

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:	4.196/2023
Estudo Preliminar nº:	02/2023
Secretaria:	Secretaria Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos, Trabalho e Políticas Públicas para a Juventude
Setor / Órgão:	Setor requisitante: Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS)
Objeto:	Trata-se de estudos preliminares referentes à contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentos prontos para consumo (quentinhas) para atender as necessidades das pessoas em situação de rua atendidas pelo CREAS.
Equipe de Planejamento:	Gestor: Simone de Almeida Pinto, Subsecretária Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos Trabalho e Políticas Públicas para a Juventude, matrícula 63.267
	Apoio Técnico Administrativo pela compilação das informações e transcrição: Monara Tavares da Silva Cunha, Assessor de Nível Superior de Apoio Administrativo, Matrícula 199.511, Wellington Laurindo Ignacio, matrícula 115.208
	Apoio Técnico: Ana Elza da Silva Júnior, matrícula 62995, Gerente da PSE. Fernanda de Moura Borges Leal, matrícula 115.300, nutricionista; Amélia Cristina Domingues Fernandes, matrícula 115.162, Assistente Social, Ana Elza da Silva Júnior, matrícula 62995, Gerente da PSE.
	De acordo: Diego Asth da Silva Secretário Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos Trabalho e Políticas Públicas para a Juventude Matrícula 63.262
2. INTRODUÇÃO:	
O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. 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.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

Os trabalhos aqui desenvolvidos visam subsidiar futuro procedimento de contratação pública, a ser processado por Pregão Eletrônico para Registro de Preços, nos termos da Lei 14.133/2021, para selecionar empresa que forneça alimentos prontos para consumo, sob demanda, para atender pessoas em situação de rua atendidas pelo Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) em que pese a justificativa técnica sob ratifício da Gerência da Proteção Social Especial colecionada aos autos de fls. 5-14.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentos prontos para o consumo, para atender as necessidades do Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências abaixo descritas:

Com o fito de aplicar o princípio da sustentabilidade, previsto no artigo 5º da Lei 14.133/2021, deverá ser observado pelo licitante que os produtos deverão ser nacionais e com baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água nos termos do artigo 4º, do decreto federal nº 7.746/2012, que especificou as práticas sustentáveis que devem ser observadas quando da realização de licitações e contratações por parte da Administração Pública.

Procedimentos para o transporte de alimentos: O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos produtos. Dessa forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto. Sendo assim, estes veículos devem ser exclusivos para esse fim. Obviamente, esta etapa somente poderá assegurar a qualidade desejada quando os alimentos forem manipulados e processados nas etapas anteriores seguindo as recomendações técnicas necessárias. Assim, os alimentos devem ser transportados em condições que evitem a contaminação ou recontaminação, ou ainda a multiplicação dos micro-organismos eventualmente presentes. Para isso, é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. As recomendações gerais são:

- a. Não transportar, conjuntamente com alimentos prontos produtos alimentícios crus, pessoas ou animais, substâncias estranhas à preparação e produtos tóxicos.
- b. Utilizar meio de transporte cuja cabine do condutor seja preferencialmente isolada da parte que contém os alimentos.
- c. Manter o veículo de transporte de alimentos em perfeito estado de conservação e higiene: a limpeza e a desinfecção devem ser efetuadas de acordo com as recomendações da Portaria CVS 6/99.
- d. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável, atóxico, lavável e aprovado pela autoridade sanitária. Devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis quando a natureza do alimento assim exigir.
- e. Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e

outros) não representem fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

Procedimentos perante os riscos de contaminação: A contaminação ocorre quando os micro-organismos são transferidos de um local para o outro, por meio de utensílios, equipamentos, mãos, panos e, inclusive, entre os próprios alimentos. A possibilidade de contaminação por meio de contato direto ou indireto, ligado ao processamento do alimento deve ser sempre levada em consideração. Assim, em todas as fases do fluxo operacional, recomenda-se especial atenção para as seguintes recomendações:

