alimentos. A conformidade com as normas de segurança alimentar garante que as empresas possuam a infraestrutura necessária.



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

• Conformidade com Normas de Saúde e Segurança: As empresas devem cumprir todas as normas de saúde e segurança aplicáveis à manipulação e fornecimento de alimentos. Com verificações regulares para assegurar a qualidade contínua das marmitas fornecidas. Isso garante que os alimentos sejam preparados e distribuídos de acordo com as exigências sanitárias e de segurança, protegendo a saúde pública.

Fiscalização e Monitoramento da Qualidade e Entrega:

- Indicadores de Satisfação dos Usuários: Implementação de mecanismos para coletar e analisar feedback dos usuários sobre a qualidade das marmitas fornecidas. A análise contínua desses indicadores ajuda a identificar e corrigir deficiências no serviço, promovendo a melhoria contínua.
- Eficiência Operacional: Avaliação contínua da eficiência dos processos operacionais das empresas fornecedoras de marmitas. Isso assegura que o fornecimento seja realizado de maneira eficaz, otimizando o uso dos recursos públicos.
- Auditorias Regulares: Realização de auditorias periódicas por órgãos reguladores para garantir o cumprimento dos padrões estabelecidos. Isso promove a transparência e a responsabilidade, dificultando práticas ilícitas e assegurando a conformidade com as normas de segurança alimentar.
- Horário e Local de Entrega: As marmitas deverão ser fornecidas conforme a solicitação do SAMAE, abrangendo todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados, no horário das 11h00min às 13h30min (horário de Brasília/DF). A entrega deverá ser realizada nos endereços informados no momento da solicitação, podendo ocorrer em qualquer local dentro do município, conforme necessidade do SAMAE.

Ética na Prestação de Serviços:

- Código de Conduta: As empresas devem aderir a um código de conduta que promova a ética na prestação do serviço de fornecimento de marmitas. Isso garante que as empresas operem de maneira ética e transparente, alinhando-se com as diretrizes sanitárias e outras regulamentações.
- Transparência: Operação transparente das empresas fornecedoras, divulgando informações claras sobre preços, serviços e procedimentos. Isso garante que os usuários tenham acesso a informações completas e precisas, promovendo a confiança no serviço.

Conformidade com Regulamentações Decretos e Normativas Locais:

Conformidade com todas as regulamentações locais, incluindo o Decreto nº 11.878/2024. Isso assegura que o fornecimento de marmitas esteja em conformidade com as leis municipais e federais, proporcionando um serviço adequado e legalmente sustentado.

Padrões de Qualidade:

A adesão aos padrões estabelecidos pelas regulamentações de segurança alimentar deve ser obrigatória. Isso garante que o fornecimento de marmitas esteja alinhado com as melhores práticas do setor, promovendo a qualidade e a padronização do serviço.

Não Criação de Reserva de Mercado:



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

A política de credenciamento adotada não cria uma reserva de mercado, e essa decisão é justificada pelos seguintes pontos:

- **Promoção da Concorrência:** O credenciamento permite a participação de diversas empresas no processo, incentivando a concorrência saudável. A concorrência estimula a melhoria contínua do serviço e promove a inovação, beneficiando a administração pública e a população com propostas mais vantajosas e de melhor qualidade.
- Inclusão de Pequenos Fornecedores: A política de credenciamento abre espaço para a participação de empresas de diferentes tamanhos, incluindo fornecedores locais e de pequeno porte. Promover a inclusão e a justiça no processo licitatório contribui para o desenvolvimento econômico local e a geração de empregos, além de evitar a concentração de mercado em poucas empresas.
- Transparência e Igualdade de Oportunidades: Todos os interessados em fornecer marmitas podem se credenciar, desde que atendam aos requisitos estabelecidos. A transparência e a igualdade de oportunidades garantem que a seleção dos prestadores seja feita com base em critérios objetivos e imparciais, sem favorecimentos indevidos.
- Eficiência e Economia de Recursos Públicos: A ausência de reserva de mercado permite que a administração pública contrate serviços de fornecimento de marmitas de alta qualidade a preços competitivos. A concorrência contínua entre os prestadores credenciados resulta em condições mais favoráveis e preços justos, otimizando o uso dos recursos públicos e mantendo a responsabilidade fiscal.

