

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:	13.645/2024	
Estudo Preliminar nº:	013/2024	
Secretaria:	Secretaria Municipal de Serviços Públicos	
Setor / Órgão:	Restaurante Popular	
Objetivo:	Trata-se de estudos preliminares referentes à contratação de empresa especializada para prestação dos serviços continuados de DESRATIZAÇÃO e DESINSETIZAÇÃO, COMBATE e MANEJO DE POMBOS, HIGIENIZAÇÃO DE CAIXA D'ÁGUA E ANÁLISE DA POTABILIDADE DA ÁGUA, para atender as necessidades do Restaurante Popular, que compõe a estrutura da Secretaria de Serviços Públicos, pelo período de 01 (um) ano.	
Equipe de Planejamento:	Gestor: Victória Mendes Thedim Jander – matrícula: 063.461	
	Elaboração: Luiza Pereira Silva – matrícula: 115.254	
	De acordo: Marcelo da Silva Pereira – matrícula: 100.530	
2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES		
O Município não dispõe de Plano Anual de Contratações (PAC), porém o presente faz parte do planejamento interno de contratação das Secretarias citadas, por ser um procedimento anual, que não pode ser descontinuado.		
3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:		
<p>A presente contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de desratização e desinsetização, combate e manejo de pombos, higienização de caixa d'água e análise da potabilidade da água é justificada por aspectos que voltam para saúde pública, qualidade do serviço prestado e a reputação do Restaurante Popular. Visa manter uma excelente condição de habitabilidade e o pleno funcionamento das instalações do Restaurante Popular, evitando assim a presença indesejável de insetos e roedores.</p> <p>Primando sempre pela saúde, bem-estar dos servidores e frequentadores do Restaurante Popular, bem como evitar que o ambiente se torne insalubre.</p> <p>A falta de execução destes serviços, além de infringir as normas sanitárias municipais e estaduais vigentes, poderá provocar complicações médicas provocadas por vetores, os quais podem trazer malefícios à saúde. A ausência de pragas e garantia de água potável são aspectos essenciais para manter um ambiente seguro, higiênico, refletindo diretamente na qualidade dos alimentos servidos e na satisfação da população.</p>		

A dedetização e desinsetização são processos cruciais para eliminar e controlar a presença de pragas como baratas, formigas e outros insetos que podem transmitir doenças, contaminar alimentos e superfícies, e provocar reações alérgicas nos clientes e servidores.

O combate e manejo de pombos evita a contaminação dos alimentos e a proliferação de doenças, uma vez que o pombo pode ser vetor de diversas doenças.

A higienização regular das caixas d'água garante a qualidade da água utilizada no preparo dos alimentos.

A análise da potabilidade da água é um processo que envolve a verificação da qualidade da água para assegurar que seja segura para o consumo humano. Além de garantir a conformidade com as normas sanitárias, é essencial para prevenir doenças e proteger a saúde pública.

Garantir que os funcionários trabalhem em um ambiente seguro e higienizado contribui para o bem-estar, produtividade e moral.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A contratada deverá ter capacidade de atendimento de demanda com eficiência, presteza e zelo.

A prestação dos serviços deverá ocorrer em data, horário definidos pelo Restaurante Popular, sendo comunicado à empresa previamente.

As aplicações devem ser realizadas por equipe de especialistas, uniformizados, registrados e com atestado de saúde ocupacional vigente.

A natureza dos serviços a serem contratados é de caráter continuado, visto que é essencial ao Restaurante Popular, com fornecimento de mão de obra não exclusiva. Sua interrupção poderá comprometer a continuidade das atividades.

A empresa contratada deverá ser credenciada no INEA.

A empresa deverá apresentar Licença Ambiental e Sanitária emitida em órgão competente e dentro do prazo de validade (art. 4º - RDC 622/2022).

A empresa deve ser especializada na execução dos serviços (art. 5º - RDC 622/2022).

A empresa somente poderá utilizar produtos saneantes desinfetantes de venda restrita a empresas especializadas, ou de venda livre, devidamente registrados na ANVISA (art. 6º - RDC 622/2022).

A empresa especializada deve ter um responsável técnico devidamente habilitado para o exercício das funções, devendo apresentar o registro profissional junto ao respectivo conselho (art. 7º - RDC 622/2022), bem como possuir registro junto ao conselho profissional do seu responsável técnico (§ 2º do referido artigo).

