

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Objetivo:

Analisar a viabilidade da contratação intencionada, por meio de estudo técnico preliminar, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Itajaí/SC no que tange a este processo, cujo objeto é a PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS MEMBROS DA DELEGAÇÃO ITAJAIENSE DA FMEL, DURANTE AS COMPETIÇÕES OFICIAIS DO ESTADO DE SANTA CATARINA.

Área requisitante da contratação: Fundação Municipal de Esporte e Lazer.

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	cargo/função	Matrícula	E-mail
Ricardo Arruda Souza	Diretor de Rendimento	1994201	ricardo.souza@itajai.sc.gov.br
Roberto de Sá Prudêncio	Profissional de Educação Física	2070101	roberto.prudencio@itajai.sc.gov.br
Andressa Meier de Souza	Profissional de Educação Física	1994401	andressameier@itajai.sc.gov.br

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

2. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

2.1- A FMEL participa anualmente de competições oficiais realizados pela FESPORTE - Fundação Catarinense de Esportes representando o município de Itajaí nas diversas modalidades disputadas e para isso necessitam se deslocar do nosso município até a cidade onde serão realizadas as competições.

2.2- Durante o período de realização dos jogos, a delegação itajaiense da FMEL permanece vários dias em alojamentos (escolas ou outras instituições disponibilizadas pela cidade-sede) ou em hotéis nos municípios onde ocorrem as competições, nesses casos geralmente às expensas da FESPORTE - Fundação Catarinense de Esportes.

2.3- Ocorre que a delegação necessita de alimentação durante todo o período das competições, a qual é fornecida pela FMEL.

2.4- Trata-se de processo para contratação de serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação itajaiense da FMEL, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina.

3. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Contratações (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Em substituição a Ata vigente do Pregão Eletrônico nº 221/2023.

4. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

- 4.1- Possuir um (a) cozinheiro (a) chefe e fornecer mão-de- obra e gêneros alimentícios necessários para fornecimento das refeições;
- 4.2- Possuir pessoa responsável para controle da quantidade de refeições consumidas diariamente;
- 4.3- Utilizar água mineral em todo o processo de cocção e sucos;
- 4.4- Possuir buffet em aço inox, com aparador para os pratos e com cobertura, evitando assim a contaminação dos alimentos ali expostos, com serviço para os dois lados, com capacidade para servir todos os alimentos do cardápio do dia em temperatura ideal;
- 4.5- Disponibilizar utensílios adequados e em excelente estado de conservação para servir os alimentos, com cabos longos para manter as mãos afastadas do alimento;
- 4.6- Disponibilizar jarras e garrafas adequadas para servir bebidas como água, suco, leite, café, bebidas lácteas etc.;
- 4.7- Manter limpa a área onde as refeições serão preparadas, confeccionadas e servidas;
- 4.8- Efetuar a instalação e transporte de todos os materiais e equipamentos necessários para a realização dos serviços, atendendo todas as normas de segurança e higiene vigentes;
- 4.9- Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, no local onde serão preparadas e confeccionadas as refeições, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios utilizados na cozinha e das mãos dos empregados conforme a legislação que rege a matéria;
- 4.10- Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim;
- 4.11- Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização dos utensílios utilizados para preparação e confecção dos alimentos, visando garantir a sanidade microbiológica;
- 4.12- Acondicionar o lixo da cozinha em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações das normas sanitárias vigentes e o programa de coleta seletiva do lixo, no local de preparação e confecção das refeições;
- 4.13- Sempre que possível a contratada deverá observar os preceitos de boas práticas ambientais, tais como: uso racional da água, eficiência energética, redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, programa de coleta seletiva de resíduos sólidos no local de preparação e confecção das refeições, uso de produtos biodegradáveis, controle de poluição sonora no ambiente do restaurante, destinação final adequada de resíduos sólidos, de óleos utilizados em frituras e cocções.
- 4.14- Responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade da matéria-prima utilizada na confecção das refeições, mesmo não sendo a

fabricante da mesma, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, os itens em que for verificado pelo fiscal da FMEL, que apresentam vícios, defeitos e incorreções, resultantes da fabricação, transporte, ou má conservação.

4.15- Em caso de intoxicação alimentar em algum membro da delegação, acionar a autoridade sanitária para verificação e coleta de amostras do alimento fornecido para que sejam tomadas as providências cabíveis.

4.16- Informar à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer ato, fato ou circunstância que possa atrasar, prejudicar ou impedir o bom andamento dos serviços, sugerindo medidas para corrigir a situação;

4.17- Cumprir sistematicamente o cronograma estipulado pela CONTRATANTE nas solicitações de serviço.

