



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

RESPONSÁVEL(EIS) PELO PREENCHIMENTO DO ETP

Nome: Aline Vargas Ruschel Frieling

Telefone: 51 3218-9433

E-mail: aline-frieling@fase.rs.gov.br

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Estudo técnico preliminar para tratar da necessidade de contratação emergencial de empresa de alimentação para fornecimento de 35 refeições diárias, sendo 30 para o CASE e 05 para o CAS (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) para os socioeducandos de Caxias do Sul da Fundação de Atendimento Socioeducativo do Rio Grande do Sul de forma contínua sem dedicação exclusiva de mão de obra. A realização de uma contratação emergencial se faz necessária tendo em vista que a empresa atual está impedida de renovar e/ou participar de novas licitações, não tendo tempo hábil para um novo licitatório. A medida visa assegurar o serviço essencial, evitando prejuízos ao atendimento dos socioeducandos.

II - PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O serviço é enquadrado como continuado, tendo em vista que os serviços ora contratados pela Administração são necessários para a manutenção das atividades administrativas, decorrentes de necessidades permanentes sendo a vigência da contratação Plurianual a mais vantajosa para a administração a ser melhor detalhada no instrumento contratual.

Previsão da contratação no Plano Plurianual e Planejamento Estratégico, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO



1 - O objeto de ser entregue com as mesmas especificações constantes no termo de referência e seus anexos.

2 – São de responsabilidade da empresa todos os impostos, taxas, licenças e registros dos órgãos públicos municipais, estaduais e federais a que se fizerem necessários, bem como as despesas com frete e recursos humanos.

3 – A prestação do serviço compreende a execução de fornecimento de refeições diárias da seguinte forma:

a) As refeições deverão ser entregues diariamente nos CASE e CAS da Fundação de Atendimento Socioeducativo (FASE), nos seguintes endereços:

- CASE: Rua Luiz Colovan, 3300 – Bairro Reolon – Caxias do Sul / RS

- CAS: Rua Ernesto Alves, 813 – Bairro Centro – Caxias do Sul / RS

b) A forma de fornecimento deverá seguir os critérios abaixo:

- Almoço e jantar: devem ser fornecidos pronto para o consumo, em embalagens individuais e descartáveis, o valor das embalagens já será cotado no pregão eletrônico (refeições com embalagem). Deverão também ser acondicionadas em caixas térmicas adequadas e devidamente higienizadas, de forma que se vede a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza e se mantenha a temperatura adequada. As saladas, integrantes do almoço e jantar, deverão ser acondicionadas em recipientes plásticos com tampa e, quando solicitado pelo Núcleo de Nutrição, a empresa deverá entregar a salada (almoço e jantar) em embalagens individuais (100g) e descartáveis (o valor da embalagem será pago mediante apresentação de nota fiscal do fornecedor das embalagens. O feijão/lentilha deverão ser enviados em bombonas térmicas próprias para este tipo de alimento.

- Café da manhã e lanche da tarde: pães, bolos e cucas devem ser embalados individualmente em saquinhos ou filme plástico e acondicionados em embalagens que permitam não serem amassados. Os líquidos deverão ser acondicionados em garrafas térmicas devidamente identificadas, sendo a térmica do leite apenas para leite, iogurte e batidas; a térmica do suco apenas para suco e chá e a de café preto apenas para café preto, sendo cumprido com rigor esta observação, bem como a higiene das garrafas térmicas.

- Frutas: devem estar higienizadas e acondicionadas em embalagens que impe-



çam que a fruta machuque no transporte.

4) Os cardápios serão elaborados mensalmente pelas nutricionistas da FASE.

5) **Critérios de sustentabilidade:** entende-se que não se deve criar critérios de sustentabilidade além dos critérios próprios já existentes nas especificações dos serviços, visto que critérios sobressalentes podem restringir a competitividade do certame. Entretanto a exigência de documentação relativa à qualificação técnica das empresas – Alvará de Saúde, Manual de Boas Práticas e Licença para transporte de alimentos – reforça a necessidade e obrigatoriedade do cumprimento de todas as legislações relativas ao objeto licitado.

Ainda que seja necessária a criação e implementação de estratégias sustentáveis para a Unidade de Alimentação e Nutrição, frisa-se que parte desse controle é de responsabilidade da contratada, visto que a operação é terceirizada.