Impedimento da Corrupção:

A política de credenciamento é uma ferramenta crucial na prevenção da corrupção, pois cria um ambiente regulamentado e transparente, dificultando práticas ilícitas. A existência de regras claras e a fiscalização dos processos de credenciamento ajudam a garantir que as decisões sejam baseadas em critérios objetivos, minimizando os riscos de favorecimento indevido.

Garantia de Padrões de Qualidade:

O credenciamento permite estabelecer critérios rigorosos de qualidade e especificações técnicas para o fornecimento de marmitas, assegurando que o serviço atenda às expectativas de segurança alimentar e bem-estar exigidas pelos servidores atendidos.

Padronização e Segurança no Fornecimento de Marmitas:

A padronização dos serviços de fornecimento de marmitas é fundamental para garantir a segurança alimentar e a satisfação dos beneficiados. Isso promove a confiança na prestação do serviço e assegura que todos os procedimentos, desde a produção até a entrega das marmitas, sejam realizados de acordo com as melhores práticas de higiene e segurança alimentar.

Equidade e Inclusão

• **Promoção da Justiça e Inclusão:** O credenciamento para o fornecimento de marmitas permite que empresas de diferentes tamanhos, incluindo fornecedores locais e de pequeno porte, concorram em igualdade de condições. Isso promove a inclusão e oferece oportunidades justas para todos os participantes.



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

• Desenvolvimento Econômico Local: A diversidade de participantes no credenciamento contribui para o desenvolvimento econômico local. Ao permitir que diferentes empresas participem, o credenciamento favorece a distribuição mais equitativa dos benefícios das contratações públicas, estimulando o crescimento econômico e a geração de empregos na região.

Em resumo, o credenciamento para o fornecimento de marmitas é uma prática essencial que assegura eficiência, transparência e responsabilidade na gestão dos recursos públicos. Além disso, promove uma concorrência saudável que beneficia tanto a administração pública quanto os servidores e a população atendida, reforçando o compromisso com a equidade e a inclusão.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

O estudo técnico preliminar para o fornecimento de marmitas contempla a estimativa para o período de 1 (um) ano, com possibilidade de prorrogação, a critério da Administração Pública. Este período está alinhado com as prestações de serviços externos do SAMAE e visando as necessidades alimentares dos servidores atendidos, considerando as especificidades de cada jornada de trabalho.

O Plano de Contratações Anual informará o valor previsto para a contratação de marmitas a serem fornecidas para SAMAE de Nova Trento, detalhados ao longo deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), com base no Plano de Contratação Anual. A divulgação do Plano de Contratações Anual, incluindo as estimativas para o fornecimento de marmitas, estará em sítio eletrônico próprio do SAMAE, garantindo a transparência e o acesso público às informações.

III - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

- 3.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 3.2 Comunicar ao contratante, no momento da solicitação qualquer problema e os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto de entrega, com a devida comprovação. Manter, durante o prazo de vigência da Ata, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

Conformidade Normativa: A empresa concessionária deverá atender a todas as normas e regulamentações locais e federais aplicáveis ao fornecimento de marmitas, incluindo a posse de Alvará Sanitário e Funcionamento e a conformidade com as diretrizes estabelecidas, a Lei Federal nº 14.133/2021.

Origem dos Produtos e Serviços: As empresas concessionárias devem comprovar a origem lícita dos produtos e serviços oferecidos, apresentando a documentação necessária que ateste sua condição de fornecedora de marmitas autorizada e qualificada.



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

Segurança na Prestação de Serviços: Os concessionários deverão garantir a segurança na prestação dos serviços de fornecimento de marmitas, incluindo a conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar estabelecidas pelos órgãos reguladores.

Serviço ao Cliente e Suporte Técnico: As empresas concessionárias são responsáveis pela qualidade dos serviços de fornecimento de marmitas, incluindo o atendimento, a entrega dentro dos prazos estabelecidos e a manutenção de um canal de comunicação eficiente para resolução de problemas ou solicitações dos servidores.