- a. Observar para que não ocorra contaminação entre os gêneros de alimentos durante o armazenamento e a manipulação;
- b. Garantir a higiene ao manipular gêneros de diversas naturezas: lavar e desinfetar área de trabalho, equipamentos, mãos e utensílios entre uma atividade e outra;
- c. Utilizar facas e placas de polipropileno diferentes e distintas para manipular alimentos crus e cozidos (diferentes cores);
- d. Dar especial atenção aos procedimentos a seguir exemplificados, típicos de contaminação, os quais deverão ser prevenidos, reduzidos ou eliminados: i) alimento cru (sem higienização ou in natura) em contato com alimento pronto para consumo, como por exemplo, salsa utilizada para decoração; ii) alimentos in natura entre si, como por exemplo, quebrar ovos juntos, um sobre o outro, no mesmo recipiente; iii) utensílio sujo junto a outro limpo, como por exemplo, faca suja sobre placa de polipropileno limpa; iv) mãos, utensílios ou equipamentos que entram em contato com alimento cru e posteriormente com o alimento pronto para consumo, sem prévia higienização; v) facas afiadas no mesmo afiador (fuzil) utilizado para outras facas, quando não realizada a adequada higienização das facas e do próprio afiados a cada uso.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Cabe dizer que a estimativa do quantitativo foi realizada pela gerente de proteção social especial, Ana Elza da Silva Junior, matrícula 62.995.

Urge destacar que foram anexados de fols. 80-117 dos autos os Registros Mensais de Atendimentos (RMA's) do CREAS, com perfil e quantidade de pessoas em situação de rua abordadas pelo Serviço de Abordagem. O período apresentando abrange janeiro a dezembro de 2022 e com o fito de ter uma visão mais atual da realidade, também acrescentamos os registros de janeiro a junho de 2023.

Também segue em anexo memória de cálculo, apresentando dados da última contratação para o mesmo objeto, com o consumo mensal e anual. Ressaltando que a secretaria não obtém mais em estoque o objeto de contratação deste processo e que o saldo de ata venceu no dia 04/08/2022.

JUSTIFICATIVA DA PREVISÃO DE CONSUMO ANUAL DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO DO CREAS – PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA.

Os cálculos para a estimativa das quantidades necessárias para o ano foram realizados levando-se em consideração o número de pessoas em situação de rua, identificadas pela equipe técnica do CREAS, sendo cerca de 40 a 50 pessoas em situação de rua.

Para a base de cálculo foi considerado que uma média de 45 pessoas façam as refeições tanto de almoço, quanto de jantar diariamente. Sendo um total de 90 quentinhas por dia (45 pessoas 2x/dia), 7 dias na semana.

Ao ano, a estimativa é de 32.850 refeições a serem distribuídas (90 x 365 dias). Com arredondamento para 33.000 unidades de quentinhas.

É importante frisar que, por se tratar de pessoas em situação de rua que podem ou não estar no Abrigo Provisório ou Ponto de Apoio, os alimentos prontos para consumo precisam estar acondicionados em embalagens individuais e devem ser acompanhados de talheres descartáveis.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:

- a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e
- b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

Inicialmente urge destacar que conforme Decreto 2007 de 16 de fevereiro de 2023, a pasta responsável pela realização da pesquisa de mercado é a Secretaria Municipal de Infraestrutura e Logística, todavia, em cumprimento as orientações da Controladoria foi realizada pesquisa no PNCP (Portal Nacional de Compras Públicas) com o fito de averiguar contratações similares a presente contratação, e está anexada aos autos em folhas posteriores a este ETP.

A pesquisa de mercado tem como base verificar quais parâmetros estão sendo cobrados pelo mercado, no âmbito público e/ou privado, com o objetivo de obter a contratação mais vantajosa para a Administração Pública, e ao mesmo tempo, eficaz na sua execução.

Nesse sentido, urge consignar nestes estudos preliminares a pesquisa de preços praticados e registrados em Atas de Registros de Preços de contratações similares bem como observamos, a contratação via dispensa de licitação já pela nova Lei de Licitações e Contratos (Lei nº 14.133/2021), com o mesmo objeto, praticados no âmbito de órgãos e entidades da Administração Pública, conforme quadro demonstrativo abaixo:

**PRÉVIA DE PESQUISA DE MERCADO POR ITEM, MODALIDADE PREGÃO
PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS (PNCP)**

ÓRGÃO: MUNICIPIO DE IPIRANGA

OBJETO: Seleção e contratação de empresas que se enquadrem como MEI, ME e EPP conforme Lei Complementar nº. 123/2006 e Lei Complementar 147/2014, para fornecimento de quentinhas, em

atendimento a Secretaria Municipal de Indústria e Comércio.