Devem apresentar veículos com compartimento que isolem os saneantes desinfetantes e equipamentos dos ocupantes (art. 13 - RDC 622/2022).

As embalagens vazias devem retornar ao estabelecimento operacional da empresa (art. 14 - RDC 622/2022).

Após a execução dos serviços a empresa deverá fornecer comprovante de execução contendo, no mínimo:

1. Nome do cliente;
2. Endereço do imóvel;
3. Pragas alvo;
4. Data de execução dos serviços;
5. Prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por pragas alvo;
6. Nome e concentração de uso dos produtos eventualmente utilizados;
7. Orientações pertinentes ao serviço executado;
8. Nome do responsável técnico com o número do seu registro do conselho profissional correspondente;
9. Número de telefone do Centro de Informação Toxicológica; e



10. Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade. (art. 19, incisos - RDC 622/2022).

Deverá afixar cartazes informando a realização da desinfestação, com data da aplicação, nome do produto, grupo químico telefone do Centro de informação toxicológica e números das licenças sanitária e ambiental. A empresa deverá estar regulamentada pelas normas que regem tal atividade.

Os produtos não poderão causar danos à saúde humana.

Os produtos aplicados deverão ter seus efeitos garantidos pelo prazo mínimo de 3 (três) meses.

Após a aplicação do produto e dentro do prazo de garantia dos serviços, caso seja constatado novo foco de baratas, formigas, ratos e outros vetores e pragas urbanas, a contratada deverá comparecer ao prédio onde foi constatado o foco no prazo máximo de 02 (dois) dias, sem ônus para a Secretaria Municipal de Serviços Públicos.

No preço ofertado, além de estar compatível com o de mercado, deverão estar inclusos todos os custos necessários, tais como: acessórios, impostos, tributos, custos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, frete, deslocamento de pessoal e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor do item.

Possuir mão de obra capacitada e qualificada, em quantidade necessária, para o desempenho eficiente das tarefas.

É de responsabilidade da contratada o fornecimento de mão de obras, todos os insumos, materiais, equipamentos e ferramentas necessários para execução dos serviços.

A CONTRATADA deverá respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

Além dos comprovantes de execução, as empresas deverão apresentar laudo do serviço executado, como todas as informações.

DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

Deverão ser executadas nas áreas internas e nas proximidades do Restaurante Popular.

COMBATE E MANEJO DE POMBOS

Toda atividade desenvolvida para o controle de pombos deve ser cuidadosamente planejada para evitar a morte das aves ou sofrimento. Apesar de serem considerados como espécies sinantrópicas nocivas pelo art. 5º, § 1º da Instrução Normativa n.º 141 do IBAMA, os pombos não podem ser exterminados, conforme a Lei Federal de Crimes Ambientais n.º 9.605/98.

Conforme artigo 2º, inciso V “fauna sinantrópica nociva: fauna que interage de forma negativa com a população humana, causando-lhe transtornos significativos de ordem econômica ou ambiental, ou que represente riscos à saúde pública;”

HIGIENIZAÇÃO DAS CAIXAS D'ÁGUA

Deverá seguir normas e procedimentos rigorosos para garantir a segurança e eficácia do serviço.

Deverá realizar uma inspeção detalhada da caixa d'água antes do início do processo de limpeza para identificar danos ou irregularidades.

Realizar testes de qualidade da água após a limpeza para garantir que esteja livre de contaminantes.



ANÁLISE DA POTABILIDADE DA ÁGUA

Deverá realizar a coleta e análise laboratorial físico-químicas e microbiológicas de amostras de água das duas caixas d'água que abastecem o Restaurante Popular.

O início das análises deve se dar em até 24 (vinte e quatro) horas após a coleta da amostra.

A empresa deverá fornecer os procedimentos de coleta, acondicionamento, transporte, bem como os frascos e embalagens para o regular acondicionamento e transporte da amostra.

Deverá ser realizada a análise microbiológica, de substâncias químicas que representam risco à saúde (substância inorgânica e agrotóxicas), radioatividade e do padrão de aceitação da água potável para preparação de alimentos.

LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Avenida Alberto Braune, n.º 225, Centro, Nova Friburgo/RJ – CEP: 28.610-001. Dependências do Restaurante Popular.

A caixa d'água de 40.000 litros (quarenta mil) fica localizada ao lado do prédio do Restaurante Popular, na parte externa e superior. Já a de capacidade de 1.000 litros (mil) está localizada na parte interna e superior do Galpão dos Trabalhadores, em cima do banheiro masculino (área externa do Restaurante Popular).

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

A empresa deverá observar todas as normas contidas RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 622, DE 9 DE MARÇO DE 2022 e demais legislações vigentes.

As empresas interessadas no certame poderão realizar visita prévia para levantamento geral das condições das áreas aqui envolvidas, para conhecimento e elaboração de sua proposta de preço.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

A estimativa da quantidade de execução dos serviços de controle de vetores e pragas urbanas foi baseado na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 622 da ANVISA que prevê que a periodicidade seja minimamente mensal (art. 3º, inciso II). Sendo assim, como se trata de contratação para atender as necessidades do Restaurante Popular por 01 (um) ano, são necessários **12 (doze) execuções** deste serviço.

Já a estimativa da quantidade de execução do serviço de higienização de caixa d'água, bem como a análise da potabilidade foram baseadas na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 216, que prevê em seu Item 4, subitem 4.4.1 e 4.4.4 um intervalo de 06 (seis) mês, ou seja, para a vigência do contrato são necessários **02 (duas) execuções** do serviço.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Na presente necessidade de execução de desinsetização e desratização, combate e manejo de pombos, higienização de caixa d'água e análise da potabilidade de água não foi possível encontrar outra solução para a resolução do problema, senão a contratação de empresa especializada.

Isso ocorre porque Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 622 da ANVISA, prevê que essa atividade seja realizada por uma empresa especializada e definindo-a como **“pessoa jurídica devidamente constituída, licenciada pelos órgãos competentes da saúde e do meio ambiente, para prestar serviços de controle de vetores e pragas urbanas;”** (grifo nosso)

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

Considerando os valores verificados em contratações similares levantados no processo administrativo 2.655/2023 no mês de maio/2024, contrato do próprio Município e em consulta ao Portal Nacional de



Contratações Públicas, o valor estimado da presente contratação é de R\$ 19.664,87 (dezenove mil seiscentos e sessenta e quatro reais e oitenta e sete centavos), planilha anexa.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A execução dos serviços de dedetização e desinsetização, combate e manejo de pombos, higienização de caixa d'água e análise da potabilidade da água por empresa especializada são medidas essenciais para o Restaurante Popular. Esses serviços garantem a saúde e segurança dos servidores e clientes, assegurando a conformidade com as normas sanitárias, preservar a reputação do estabelecimento e promovem um ambiente de trabalho saudável.

Em resumo, tem objetivo principal garantir a segurança, a saúde e o conforto das pessoas e servidores que frequentam o local.

DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

São ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

Visa a exterminação e controle de todo e qualquer tipo de insetos ou pragas (baratas, pernilongos, formigas, aranhas, traças, ácaros etc.).

COMBATE E MANEJO DE POMBOS

O pombo é considerado uma espécie sinantrópica nociva, ou seja, interage de forma negativa com a população humana, causando-lhe transtornos significativos. Por isso, é considerado uma praga urbana. Apesar disso não podem ser exterminados deve ser adotado medidas de controle, como a instalação de barreiras físicas, utilização de repelentes, controle de alimentação, dentre outros.

HIGIENIZAÇÃO DE CAIXA D'ÁGUA

A higienização é um processo de operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção realizado para garantir a qualidade da água armazenada.

A limpeza é a remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis e a desinfecção é a redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária.

Compreende na limpeza e desinfecção interna e limpeza externa dos locais em que se encontram.

Assim, a limpeza e higienização das caixas d'água envolvem a aplicação de produtos específicos para remoção de depósitos, desestabilização de biofilmes e eliminação de micro-organismos, garantindo a qualidade da água.

ANÁLISE DA POTABILIDADE DA ÁGUA

É um conjunto de testes e avaliações realizados para verificar se a água é segura para o preparo dos alimentos, através da coleta de amostra da água e análise laboratorial físico-químicas e microbiológicas.