Habilitação Técnica: A habilitação técnica das empresas será aferida mediante a apresentação de certidões e documentos fornecidos, conforme estabelecido no Termo de Referência do Edital de Credenciamento. Isso garante que as empresas possuam a capacidade técnica necessária para prestar os serviços de fornecimento de marmitas.

Negociação de Termos Contratuais: Os termos contratuais serão detalhados no Termo de Referência resultante do Estudo Técnico Preliminar (ETP), especificando os serviços a serem prestados, prazos, condições de pagamento e demais obrigações contratuais. Esta abordagem assegura clareza e transparência no relacionamento entre a administração pública e as empresas concessionárias.

Justificativa para Não Criação de Reserva de Mercado: A política de credenciamento adotada não cria uma reserva de mercado, garantindo assim a inclusão e a concorrência saudável. Esta decisão é justificada pelos seguintes motivos:

- **Promoção da Concorrência:** O credenciamento permite a participação de diversas empresas no processo, incentivando uma competição saudável. Essa concorrência estimula a melhoria contínua dos serviços prestados e promove a inovação, beneficiando a administração pública e os servidores atendidos.
- Inclusão de Pequenos Fornecedores: A política de credenciamento abre espaço para a participação de empresas de diferentes tamanhos, incluindo fornecedores locais e de pequeno porte. Promover a inclusão e a justiça no processo licitatório contribui para o desenvolvimento econômico local e a geração de empregos, além de evitar a concentração de mercado em poucas empresas.
- Transparência e Igualdade de Oportunidades: Todos os interessados em fornecer marmitas podem se credenciar, desde que atendam aos requisitos estabelecidos no edital. A transparência e a igualdade de oportunidades garantem que a seleção dos prestadores seja feita com base em critérios objetivos e imparciais, sem favorecimentos indevidos.
- Eficiência e Economia de Recursos Públicos: A ausência de uma reserva de mercado permite que a administração pública contrate serviços de alta qualidade a preços competitivos. A concorrência contínua entre os prestadores credenciados resulta em condições mais favoráveis e preços justos, otimizando o uso dos recursos públicos e mantendo a responsabilidade fiscal.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

Com base em dados dos anos anteriores e previsões de serviços externos, estimamos a quantidade de marmitas necessárias ao longo do ano, podendo haver variações conforme a demanda e a época do ano. As memórias de cálculo e justificativas estão descritas neste documento. Buscaremos sempre obter os melhores preços, garantindo também a qualidade das marmitas que atendam às necessidades dos servidores.

• **Descrição:** As especificações e os quantitativos das marmitas estão detalhados a seguir:

Descrição	Quantidades
Fornecimento de marmitas (refeições prontas para consumo), acondicionadas em embalagens adequadas, seguras e de fácil transporte. A composição das marmitas deverá ser balanceada e variada, com no mínimo 800 gramas de alimentos, incluindo: Proteína: 250 gramas de carne branca ou vermelha de primeira qualidade. Acompanhamentos: arroz, feijão, massa, farofa, e complementos como mandioca, batata inglesa ou doce, repolho refogado, couve, brócolis e outros legumes. Opções adicionais: saladas variadas (tomate, alface, cenoura, beterraba, entre outras) e acompanhamentos como maionese e batata frita. As marmitas devem ser embaladas individualmente e, quando solicitado, deverão ser fornecidos talheres plásticos descartáveis para acompanhamento das refeições.	400

• Levantamento de Dados:

Ano	Quantidades	Funcionários
2024	21	4
2023	212	2

- Trabalhos Externos Previstos: No âmbito do Processo Licitatório 53/2024 CC 09/2024, que contempla o serviço de pavimentação e execução de passeios nas ruas Cel. Hipólito Boiteux, Luís Busnardo, 08 de Agosto e Brusque, nos bairros Centro e Espraiado, bem como obras de pavimentação, drenagem, sinalização e construção de passeios nas ruas da Praça Getúlio Vargas, Fernando Fachini, Dona Cotinha, Nereu Ramos e Imigrantes, no Bairro Centro, será necessário o acompanhamento e a prestação de serviços em conjunto com o SAMAE. Essa obra está prevista para ser realizada durante todo o ano de 2025, demandando o fornecimento de marmitas para os funcionários escalados, conforme a necessidade, durante o período de execução.
- Estimativa da Quantidade: Estima-se a necessidade de fornecimento de 400 (quatrocentas) marmitas, com base no volume de refeições fornecidas ao longo do ano de 2023, durante a realização de obras externas associadas ao Processo Licitatório 121 CC 002/2022. Essa