4.18- Solicitar ou aceitar eventuais alterações nos cardápios, justificando por escrito os motivos, visando sempre a melhor prestação dos serviços, sem custos adicionais

5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala) (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

5.1- Para a presente contratação, a estimativa das quantidades foram obtidas, de modo geral, considerando o quantitativo anterior e a estimativa de acréscimo na demanda de atletas participantes das competições representando o município de Itajaí.

5.2- De modo geral, para o levantamento das quantidades foram analisados os documentos das contratações vigentes Pregão 221/2023, os quais seguem em anexo.

5.3- Registra-se que o quantitativo anterior não foi utilizado na totalidade considerando que algumas competições foram canceladas no ano de 2023 pela Fundação Catarinense de Esportes (Fesporte), devido a incidência de fortes chuvas que impossibilitaram o cumprimento do calendário planejado pela Fesporte. E considerando, também, que em virtude do último contrato ainda estar vigente, parte das competições previstas ainda não forma empenhadas.

5.4- Considerando as competições em que a FMEL participará em 2024 e 2025, estima-se o seguinte quantitativo:

Competição	Pessoas	Duração	Refeições		
			Café da manhã	Almoço	Jantar
REGIONAL JOGUINHOS	120	07 dias	840	840	840
REGIONAL OLESC	120	06 dias	720	720	720
REGIONAL JASC	120	06 dias	720	720	720
ESTADUAL JOGUINHOS	200	10 dias	2.000	2.000	2.000
ESTADUAL OLESC	200	10 dias	2.000	2.000	2.000
ESTADUAL JASC	300	10 dias	3.000	3.000	3.000
ESTADUAL PARAJASC	150	07 dias	1.050	1.050	1.050
ESTADUAL JASTI	100	05 dias	500	500	500
Total			10.830	10.830	10.830

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

6.1- Considerando que durante o período de realização dos jogos, a delegação itajaiense da FMEL permanece vários dias em alojamentos ou hotéis nos municípios onde ocorrem as competições, para realizar a alimentação da delegação é necessário a contratação da empresa para preparo das refeições, o que torna o fornecimento de refeições mais prático e com melhor custo- benefício.

6.2- Outra solução seria preparar as refeições nos alojamentos, porém para isso, seria necessário a aquisição de eventuais equipamentos e utensílios que não estejam disponíveis nos alojamentos, assim como adquirir alimentos, os quais necessitariam de outros processos licitatórios, sem contar que precisaríamos de veículo adequado para o transporte dos alimentos e que muitos alimentos são perecíveis e acabariam estragando caso não fossem consumidos na totalidade o que causaria dano ao erário. Ademais, não dispomos de cozinheiras no quadro da FMEL o que também inviabiliza tal solução. A contratação de cozinheiras seria um custo elevado considerando que quando não há competições as mesmas ficariam ociosas.

6.2 - Também haveria a possibilidade de realizar a alimentação diretamente nos hotéis, porém são apenas algumas competições em que a delegação fica hospedada em hotéis e geralmente estes são fornecidos às expensas da FESPORTE - Fundação Catarinense de Esportes, portanto, não temos contrato com os mesmos e também não temos como fazer uma licitação em curto espaço temporal e tampouco garantir que o restaurante do hotel onde a delegação estará hospedada participe e vença a licitação. Ademais, contratar a alimentação em um restaurante resulta num custo bem maior por refeição.

6.3 Dessa forma, a contratação de empresa para serviços de fornecimento de refeições é a solução encontrada para atender a necessidade da FMEL.

7. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

7.1- Os valores estimados para a contratação, fazem referência a média de 03 orçamentos realizados com cálculo em anexo.

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Café da manhã	Un	10.830	20,50	222.015,00
2	Almoço	Un	10.830	38,97	422.009,00
3	Jantar	Un	10.830	39,63	429.229,00
Total Geral					R\$ 1.073.253,00

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

8. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

8.1 Considerando que a FMEL participa anualmente de diversos eventos esportivos, sendo estes realizados em outros municípios do estado de Santa Catarina, a contratação de empresa para serviços de fornecimento de refeições é a solução encontrada para atender a necessidade da FMEL, pois a contratada fornecerá café da manhã, almoço e jantar.

8.2 As refeições deverão ser preparadas preferencialmente dentro das dependências do respectivo alojamento da delegação itajaiense, normalmente escolas públicas que possuam cozinha e utensílios mínimos necessários para a preparação da alimentação, tais como: fogão industrial, geladeira, freezer, utensílios de preparação, entre outros e servidas no mesmo local através de buffet térmico fornecido pela empresa contratada e no modo self-service.

8.3 Caso a delegação esteja hospedada em hotel, a contratada deverá ser responsável pelo provimento do local onde instalará sua cozinha para o preparo dos alimentos, assim como, disponibilizar o local para a delegação efetuar suas refeições, sem custo adicional. Registra-se que o local deverá ser no município onde ocorrerão as competições.