6) **Garantia contratual:** o contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

7) **Documentação técnica:** serão exigidas as seguintes documentações:

- Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participante e de seu(s) responsável(is) técnico(s);
- Apresentar um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços de produção, transporte e distribuição de refeições. Os atestados devem ser devidamente chancelados pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). A chancela é uma forma de reconhecimento oficial do CRN de que o atestado apresentado é válido e que o profissional e a empresa estão em situação regular para realizar os serviços descritos no atestado;
- Possuir, em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes;
- Apresentar Alvará ou Licença de Funcionamento Sanitário ou De Saúde do licitante, expedida pelo órgão competente;
- Apresentar Licença para Transporte de Alimentos da empresa licitante;



- Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 / ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços.

8) **Subcontratação:** não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

9) **Fiscalização:** a execução dos serviços e a entrega do objeto será acompanhada e fiscalizada conforme indicado no Termo de Referência e seus anexos.

IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

1) As quantidades foram estimadas considerando as necessidades para um período de até 12 meses (365 dias) que resultam no quantitativo solicitado para a prestação do serviço;

2) A metodologia utilizada para chegar às quantidades que serão consumidas durante o período é baseada na média do ano, com atividades em pleno funcionamento.

3) A quantidade referente às refeições diárias (desjejum, almoço, lanche e jantar) é estimada em até 35, sendo 30 refeições para o CASE e 05 refeições para o CAS.

4) As quantidades certas serão informadas até o dia anterior de cada entrega e levará em conta a previsão de socioeducandos presentes no CASE. Vale ressaltar que o fornecimento é diário, incluindo finais de semana e feriados.

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Analisando alguns levantamentos de mercado possíveis, identificou-se algumas possibilidades de solução para a demanda identificada:

Solução 1: Cozinhar nas próprias unidades: profissional capacitado e qualificado (ex: cozinheiro, merendeiro) prepara e se responsabiliza pela manipulação e produção de alimentação nos serviços, utilizando ingredientes previamente estabelecidos e trabalha em todo o processo de preparação dos alimentos;

Solução 2: Terceirização do objeto à contratação de empresa que produza, manipule e forneça, sob demanda, alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", através de realização de licitação para contratação de empresa especializada neste recurso.



Considerando que a solução 1 exigiria a contratação de outros profissionais para o serviço, além de acesso a demais recursos como: alimentos específicos, equipamentos de cozinha industrial, recursos domésticos, gás, espaço físico adequado para a produção segura, armazenamento e manipulação dos alimentos, recursos estes não disponíveis na prática

Após levantamento de mercado, estudando a situação atual dos serviços e análise de possibilidades, chega-se à conclusão que a melhor solução técnica e econômica para a FASE seria um processo emergencial para a contratação de empresa especializada na produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", suprimindo a necessidade de fornecimento de alimentação para os socioeducandos, garantindo assim nutrição adequada para os internos.

Assim, entende-se que o formato mais adequado seria a solução 2, considerando a otimização do uso do recurso.

VI – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Item	Valor Unitário	Quantidade Mensal	Valor Mensal
Desjejum	R\$	1050	R\$
Almoço	R\$	1050	R\$
Lanche da tarde	R\$	1050	R\$
Jantar	R\$	1050	R\$

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na produção/ elaboração, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", para os socioeducandos da FASE Caxias do Sul no âmbito da Secretaria de Sistemas Penais e Socioeducativo.



O recurso seria utilizado sob demanda, devido à população flutuante nas unidades da FASE.

Nota-se, vantagem na contratação de uma empresa terceirizada, devido a adequarem profissionais capacitados e demais custos incluídos (como o próprio alimento e armazenamento em local seguro e adequado, gastos com a produção e embalagens, além do transporte, e posterior limpeza do local).

Ainda, observa-se vantagens quanto à conveniência e economia de tempo, garantindo que uma empresa possa se dedicar amplamente a tal finalidade e atue frente a logísticas quanto ao preparo, armazenamento e transporte das refeições, economizando tempo e outros recursos correlacionados. Alinhado a tal justificativa, também é observado à entrega conveniente, pois a empresa fica responsável também pelo serviço de entrega, distribuição e todos os custos envolvidos (profissional, combustível, direitos trabalhistas entre outros).

Além disso, a empresa garante um suporte nutricional adequado, fornecendo aporte à ampla variedade de cardápios e necessidades alimentares diferentes, o que é comprovado através de documentação de qualificação técnica apresentada no processo de licitação na fase de habilitação.