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

quantidade estimada leva em consideração o tempo de execução previsto para a obra acima mencionada, quanto o número atual de servidores, que é de 4 (quatro) pessoas.

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

A escolha da solução para o fornecimento de marmitas aos servidores da SAMAE será fundamentada em um levantamento de mercado, garantindo a análise das melhores alternativas disponíveis, conforme as exigências legais e os princípios de eficiência e transparência.

Leis Relevantes:

- Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos): Define as normas para licitações e contratações públicas, aplicáveis ao fornecimento de marmitas, exigindo a análise do mercado e a justificativa da solução mais vantajosa para a administração pública, visando ao desenvolvimento sustentável.
- Constituição Federal de 1988 (CF/88): Estabelece, em seu artigo 175, que os serviços públicos, devem ser prestados de forma eficiente, por meio de licitação, respeitando a legalidade, impessoalidade e eficiência.

Justificativa Técnica e Econômica: A escolha do fornecedor será embasada pela análise das alternativas disponíveis no mercado, levando em conta a qualidade das marmitas, a viabilidade econômica e a conformidade com a legislação. Será priorizada a opção que ofereça a melhor relação custo-benefício, sem comprometer a qualidade e segurança alimentar dos servidores.

Além disso, o processo de licitação buscará garantir a transparência, a concorrência saudável e a otimização dos recursos públicos, assegurando que a solução contratada atenda a todas as exigências legais e as necessidades do SAMAE.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO

A necessidade de fornecimento de marmitas aos servidores do SAMAE é baseada no número de funcionários que necessitam de alimentação durante o expediente externo, considerando tanto os turnos de trabalho quanto a demanda adicional em períodos de maior atividade. A estimativa anual de marmitas será ajustada de acordo com a quantidade de servidores efetivos e temporários, bem como com a sazonalidade, eventos extraordinários e variações nos serviços prestados pelo SAMAE.

As projeções para o fornecimento das marmitas serão calculadas a partir de dados de consumo e da previsão de aumento ou diminuição das necessidades, com base em fatores como a quantidade de obras, serviços emergenciais ou aumento da demanda no atendimento à comunidade. Além disso, as



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

estimativas levarão em consideração períodos de férias e outros fatores que possam impactar a quantidade de refeições necessárias.

Para garantir a economia de recursos públicos, será realizada uma análise detalhada do mercado, buscando fornecedores que ofereçam a melhor relação custo-beneficio, sem comprometer a qualidade das marmitas fornecidas. A negociação com os fornecedores será feita de forma a aproveitar a economia de escala, com a compra de insumos e serviços complementares em maior volume, o que pode gerar redução de custos operacionais e otimização dos recursos públicos.

Essas estimativas, embora baseadas em dados prévios, podem ser ajustadas conforme novas necessidades surgem ao longo do período. A flexibilidade nas estimativas permitirá que o SAMAE atenda adequadamente seus servidores, mantendo um padrão de qualidade nas refeições e garantindo a melhor utilização dos recursos financeiros.

Os valores referenciados abaixo na Tabela I utilizaram como base os valores do PL 40/2023 Chamada Pública 03/2023 da Prefeitura de Nova Trento, com as quantidades fornecida das ao SAMAE, nos anos de 2023 e 2024.

Tabela I			
Ano	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Total (R\$)
2024	21	R\$ 19,40	R\$ 407,40
2023	212	R\$ 19,40	R\$ 4.112,80

Os valores da Tabela II foram extraídos do Anexo I, com base nas cotações de orçamentos obtidas junto aos restaurantes da região.

