



APÊNDICE ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou Projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

1. DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	009680/2025
Estudo Preliminar nº:	05/2025
Secretaria:	Secretaria de Proteção e Defesa Civil
Setor / Órgão:	Setor de Compras
Objeto:	<i>O presente Estudo Técnico Preliminar tem por fim (objetivo) encontrar a melhor solução para aquisição de refeições prontas, do tipo QUENTINHAS, para atender as necessidades dos servidores plantonistas de 24 horas, pelo período de 01 (um) ano. O presente também servirá como base para a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico.</i>
Equipe de Planejamento:	Gestor: Maicon da Silva Figueira – Mat. 199.190
	Apoio Técnico: Luis Antonio Ferreira Couto – Mat 062.027
	De acordo: Evi Gomes da Silva – Mat. 062.014
2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES:	
<p>O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para o fornecimento de refeições prontas, do tipo quentinhas para atender as necessidades dos servidores plantonistas de 24 horas da Secretaria de Proteção e Defesa Civil. 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 que regem a Administração Pública.</p>	
3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:	
<p>A Secretaria de Proteção e Defesa Civil de Nova Friburgo realiza anualmente licitações para fornecimento de quentinhas para os servidores plantonistas de 24h; Considerando a situação laboral dos plantonistas da Secretaria de Proteção e Defesa Civil em relação ao acondicionamento de suas refeições e primando pela qualidade de suas funções exercidas no âmbito desta secretaria, e que em casos de emergências e desastres climáticos, razão esta que motiva os plantões de 24hs, já que não seria possível prever tal situação, causando assim a impossibilidade de deslocamento até sua residência para alimentar-se, torna-se impreterível a aquisição de quentinhas, o que já ocorrera em situações pretéritas, através dos processos 3.852/2016, 20.371/2017 e 4061/2021, 11.318/2022 e 23.118/2023, atendendo as necessidades de forma satisfatória, e neste caso, manteremos a forma de contratação através da aquisição de refeições prontas, do tipo Quentinhas. Tendo em vista que não deslumbramos outra forma de contratação que não atenda as necessidades dos Servidores Plantonistas de 24 horas, pelo período de 01 (um) ano.</p> <p>Considerando que as refeições trazidas de sua residência por vezes estragam devido ao acondicionamento precário, já que não existe local adequado para armazenamento, assim, a quentinha, por ser consumida de imediato não proporciona danos à saúde por seu perecimento, justificando também uma qualidade aos servidores, bem como dignidade. O fornecimento de alimentação tem também como objetivo a melhoria das condições nutricionais para o trabalhador, aumentando sua capacidade física, sua resistência à fadiga e a doenças e redução de riscos de acidentes de trabalho.</p>	



Por outro lado, deve-se considerar à Defesa Civil a garantia do direito à vida, que em circunstâncias, busca a redução da ocorrência e da intensidade do desastre, e que o servidor plantonista, pela característica do serviço emergencial, deverá estar sempre à disposição, atuando no sentido de se evitar perdas humanas ou patrimoniais na área que possa vir a ser atingida.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) visa avaliar e fundamentar a **contratação de refeições prontas, do tipo quentinhas** para os servidores plantonistas de 24h, para atender a demanda do Setor de respostas as ocorrências, bem como auxiliar nos demais procedimentos operacionais, sendo imprescindível para manutenção das condições mínimas necessárias para o adequado funcionamento do plantão de 24h, sendo o setor, composto por 20 (vinte) plantonistas, divididos em 04 (quatro) turnos, contendo desta forma, 05 (cinco) plantonistas diários, com escala de 24/72h. Considerando a situação laboral dos plantonistas da Secretaria de Proteção e Defesa Civil em relação ao acondicionamento de suas refeições e primando pela qualidade de suas funções exercidas no âmbito desta secretaria, e que em casos de emergências e desastres climáticos, razão esta que motiva os plantões de 24hs, já que não seria possível prever tal situação, causando assim a impossibilidade de deslocamento até sua residência para alimentar-se, torna-se impreterível a aquisição de quentinhas, o que já ocorrera em situações pretéritas, através dos processos 3.852/2016, 20.371/2017 e 4061/2021, 11.318/2022 e 23.118/2023, atendendo as necessidades de forma satisfatória. Tendo em vista que não deslumbramos outra forma de contratação que não atenda as necessidades dos Servidores Plantonistas de 24 horas, pelo período de 01 (um) ano.