Os parâmetros analisados abrangem aspectos físicos, químicos, microbiológicos e organolépticos (relacionados ao gosto, cheiro e aparência) da água.

A presente contratação se dará através de **Pregão Eletrônico** (art. 28, inciso I, c/c art. 17, §2º da Lei Federal nº 14.133/21), com critério de julgamento menor preço por item.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Após análise, a conclusão aponta para o parcelamento do objeto, tendo em vista que um item não interfere na execução do outro, não gerando, assim, prejuízo para o conjunto da solução.

Será adotado o critério de julgamento de menor preço por item (art. 33, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021), visto que os serviços são de natureza divisível, técnica economicamente viável. Não haverá perda de escala e ocorrerá o melhor aproveitamento do mercado, ampliando a competitividade.

10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

A presente contratação no que se refere ao controle de pragas urbanas tem como principal objetivo manter o Restaurante Popular um lugar seguro e higienizado para os servidores e clientes, minimizando o risco de doenças transmitidas por pragas.

Visa reduzir ou eliminar a presença de todas os tipos de pragas como insetos, roedores que possam causar danos à saúde humana, ao ambiente e aos alimentos.

Já nos serviços relacionados à água pretende-se assegurar que a água armazenada nas caixas estejam livre de contaminação, sedimentos e microrganismos patogênicos.

Prevenir onças transmitidas pela água, garantindo a saúde dos consumidores.

Prolongar a vida útil da caixa d'água e dos sistemas de abastecimento, prevenindo problemas estruturais e operacionais.

Melhorar a eficiência operacional do estabelecimento, evitando interrupções e problemas relacionados à higiene e segurança.

Contribui positivamente para a imagem e reputação do Restaurante Popular, demonstrando compromisso com a qualidade e a segurança.

Além de cumprir as normas e regulamentos sanitários e de segurança estabelecidos pelos órgãos competentes.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Identificou-se como providência prévia ao contrato a interrupção do abastecimento de água nos reservatórios, a ser realizado um dia antes do dia agendado para a execução do serviço, para que ela se esvazie e a limpeza possa ser realizada com efetividade, evitando o desperdício de água.

Outra providência necessária identificada compete ao dia de execução dos serviços, que deverá ser realizar-se em data e horário programada evitando transtorno ao funcionamento do Restaurante Popular.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não há nenhuma contratação correlata ou interdependente em andamento.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Deverá adotar critérios e práticas de Sustentabilidade para evitar danos ambientais.

Cumprir as normas e padrões de higiene ambiental definidos pela legislação federal, estadual e/ou municipal regulada através de suas Secretarias de Saúde e Vigilância Sanitária, RDC n.º 622/2022.

Respeitar e atender as Normas Brasileiras Regulamentadora – NBR.

Adotar medidas para evitar a contaminação do solo com produtos químicos.

Realizar o descarte das embalagens conforme prevê as regulamentações.

Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes, informando, se for o caso, o tratamento adotado para o recolhimento dos resíduos.

Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade.

Utilizar água e produtos químicos de forma racional e sustentável, minimizando o impacto ambiental.

Sempre que possível, adotar práticas de reciclagem e reutilização de materiais utilizados nos processos.

Os materiais empregados pela empresa contratada deverão atender a melhor relação entre custos benefícios, considerando os impactos ambientais.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Considerando os Estudos aqui apresentados, pode-se concluir que a única solução encontrada para o atendimento da demanda, qual seja a contratação de empresa especializada para execução do serviço de desinsetização e desratização, combate e manejo de pombos, higienização de caixa d'água e análise da



potabilidade da água mostra-se eficaz e viável, levando em conta as questões orçamentárias e de disponibilidade de empresas consolidadas no ramo, visando a garantia do fornecimento.

Sendo assim, considerando a evidente necessidade da presente contratação e considerando que há recursos orçamentários alocados para atender as despesas, conclui-se pela viabilidade da contratação pretendida.

15. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

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 nº14.133/21.

Gestor:	Elaboração	De acordo:
Victoria Mendes Thedim Jander		José Sebastião Rabello (Zezinho do Caminhão)
Matr.: 063.461		Matr.: 063.664
Nova Friburgo/RJ, 28 de maio de 2024		