VALOR ESTIMADO: R\$ 42.000,00

VALOR HOMOLOGADO: R\$ 42.000,00

MODALIDADE/ FORMA DE CONTRATAÇÃO: Pregão - Eletrônico

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Refeições tipo quentinhas, composição mínima: arroz, feijão, macarrão, farofa, batata, variedade de carnes. Peso mínimo 750(setecentos e cinquenta) gramas.	3.000	Unidade	R\$ 14,00	R\$ 42.000,00

ÓRGÃO: MUNICIPIO DE COTRIGUACU

OBJETO: "AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS DO TIPO MARMITEX E SELF-SERVICE, NO CENTRO E NOS DISTRITOS DE NOVA ESPERANÇA E NOVA UNIÃO, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DESTE MUNICÍPIO DE COTRIGUAÇU-MT".

VALOR ESTIMADO: R\$ 213.781,96

VALOR HOMOLOGADO: N/C

MODALIDADE/ FORMA DE CONTRATAÇÃO: Pregão - Eletrônico

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	FORNECIMENTO DE MARMITAS GRANDE TIPO QUENTINHAS (MARMITEX) COM ARROZ TIPO 1, FEIJÃO TIPO 1, MACARRÃO, FAROFA, SALADA E HORTALIÇAS E VARIEDADE DE CARNE BRANCA E	1280	Unidade	R\$ 25,07	R\$ 32.089,60



	VERMELHA.(CENTRO)				
02	ALIMENTAÇÃO - ALMOÇO/JANTA - TIPO SELF SERVICE COM ARROZ TIPO 1, FEIJÃO TIPO 1, MACARRÃO, FAROFA, SALADA E HORTALIÇAS E VARIEDADE DE CARNE BRANCA E VERMELHA.(CENTRO)	1280	Unidade	R\$ 31,94	R\$ 40.883,20
03	FORNECIMENTO DE MARMITAS GRANDE TIPO QUENTINHAS (MARMITEX) COM ARROZ TIPO 1, FEIJÃO TIPO 1, MACARRÃO, FAROFA, SALADA E HORTALIÇAS E VARIEDADE DE CARNE BRANCA E VERMELHA.(NOVA UNIÃO)	1518	Unidade	R\$ 25,07	R\$ 38.056,26
04	ALIMENTAÇÃO - ALMOÇO/JANTA - TIPO SELF SERVICE COM ARROZ TIPO 1, FEIJÃO TIPO 1, MACARRÃO, FAROFA, SALADA E HORTALIÇAS E VARIEDADE DE CARNE BRANCA E VERMELHA.(NOVA UNIÃO)	1745	Unidade	R\$ 31,94	R\$ 55.735,30

05	FORNECIMENTO DE MARMITAS GRANDE TIPO QUENTINHAS (MARMITEX) COM ARROZ TIPO 1, FEIJÃO TIPO 1, MACARRÃO, FAROFA, SALADA E HORTALIÇAS E VARIEDADE DE CARNE BRANCA E VERMELHA.(NOVA ESPERANÇA)	990	Unidade	R\$ 25,07	R\$ 24.819,30
06	ALIMENTAÇÃO - ALMOÇO/JANTA - TIPO SELF SERVICE COM ARROZ TIPO 1, FEIJÃO TIPO 1, MACARRÃO, FAROFA, SALADA E HORTALIÇAS E VARIEDADE DE CARNE BRANCA E VERMELHA.(NOVA ESPERANÇA)	695	Unidade	R\$ 31,94	R\$ 22.198,30

ÓRGÃO: MUNICIPIO DE SAO JOSE DO VALE DO RIO PRETO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE QUENTINHAS PARA ATENDIMENTO DE DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS

VALOR ESTIMADO: R\$ 91.075,00

VALOR HOMOLOGADO: N/C

MODALIDADE/ FORMA DE CONTRATAÇÃO: Pregão - Eletrônico

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Quentinhas entregues nos locais indicados pelas secretarias solicitantes NA REGIÃO DE SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO em embalagem descartáveis de alumínio ou isopor na medida nº 9, conforme cardápios em anexo.	3500	R\$ 16,45	R\$ 57.575,00



	Os alimentos devem estar quentes, próprios para consumo humano. Junto à refeição deve ser fornecido um garfo descartável embalado individualmente em saco plástico.			
02	Quentinhas entregues nos locais indicados pelas secretarias solicitantes NA REGIÃO DE VOLTA DE PIÃO em embalagem descartáveis de alumínio ou isopor na medida nº 9, conforme cardápios em anexo. Os alimentos devem estar quentes, próprios para consumo humano. Junto à refeição deve ser fornecido um garfo descartável embalado individualmente em saco plástico.	2000	R\$ 16,75	R\$ 33.500,00

Acostamos ainda no presente documento, cópia da última Ata de Registro de Preços vigente no processo nº 16.757/2021, cujo valor foi R\$ 371.250,00 (trezentos e setenta e um mil duzentos e cinquenta reais), ata registrada em 04 de outubro de 2021.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

Como já explicitado em linhas pretéritas, a referida pesquisa será realizada em momento posterior pela Secretaria de Infraestrutura e Logística para balizar o futuro certame.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A contratação para fornecimento de Alimentos prontos para consumo (quentinhas) para atender as necessidades das pessoas em situação de rua atendidas pelo CREAS será realizada através de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, com fundamento no art. 28, inciso I e no art. 17, § 2º da Lei 14.133/2021, tipo de julgamento: menor preço unitário por item, junto a fornecedores no mercado local, regional e nacional, podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. A solução mais viável econômica, técnica e ambientalmente escolhida foi a contratação por Pregão Eletrônico para Registro de Preços, nos termos da Lei 14.133/2021. Como é sabido o Registro de Preços deve ser adotado quando for conveniente para a Administração Pública. O Sistema de Registro é uma

ferramenta que simplifica e otimiza os processos de licitação para a Administração Pública. Entre as várias vantagens, podemos citar o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e total liberdade para o órgão público - que pode ou não efetuar a aquisição. A entrega parcelada é de acordo com a necessidade do ente federativo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNID. DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	Refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis de alumínio ou isopor acompanhadas de talheres descartáveis de plástico. Composição total 700 g, sendo: 200g de arroz branco; 150g de feijão; 100g de guarnição (macarrão e/ou farofa); 100g de legumes ou saladas variadas; 150g de carne bovina, peixe, frango ou suíno.	3697	unid	33.000

Conforme informações abaixo arroladas:

1. Visando a adequada distribuição de macronutrientes, conforme preconizado pelo Programa Alimentação do Trabalhador (PAT); visando os princípios de alimentação saudável que norteiam o Guia Alimentar para População Brasileira, o cardápio diário das refeições do tipo almoço e jantar deverão ser constituídos, obrigatoriamente, de:

TIPO DA REFEIÇÃO	ITEM	GRAMATURA
ALMOÇO E JANTAR	SALADAS	100g
	ARROZ	200g
	FEIJÃO	150g
	GUARNIÇÃO (macarrão e/ou farofa)	100g
	PRATO PROTEICO	150g

Devendo seguir as especificações abaixo:

- SALADAS: deverá ser ofertado, pelo menos, 100g de salada composta por, no mínimo, 2 tipos de vegetal, sendo do tipo A (abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, couve, berinjela, brócolis couve-flor, espinafre, pepino, pimentão, repolho, tomate, cebola, rúcula, etc.) e/ou vegetal tipo B (abóbora, beterraba, chuchu, cenoura, ervilha, jiló, quiabo, maxixe, vagem, etc.).

I. A salada deverá ser composta por um tipo folhoso e um não folhoso, podendo ser vegetal A mais

vegetal B ou 2 vegetais A;

II. As saladas deverão ser variadas, coloridas e priorizando alimentos da safra;

III. As saladas poderão ser acrescidas por queijos, conservas e frutas;

IV. Não é permitido o acréscimo de embutidos, molhos ou temperos ultraprocessados. Para o caso de saladas temperadas, é permitido o uso de azeite, vinagre, limão e/ou ervas frescas ou desidratadas.