4.2 Especificações Técnicas:

- a) As refeições devem ser preparadas em estabelecimentos licenciados pela Vigilância Sanitária;
- b) Devem atender as exigências nutricionais conforme o público alvo;
- c) As Refeições prontas deverão ser fornecidas acondicionadas em embalagens descartáveis de alumínio ou isopor.

4.3 Requisitos de Qualidade e Segurança:

- a) Atender às normas da ANVISA, MAPA e ABNT.
- b) Fornecer ingredientes frescos e de boa procedência.
- c) Ausência de aditivos não permitidos pela legislação.
- d) Controle de temperatura (quente $\geq 60^{\circ}\text{C}$ e frio $\leq 5^{\circ}\text{C}$);
- e) Padrões sensoriais aceitáveis (aparência, sabor, textura, odor).

4.4 Entrega e Prazos:

4.4.1 Fornecimento: segunda a domingo, inclusive nos feriados, nos horários estabelecidos:

- a) **Almoço: 11:00 às 12:00 horas;**
- b) **Jantar: 18:00 às 19:00 horas,** conforme a solicitação quantitativa, feita pelo representante da Secretaria de Proteção e Defesa Civil, mediante a apresentação dos tickets solicitados e recolhidos pela empresa vencedora do processo licitatório.

c) Composição total: Arroz; feijão (carioca, fradinho ou preto), massa (macarrão, lasanha...); purê de batata, maionese ou pirão; 02 tipos de carne: bovina; frango ou suína (é estritamente proibido qualquer tipo de carne conhecida por miúdos); peixe; legumes (cozidos ou crus); saladas variadas completas; farofa.



d) As quentinhas devem conter peso mínimo de 750g, com mínimo de 150g de proteína animal.

4.5 Garantia: Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente pela contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.6. Proibições: Não será admitida a subcontratação dos objetos licitados, em conformidade com o disposto na Lei 14.133/2021. Da mesma forma, a contratação não exigirá garantias adicionais conforme previsto nos arts. 96 e seguintes da referida lei, em função de tratar-se de registro de preços, o qual oferece flexibilidade para a Administração Pública.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

5.1 As estimativas correspondentes foram baseadas nos cálculos apresentados abaixo, pelo gestor de processos desta Secretaria Municipal de Defesa Civil;

5.2 O quantitativo está previsto para o consumo de 12 (doze) meses, sendo 08 (oito) refeições diárias, almoço e jantar, de um total de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, conforme planilha em anexo, e de funcionários nos cargos específicos, sendo o quantitativo de 04 (quatro) plantonistas diariamente, inclusive, sábados, domingos e feriados, demandado por esta Secretaria, podendo o mesmo variar conforme intempéries que possam surgir, considerando que em casos de “ALERTA” ou “ALERTA MÁXIMO”, todos os servidores que não participam do quadro de plantonistas lotados na Secretaria de Proteção e Defesa Civil, deverão ser acionados para se dirigirem a sede desta Secretaria, o que faz aumentar consideravelmente o consumo, já que os mesmos farão suas refeições na própria sede, acrescentamos um quantitativo maior de 20%, como margem de segurança, tendo em vista outras aquisições, feitas através dos processos nºs 3.852/2016, 20.371/2017 e 4061/2021, 11.318/2022 e 23.118/2023.

5.3 O total previsto é de 3.504 (três mil, quinhentos e quatro) refeições, conforme planilha em anexo, considerando as alterações do quantitativo de plantonistas e a média dos últimos 02 (dois) anos, podendo variar de acordo com a necessidade da Secretaria, conforme número de plantonistas, e/ou intempéries que venham a surgir; sendo necessário o total de 584 (quinhentos e oitenta e quatro) refeições, como margem de segurança de 20%, perfazendo um total de 3.504 (três mil, quinhentos e quatro) refeições.