Tabela II				
	Data	Fornecedor	CNPJ	Valor uni. (R\$)
01	24/03/25	La Casa de Sabor	41.488.752/0001-20	R\$ 30,00
02	24/03/25	Restaurante Grelha e Brasa	04.957.030/0001-41	R\$ 24,00
03	25/03/25	O Bertoldi Restauran. e Lan. Ltda	09.579.344/0001-71	R\$ 23,00

Cálculo do valor médio do orçamento:

Para a determinação do valor estimado no presente processo licitatório, foi adotado o cálculo baseado na **média** dos dados levantados pelos orçamentos realizados com os fornecedores disponíveis considerando o comércio local, devido a natureza do objeto.

Esta abordagem proporciona uma estimativa precisa e razoável, alinhada com as demandas reais e a variação do mercado, garantindo que o valor estimado para a contratação seja adequado e compatível com a realidade de fornecimento do objeto licitado.



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

Média:

	FORNECEDOR		VALOR UNITÁRIO
01	La Casa de Sabor		R\$ 30,00
02	Restaurante Grelha e Brasa		R\$ 24,00
03	O Bertoldi Restauran. e Lan. Ltda		R\$ 23,00
		Total	R\$ 77,00
		Média	R\$ 25,66

A média é usada para obter uma noção do preço médio dos orçamentos apresentados pelas empresas fornecedoras.

Fórmula:

$$M\'edia = rac{Soma~das~Propostas}{N\'umero~de~Propostas}$$

Onde:

- Soma das Propostas é a soma dos preços de todas as propostas apresentadas pelas empresas.
- Número de Propostas é o total de propostas apresentadas.

Utilizando a média dos orçamentos cotados e quantidades baseadas nos históricos levantados, temos a seguinte previsão:

Quantidade (unidades)	Valor R\$	Total
400	R\$ 25,66	R\$ 10.264,00

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUINDO EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO

A empresa contratada para fornecer as marmitas deverá ter capacidade técnica e operacional para garantir a entrega de refeições de qualidade aos servidores. Isso inclui o controle rigoroso sobre o preparo, armazenamento, transporte e a manutenção de condições adequadas para a entrega das marmitas, garantindo a segurança alimentar e o atendimento aos padrões de higiene exigidos.

Além disso, a empresa deverá oferecer suporte e assistência para eventuais problemas relacionados às condições das refeições, como alterações na qualidade ou entrega. Em caso de falhas nos processos, como atrasos ou problemas com a entrega das marmitas, a empresa deve garantir soluções rápidas e eficazes, sem prejudicar os servidores ou a qualidade do serviço prestado.



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

As projeções de custos, incluindo taxas e impostos, devem estar claramente especificadas na proposta, assegurando que não haverá custos adicionais ou a necessidade de ajustes contratuais durante a execução. A empresa deve demonstrar sua capacidade de atender a todas as demandas operacionais, mantendo o padrão de qualidade das refeições e a segurança alimentar.

Essa abordagem visa garantir que a empresa contratada cumpra todas as exigências de qualidade e eficiência, respeitando os princípios de transparência e economicidade, e proporcionando um serviço contínuo e adequado para os servidores, sem custos inesperados.

VIII – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O fornecimento de marmitas aos servidores do SAMAE será realizado de forma parcelada, conforme a demanda e necessidade de trabalho externo. O parcelamento permitirá flexibilidade na execução do serviço, ajustando-se às variações de quantidade e frequência das refeições, conforme a programação das atividades. Essa abordagem visa otimizar os recursos, garantir a eficiência na prestação do serviço e adaptar-se às demandas específicas de cada período de trabalho.

Portanto, o parcelamento da contratação será realizado conforme as necessidades operacionais, com o objetivo de garantir a adequação do fornecimento de marmitas à realidade do SAMAE, respeitando a capacidade de execução dos fornecedores e atendendo às variações nas necessidades diárias.

IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

A implementação de estratégias focadas na economicidade e no melhor aproveitamento dos recursos disponíveis tem como objetivo aumentar a eficiência operacional e financeira na entrega das marmitas. Os resultados pretendidos com essas medidas incluem:

Redução de Custos Operacionais: A adoção de práticas eficientes na gestão de recursos, como o controle rigoroso de insumos e a redução de desperdícios durante o preparo e transporte das marmitas, visa a redução de custos e o aumento da rentabilidade do serviço prestado.