- **ARROZ:** deverá ser ofertado, pelo menos, 200g de arroz. Só será permitido arroz tipo 1, podendo ser servido simples ou composto (a grega, de couve, com cenoura, com brócolis, etc).

- **FEIJÃO:** deverá ser ofertado, pelo menos, 150g de feijão. Só será permitido feijão grupo 1 e tipo 1 podendo ser preto, carioca, branco ou vermelho.

- **GUARNIÇÃO:** deverá ser ofertado, pelo menos, 100g de guarnição, que deve ser variada, contendo vegetal tipo C (aipim, batata-doce, batata inglesa, inhame, etc.), farofa, angu, canjiquinha ou massas. Seguindo as especificações abaixo:

TIPO ESPECIFICAÇÃO QUANTIDADE A SER SERVIDA

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA
Vegetal	Tipo C	100g
Farofa	Farinha de mandioca	100g
Macarrão	Espaguete, parafuso ou talharim	100g
Purê	Aipim, batata-doce, batata inglesa, inhame	100g
Canjiquinha	Canjiquinha de milho	100g
Angu	Fubá de milho	100g

- **PRATO PROTEICO:** carne bovina, suína, peixes, aves e vísceras, preparados de formas variadas (cozidos, assados, grelhados, empanados, etc.). O porcionamento do prato proteico preparado e pronto para consumo deverá ser de, no mínimo, 150g de carne sem osso ou 180g de carne com osso (independentemente do peso do osso/cartilagem óssea) per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes utilizadas devem ser de qualidade, com origem reconhecida e provenientes de estabelecimentos devidamente registrados em serviços de inspeção. Sendo indicado, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:

- Carne Bovina: Acém, patinho, coxão mole, alcatra, músculo, cupim, lagarto;
- Frango: Coxa e sobrecoxa, peito de frango;
- Carne suína: pernil, lombo, paleta;
- Pescados: Filés de peixes diversos sem espinha;
- Vísceras: Fígado, moela.

A frequência dos pratos proteicos, em média, deverá ser:

- I. Carne bovina – 3x/semana.
- II. Carne de frango com osso – 1x/semana.
- III. Carne de frango sem osso – 2x/semana.
- IV. Carne de pescados – 1x/semana.
- V. Carne suína – 1-2x/mês.
- VI. Carne de vísceras – 1-2x/mês.
- VII. Prato proteico composto: 1x/mês.

Entende-se por prato proteico composto preparações como: feijoada, lasanha, dobradinha, cozido.

- A feijoada deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), carne bovina como acém, músculo e patinho (25%). Não serão permitidos pé ou máscara suína (cara com orelha suína).
- A dobradinha servida deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (30%), bucho (40%), linguiça calabresa (15%) e carne bovina salgada tipo charque (15%).
- O cozido deverá ser elaborado nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: carne bovina como acém, músculo ou patinho (50%), linguiça calabresa (10%), carne bovina salgada tipo charque (15%), vegetais tipo B e C (25%).
- Quando forem servidos pescados, vísceras, carne suína ou pratos compostos com carne suína e/ou vísceras (como feijoada ou dobradinha), a CONTRATADA deverá oferecer como opções de substituição aos usuários, preparações do tipo: ovos (omelete, ovo mexido, ovos cozidos, ovos fritos ou torta de ovos), torta de legumes, frango ou carne.
- Nos casos de preparações do tipo torta, escondidinho ou outras que sejam compostas de massas além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 250-300g, sendo 150g de proteína e o restante como guarnição.
- Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.
- Não será permitida a utilização de embutidos ou carnes salgadas (linguiça, salsicha, presunto, charque, etc.) de forma isolada. Estes só poderão compor o cardápio quando fizerem parte de prato proteico composto, respeitando a frequência máxima de 1x/mês.