5.4 As tabelas abaixo demonstram detalhadamente o objeto do presente Estudo Preliminar, bem como o número de itens, para auxiliar a empresa contratada a estimar seus valores, considerando as especificações e necessidades:

QUANTITATIVO PRETENDIDO

Mês	Dias	Almoço	Jantar	Somatório
JANEIRO	31	04	04	248
FEVEREIRO	28	04	04	224
MARÇO	31	04	04	248
ABRIL	30	04	04	240
MAIO	31	04	04	248
JUNHO	30	04	04	240
JULHO	31	04	04	248
AGOSTO	31	04	04	248



SETEMBRO	30	04	04	240
OUTUBRO	31	04	04	248
NOVEMBRO	30	04	04	240
DEZEMBRO	31	04	04	<u>248</u>
TOTAL:				2.920
MARGEM DE SEGURANÇA 20%:				584
TOTAL GERAL:				3.504

TOTAL	365 dias x 8	2.920	refeições
Margem de segurança:	20%	<u>584</u>	refeições
		3.504	refeições

TOTAL GERAL: 3.504 (Três mil, quinhentos e quatro refeições)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Código de Despesa – 3.3.9.0.30.36 (Alimentação preparada por terceiros)				
01	Refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis de alumínio ou isopor. Composição total: Arroz; feijão (carioca, fradinho ou preto), massa (macarrão, lasanha...); purê de batata, maionese ou pirão; 02 tipos de carne: bovina; frango ou suína (é estritamente proibido qualquer tipo de carne conhecida por miúdos); peixe; legumes (cozidos ou crus); saladas variadas completas; farofa. As quentinhas devem conter peso mínimo de 750g, com mínimo de 150g de proteína animal.	461078	UN	3.504

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

6.1 Na forma do disposto no art. 18, §1º, da Lei Federal 14.133, quando do levantamento de mercado, para fins de identificação das possíveis soluções existentes, a equipe de planejamento deve evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, realizando uma análise comparativa entre as soluções identificadas, com objetivo de identificar a solução que apresenta maior vantajosidade econômica, ganhos de eficiência administrativa, continuidade sustentável social e ambiental.

6.2 A Aquisição é bastante simplificada podendo ser oferecida por qualquer fornecedor na área, no entanto devido às condições de mercado e os prazos de entrega poderá apresentar restrição a quantidade de fornecedores capazes de suprir a demanda da municipalidade.

6.3 O estudo visa avaliar o mercado com fornecimento de refeições do tipo Quentinhas, permitindo que essas prestadoras de serviços tomem decisões informadas sobre a aquisição com base em fatores como custo, qualidade e disponibilidade.

a) Servidores no quadro de profissionais municipais que possam confeccionar as quentinhas:



Invés de adquirir os itens prontos diretamente, o órgão poderia orientar que os profissionais municipais de serviços gerais confeccionassem as quentinhas para ofertar aos servidores, contudo, tal medida torna-se inviável pois a demanda do objeto é significativa, e iria comprometer os serviços e atribuições que os funcionários já possuem, ou seja, iria haver um déficit nas outras funções que desempenhavam os funcionários em destaque. Ainda, haveria custos adicionais ao comprar os suprimentos necessários para confecção, o que torna essa alternativa inviável e custosa ainda mais para a Administração Pública.

b) Contratação de prestadora de serviços para fornecer material:

Comprar refeições prontas do tipo Quentinhas de prestadores de serviços para a administração pública representa uma estratégia eficiente e econômica. Ao terceirizar esse serviço, a administração pode reduzir custos operacionais significativos, eliminando a necessidade de gerenciar uma cozinha própria e seus encargos associados, como pessoal e infraestrutura. Isso permite que o foco principal da administração seja direcionado às suas atividades essenciais, melhorando a eficiência global.

6.4 Há de se ressaltar ainda, que este tipo de contratação já vem sendo utilizada corriqueiramente nesta Administração Pública e que tal medida já foi adotada através dos processos administrativos n°s 3.852/2016, 20.371/2017 e 4061/2021, 11.318/2022 e 23.118/2023, e vem atendendo de forma satisfatória garantindo a necessidade dos direitos básicos e essenciais para os servidores plantonistas de 24h da Secretaria de Proteção e Defesas Civil.