Aumento da Produtividade: A otimização de processos e a utilização eficiente dos recursos humanos e materiais pode gerar um aumento significativo na produção de marmitas sem a necessidade de maiores investimentos, proporcionando uma maior quantidade de refeições com os mesmos recursos.

Sustentabilidade Financeira: A aplicação de medidas econômicas voltadas para a redução de desperdícios e a negociação de melhores preços para insumos contribui para uma maior sustentabilidade financeira da administração pública, reduzindo custos operacionais a longo prazo.

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUINDO CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

Antes de formalizar o contrato para o fornecimento das marmitas, a Administração deverá adotar diversas providências para garantir que o processo seja eficiente e bem gerido. Estas ações incluem:



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

Regulamentação de Preços: A Administração deve estabelecer preços justos e razoáveis para o fornecimento das marmitas, considerando os custos dos insumos e o serviço prestado. A definição de uma tabela de preços também deve estar alinhada com as normas e regulamentações municipais.

Capacitação de Servidores ou Empregados: A Administração deve providenciar a capacitação dos servidores ou empregados responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. Isso inclui treinamentos relacionados à gestão de contratos, fiscalização de qualidade dos serviços prestados e controle de alimentação, garantindo que as refeições atendam aos padrões de qualidade exigidos.

Preparação para a Fiscalização e Gestão Contratual: A Administração deve definir claramente os procedimentos de fiscalização e acompanhamento do contrato, incluindo a atribuição de responsabilidades, a criação de um sistema de relatórios regulares e a implementação de avaliações periódicas para garantir o cumprimento das condições contratuais.

Revisão das Exigências Legais: A Administração deve revisar todas as exigências legais pertinentes ao fornecimento de marmitas, garantindo que o contrato esteja em conformidade com as leis municipais e as exigências de segurança alimentar.

Essas ações visam assegurar que o fornecimento das marmitas seja realizado de maneira eficiente, garantindo qualidade, cumprimento das condições acordadas e a adequada fiscalização do serviço, além de promover o bom uso dos recursos públicos.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica.

XII – DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL;

O fornecimento de marmitas pode gerar impactos ambientais, como o uso de embalagens descartáveis e consumo de energia. De acordo com a Lei nº 12.305/2010 (PNRS), o Decreto nº 7.404/2010, e a Lei nº 9.605/1998, a empresa contratada deverá adotar medidas para minimizar esses impactos, como:

- Eficiência Energética: Uso de equipamentos e veículos com baixo consumo de energia e menor emissão de poluentes, conforme as normas ambientais.
- **Materiais Sustentáveis**: Preferência por embalagens recicláveis ou biodegradáveis, alinhadas à política de resíduos sólidos.
- Logística Reversa: Implementação de sistema para a reciclagem de embalagens e resíduos gerados, conforme a PNRS.
- **Gestão de Resíduos**: Adoção de práticas adequadas para a destinação e reaproveitamento de resíduos, visando à redução de impactos ambientais.

Essas ações visam garantir a conformidade com a legislação e promover a sustentabilidade no fornecimento de marmitas.



Fone: (48) 3267-0380 - e-mail: samae@novatrento.sc.gov.br

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

Considerando a análise dos requisitos e condições estabelecidas, bem como o atendimento à legislação vigente, entende-se que a contratação por meio de credenciamento de várias empresas é a melhor alternativa para atender às necessidades do SAMAE. Esse procedimento está em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, que prevê o credenciamento como forma de garantir a seleção de fornecedores que atendam às exigências do órgão público de maneira eficiente e transparente.

Dessa forma, considera-se apto o prosseguimento do processo, com a formalização do credenciamento, que permitirá a habilitação de empresas qualificadas para fornecer as marmitas conforme a demanda do SAMAE.

Nova Trento, 01 de Abril de 2025.	
Emiliana S. D. Zanandrea	

Emiliana S. D. Zanandrea Auxiliar de Administração