8.4 A contratação de única empresa facilita ainda o gerenciamento e controle dos serviços prestados, obter maior eficiência e qualidade nos serviços prestados, assim como, resulta em economicidade, uma vez que a empresa será contratada para atendimento de todas as refeições.

8.5 Possíveis manutenções e assistência técnica que sejam necessários em equipamentos e utensílios utilizados da contratada serão de exclusiva responsabilidade da mesma

8.6 Sugere-se a modalidade de **Registro de Preço**, sendo vencedor o menor **Valor Global**.

9. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Considerando que a empresa contratada deverá dispor dos equipamentos necessários para a prestação do serviço e que a mesma precisará instalar seus equipamentos e preparar as refeições no município onde as competições serão sediadas, preparando café da manhã, almoço e jantar, ressaltamos que não é possível que os itens dessa contratação sejam fracionados, em razão de não existir meios para que várias empresas efetuem o preparo da alimentação em um mesmo local. Ademais a contratação de única empresa facilita ainda o gerenciamento e controle dos serviços prestados, obtendo maior eficiência e qualidade nos serviços prestados, assim como, resulta em economicidade, uma vez que a empresa será contratada para atendimento de todas as refeições

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Não há.

11. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

11.1- Os resultados pretendidos com a presente contratação não estão atrelados apenas a termo de economicidade e de aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros, mas principalmente ao interesse público a ser atendido, que muitas vezes não está diretamente interligado a todas essas questões.

11.2- É relevante constar que, os resultados pretendidos a todos os níveis (economicidade, aproveitamento de recursos - seja de qualquer espécie) estão atrelados ao atendimento da necessidade da existente que é alimentar a delegação itajaiense que participa das competições oficiais representando o município de Itajaí.

11.3- A contratação de uma empresa especializada para a prestação do serviço torna-se a forma mais vantajosa economicamente para Administração se comparado ao custo de comprarmos os alimentos, contratarmos cozinheiras e dispormos dos meios de transporte adequado para transportar os alimentos e/ou de contratarmos um restaurante em cada local de competição para alimentar a delegação o que é inviável devido ao curto espaço de tempo para licitar, considerando que a FESPORTE divulga o calendário com o local da competições bem próximo da data de realização das mesmas.

11.4- Dessa forma, ao optarmos pela contratação de serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação itajaiense da FMEL, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina, através do sistema de registro de preços, estamos otimizando nossos recursos e visando economicidade, considerando que pagaremos apenas pelas refeições efetivamente consumidas pela delegação, reduzindo as despesas, considerando os altos custos envolvidos em manter profissionais dedicados ao preparo das refeições e aquisição de materiais, equipamentos e gêneros alimentícios, além de garantirmos a segurança e profissionalismo no preparo das refeições, as quais terão o preparo supervisionado por nutricionista da contratada.

12. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

12.1- Importante pontuar que quanto a equipe técnica de fiscalização, essa Fundação possui servidores com experiências técnicas e conhecimento acerca dessa contratação, bem como, caso necessário pode-se solicitar o suporte das demais Secretarias.

12.2- Quando da indicação dos membros para fiscalização do contrato, observar-se-á o princípio da segregação de funções, garantindo que os membros da elaboração da fase preparatória não atuem como membros da comissão de fiscalização.

12.3- Não há necessidade de celebrar nenhuma contratação prévia pela Administração Pública.

13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

13.1. Sempre que possível a contratada deverá observar os preceitos de boas práticas ambientais, tais como: uso racional da água, eficiência energética, redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, programa de coleta seletiva de resíduos sólidos no local de preparação

e confecção das refeições, uso de produtos biodegradáveis, controle de poluição sonora no ambiente do restaurante, destinação final adequada de resíduos sólidos, de óleos utilizados em frituras e cocções.

14. Responsáveis pela Elaboração do ETP

<div>INTEGRANTE TÉCNICO</div> <div>Roberto de Sá Prudêncio</div> <div>Matrícula: 2070101</div> <div>Itajaí, 04/06/2024.</div>	<div>INTEGRANTE TÉCNICO</div> <div>Andressa Meier de Souza</div> <div>Matrícula: 1994401</div> <div>Itajaí, 04/06/2024.</div>
<div>INTEGRANTE TÉCNICO</div> <div>RICARDO ARRUDA SOUZA</div> <div>Matrícula: 1994201</div> <div>Itajaí, 04/06/2024.</div>	

15. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Considerando o Estudo Técnico Preliminar elaborado, aprovo e atesto a sua conformidade às disposições contidas na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 12.840 de 25 de janeiro de 2024.

Itajaí/SC, 09 de julho de 2024.

NORMELIO PEDRO WEBER
Superintendente Administrativo das Fundações