Foi consultada a pncp.gov.br, a fim de coletar informações que possam contribuir com a melhor elaboração do presente, contratando assim o melhor serviço possível de acordo com as necessidades da municipalidade.

Sendo importante destacar que em outras contratações semelhantes ao objeto em tela, a natureza dos fornecimentos e complexidades dos objetos impede qualquer coleta de informação para utilizar como referência.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:



O custo da contratação é previsto no valor global, utilizando como referência o último preço praticado por este município nos autos do processo administrativo nº 23118/2023, constantes no Extrato de Ata de Registro de Preços – Pregão Presencial 007/2023 e Termo de Julgamento (em anexo a este ETP).

Cotação					
Empresa: BREF GESTÃO EMPRESARIAL LTDA					
Descrição	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total	Valor Unitário Corrigido pelo IPCA-E (IBGE)	Valor Total Corrigido pelo IPCA-E (IBGE)
Refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis de alumínio ou isopor. Composição total 700g, sendo: Arroz; macarrão; carne bovina; peixe; frango ou suíno; feijão; legumes; saladas variadas; farofa.	3.513	R\$23,89	R\$ 83.925,57	R\$ 25,68	R\$ 90.213,84

Resultado da Correção pelo IPCA-E (IBGE)

Dados básicos da correção pelo IPCA-E (IBGE)	
Dados informados	
Data inicial	09/2023
Data final	02/2025
Valor nominal	R\$ 23,89 (REAL)
Dados calculados	
Índice de correção no período	1,07486500
Valor percentual correspondente	7,486500 %
Valor corrigido na data final	R\$ 25,68 (REAL)
<input type="button" value="Fazer nova pesquisa"/> <input type="button" value="Imprimir"/>	

*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).

Gostou desse serviço? Dê sua opinião.

Tendo como preço total estimado para a aquisição em R\$ 90.213,84 (noventa mil, duzentos e treze reais e oitenta e quatro centavos).

Sendo importante destacar que a pesquisa de mercado realizada pela Secretaria de Infraestrutura e Logística será essencial para fins de escolha do melhor preço, os quais serão devidamente apurados pelo Setor de Gestão de Processos, Contratos e Convênios da Secretaria Requisitante como parâmetro para o futuro certame.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

FUNDAMENTAÇÃO:

Optamos pela modalidade de Pregão na forma eletrônica, no procedimento auxiliar “Sistema Registro de Preços”, com critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, visando a ampla concorrência e



preconizando os princípios da eficiência e da economicidade.

O presente caso se traduz, na aquisição de refeições prontas do tipo Quentinhas, para atender a demanda do Setor de respostas as ocorrências, bem como auxiliar nos demais procedimentos operacionais, sendo imprescindível para manutenção das condições mínimas necessárias para o adequado funcionamento do plantão de 24h, sendo o setor, composto por 20 (vinte) plantonistas, divididos em 04 (quatro) turnos, contendo desta forma, 05 (cinco) plantonistas diários, com escala de 24/72h. Considerando a situação laboral dos plantonistas da Secretaria de Proteção e Defesa Civil em relação ao acondicionamento de suas refeições e primando pela qualidade de suas funções exercidas no âmbito desta secretaria, e que em casos de emergências e desastres climáticos, razão esta que motiva os plantões de 24hs, já que não seria possível prever tal situação, causando assim a impossibilidade de deslocamento até sua residência para alimentar-se, torna-se impreterível a aquisição de quentinhas, o que já ocorrera em situações pretéritas, através dos processos 3.852/2016, 20.371/2017 e 4061/2021, 11.318/2022 e 23.118/2023, atendendo as necessidades de forma satisfatória. Tendo em vista que não deslumbramos outra forma de contratação que não atenda as necessidades dos Servidores Plantonistas de 24 horas, pelo período de 01 (um) ano.