ESTRUTURA BÁSICA DE CARDÁPIO E RESPECTIVAS GRAMATURAS OU PORÇÕES MÉDIAS POR PESSOA

TIPO DE REFEIÇÃO	ALIMENTOS/PREPARAÇÕES	PADRÃO POR REFEIÇÃO (G/ML)
ALMOÇO E JANTAR	SALADAS	100
	ARROZ	100
	FEIJÃO	70

	GUARNIÇÃO	50 a 100	
	PRATO PROTÉICO	120 a 250	

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Em conformidade com o artigo 23, § 1º da Lei 8.666/93, a contratação será por menor preço unitário, entendendo que é tecnicamente viável e economicamente vantajoso para administração, não acarretando prejuízo ao conjunto do objeto. Isto porque o parcelamento, quando viável, garante isonomia e ampliação da competitividade do certame, que são princípios gerais do Micro Sistema das Licitações e Contratações, nos termos da **Súmula 247 do TCU "É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das Licitações para contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo, ou perda da economia de escala, tendo em vista o objeto de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidade autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.**

10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

A Contratação aqui pretendida tem por finalidade garantir o atendimento das necessidades dos serviços socioassistenciais, integrante do serviço de proteção social especial de média e alta complexidade, que tem por missão oferecer atendimento socioassistencial às famílias e indivíduos que se encontram em situação de risco pessoal ou social por ameaça ou violação de direitos, cujos vínculos familiares e comunitários foram rompidos e que demandam intervenções especializadas. Assim, a referida contratação na forma apresentada, pelo menor preço UNITÁRIO por item, através de SRP - Sistema de Registro de Preços, que é considerado um procedimento auxiliar para atuação da Administração Pública, na forma do art. 78, inciso IV, da Lei 14.133/2021. O Sistema de Registro de Preços é um meio apto a viabilizar diversas contratações de compras, concomitantes ou sucessivas, sem a realização de um específico procedimento licitatório previamente a cada uma, por um ou mais de um órgão ou entidade pública, levando-se em consideração o quantitativo flutuante da população em situação de rua conforme demonstrado às fls. 80-117, não havendo regulamentação própria do SRP no âmbito do município de Nova Friburgo, em atenção as disposições do Decreto Federal nº 11.462 de 31/03/2023 justificamos a utilização do respectivo procedimento auxiliar nos termos do art. 3º, inciso V do respectivo diploma legal:

“Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.” (grifo nosso)

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

A Pasta requisitante deverá designar servidores para atuarem na fiscalização da execução do objeto contratado, devendo supervisionar junto do Gestor, o controle efetivo da entrega, informando à Gestão sobre qualquer irregularidade observada na execução do objeto.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não se aplica na presente contratação.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Com o fito de aplicar o princípio da sustentabilidade, previsto no artigo 5º da Lei 14.133/2021, deverá ser observado pelo licitante que os produtos deverão ser nacionais e com baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água nos termos do artigo 4º, do decreto federal nº 7.746/2012, que especificou as práticas sustentáveis que devem ser observadas quando da realização de licitações e contratações por parte da Administração Pública.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, consoante artigo 7º, inciso XIII da IN SEGES/ME Nº 58/2022, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

A aquisição dos produtos, objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

Desta forma, declaramos a viabilidade da contratação do fornecimento de alimentos prontos para consumo, para atender as necessidades do CREAS no atendimento às pessoas em situação de rua, com base no estudo realizado, uma vez que é viável, necessária e adequada a presente Pasta e ao referido Equipamento requisitante.

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:	Responsável Técnico:	Apoio Técnico:
<hr/> Simone de Almeida Pinto Subsecretária Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos Trabalho e Políticas Públicas para a Juventude Matrícula 63.271	<hr/> Ana Elza da Silva Júnior Matrícula 62.995 Gerente da PSE.	<hr/> Monara Tavares da Silva Cunha Assessor de Nível Superior de Apoio Administrativo Matrícula 199.511 <hr/> Wellington Laurindo Ignacio Agente Administrativo Matrícula 115.208
	<hr/> Amélia Cristina Domingues Fernandes Matrícula 115.162 Assistente Social	
	<hr/> Fernanda de Moura Borges Leal Matrícula 115.300 Nutricionista	
De acordo:		
<hr/>		
NICOLE RIBEIRO LESSA CIPRIANO		
Secretária Municipal de Assistência Social		
Matr. 106.137		
Nova Friburgo/RJ, 04 de outubro de 2023.		