As estimativas correspondentes foram baseadas nos cálculos apresentados abaixo, pelo gestor de processos desta Secretaria Municipal de Defesa Civil;

O total previsto é de 3.504 (três mil, quinhentos e quatro) refeições, conforme planilha em anexo, considerando as alterações do quantitativo de plantonistas e a média dos últimos 02 (dois) anos, podendo variar de acordo com a necessidade da Secretaria, conforme número de plantonistas, e/ou intempéries que venham a surgir; sendo necessário o total de 584 (quinhentos e oitenta e quatro) refeições, como margem de segurança de 20%, perfazendo um total de 3.504 (três mil, quinhentos e quatro) refeições.

Diante das alternativas apresentadas pelo mercado, contrabalanceando os prós e contras de cada uma delas, a solução escolhida a ser adotada pelo município é a única solução existente. Ressalta-se que não foram identificados requisitos que restrinjam a competitividade de mercado.

A contratação de refeições prontas do tipo Quentinhas para os servidores plantonistas de 24 horas apresentam várias vantagens significativas. Primeiramente, economiza tempo valioso ao eliminar a necessidade de os funcionários procurarem por refeições durante seus intervalos. Isso não apenas aumenta a eficiência no local de trabalho, mas também garante que possam se alimentar de forma adequada sem interrupções prolongadas. Além disso, promove a saúde e o bem-estar dos servidores ao oferecer refeições balanceadas e nutritivas, contribuindo para sua produtividade e bem-estar geral.

Diante disso, a escolha por prestadores de serviços garante a qualidade e a conformidade com normas sanitárias na preparação e distribuição das refeições para a Administração. Esses fornecedores têm a capacidade de oferecer uma variedade de opções de cardápio que atendem às diferentes necessidades dietéticas dos servidores plantonistas de 24 horas, incluindo opções vegetarianas, veganas e outras dietas específicas.

Considerando o exposto, e as opções (**Item 06: Levantamento de Mercado**), conclui-se pela viabilidade



técnica e economia da contratação, nos moldes de Pregão Eletrônico, com fundamentação legal na lei nº 14.133/2021, com critério de julgamento do tipo menor preço por item, adotando o sistema Registro de Preços pelo período de 01 (um) ano.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Mediante análise de viabilidade técnica e econômica, não há necessidade de parcelamento do objeto, por se tratar de objeto não divisível de um único item.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Para efeitos de esclarecimentos a respeito das providências prévias ao contrato, o objeto da contratação (refeições prontas, do tipo quentinhas) será entregue na Secretaria de Defesa Civil, onde serão consumidas de imediato in loco pelos servidores plantonistas de 24 horas.

11. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

O projeto beneficiará os servidores plantonistas de 24 horas, visando atender a demanda do Setor de Respostas às ocorrências, bem como auxiliar nos demais procedimentos operacionais, sendo imprescindível para manutenção das condições mínimas necessárias para o adequado funcionamento do plantão de 24h.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não há contratações correlatas.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Gestão de Resíduos:

- **Impacto:** Descarte inadequado de resíduos alimentares e embalagens pode contribuir para a poluição ambiental.

Medidas Mitigadoras:

- Programas de reciclagem e compostagem: Implementar sistemas para separação e gestão adequada de resíduos, incluindo a compostagem de resíduos orgânicos.
- Educação e conscientização: Incentivar os servidores a participarem ativamente na separação de resíduos e na redução do desperdício.

Impactos da Produção de Alimentos:

- **Impacto:** A produção agrícola intensiva pode contribuir para a perda de biodiversidade, uso excessivo de água e pesticidas.

Medidas Mitigadoras:

- Priorização de alimentos locais e orgânicos: Escolher fornecedores que adotem práticas agrícolas sustentáveis, como agricultura orgânica e produção local.
- Redução do desperdício alimentar: Promover políticas para minimizar o desperdício de alimentos durante o preparo e distribuição das refeições.

Implementação de Medidas:

- Engajamento dos Servidores: Educar e envolver os servidores públicos na importância da sustentabilidade ambiental e na adoção de comportamentos eco-friendly.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:



Diante do exposto, declaro ser viável a contratação.

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que o mesmo traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº 14.133/21.

Nova Friburgo/RJ, 15 de abril de 2025.