Outro ponto em destaque são os padrões de qualidade exigida, além de segurança alimentar, pois empresas especializadas passam por rigorosos padrões de qualidade para estarem atuantes no mercado, reduzindo riscos relacionados à qualidade dos alimentos e armazenamento adequado das refeições, garantindo o fornecimento de marmitas seguras e saudáveis. Fator também de relevância é a flexibilidade e escalabilidade, pois as empresas de refeições terceirizadas geralmente oferecem flexibilidade para ajustar o número de refeições encomendadas com base na realidade diária, observando que o número de marmitas diárias não é fixo e depende do número de socioeducandos atendidos, permitindo maior controle de custos e previsão de orçamentos precisos.

Ainda, evidencia-se a redução de responsabilidades, pois ao terceirizar a preparação de refeições, a FASE transfere a responsabilidade de lidar com questões como compras, estoque, gestão de resíduos, mão de obra e conformidade com regulamentos de segurança alimentar para o fornecedor terceirizado (contratada).



A Contratada fica obrigada a manter a garantia dos serviços exigida neste Termo por até 12 (doze) meses (o emergencial pode durar até 12 meses ou até o término do licitatório), disponibilizando as marmitas/ quentinhas de acordo com as demandas diárias, sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis.

Após as justificativas acima citadas, conclui-se que não há outra solução no mercado para o atendimento desta demanda, portanto não se aplicam justificativas contrárias à solução.

VIII – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disso, considerando que a contratação pretendida contempla um cardápio de refeições planejadas com características alimentar, nutricional e indicação de gramatura específica e detalhada, a opção avaliada como mais conveniente foi manter todos os itens descritos junto a uma mesma empresa que fornecerá o cardápio diversificado. Tal alternativa encontra justificativa no fato de que o agrupamento torna o certame mais atrativo e compensatório para as empresas participantes. Uma outra vantagem no agrupamento é a padronização dos serviços a serem prestados, além de garantir um melhor gerenciamento e também facilitar a fiscalização e a gestão do contrato, uma vez que a comunicação se dará com no máximo uma empresa. Ademais, a existência de mais de uma empresa contratada poderia trazer uma série de transtornos quanto à eventual responsabilização por eventuais sinistros ocorridos.

Sendo assim, esta licitação deve ocorrer em lote fechado, ou seja, todos os serviços sendo prestados pelo mesmo fornecedor no intuito de facilitar os contatos diários e fiscalização dos serviços



IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo emergencial, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para a Fundação de Atendimento Socioeducativo.

A presente contratação visa atender as demandas de alimentação (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) para os socioeducandos internos da FASE Caxias do Sul, no que se refere à produção, manipulação e fornecimento, sob demanda, de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem tipo "marmitex", garantindo nutrição adequada e segurança alimentar para os pacientes, conforme indicação técnica e plano de cuidado, estabelecido de forma individual. Além disso, esta modalidade de contratação busca reduzir custos e otimizar o uso do recurso, viabilizando disposição de alimentação conforme necessidade (sob demanda).

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente processo emergencial exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

X – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Considerando a natureza emergencial da contratação e o objeto envolvido, foram avaliadas as condições operacionais e estruturais do órgão requisitante, concluindo-se que não há necessidade de adequações físicas ou estruturais no ambiente para viabilizar a execução do contrato. Entretanto, como providências prévias à formalização contratual, destaca-se:

- A verificação da regularidade documental da contratada, conforme exigências técnicas e sanitárias previstas no Termo de Referência:
- A definição clara dos pontos de entrega e logística de distribuição das refeições:
- A confirmação da capacidade técnica da contratada para atendimento da demanda sob regime diário, inclusive em finais de semana e feriados;



- A formalização dos mecanismos de fiscalização e acompanhamento da execução contratual, conforme previsto nos anexos do Termo de Referência.

Tais medidas visam garantir a efetividade da contratação, a continuidade do serviço essencial e a mitigação de riscos operacionais e legais.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se verificou contratações correlatas e/ou interdependentes que venham a inviabilizar a contratação ou interferir no planejamento da demanda.

XII – IMPACTOS AMBIENTAIS

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental de acordo com a licitação vigente.

XIII – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base na análise técnica realizada, na pesquisa de preços efetuada e na identificação de fornecedores aptos a atender às exigências do objeto contratual, conclui-se que a contratação emergencial proposta é plenamente viável.

A solução apresentada demonstra-se adequada sob os aspectos técnico, econômico e operacional, atendendo à necessidade urgente de fornecimento contínuo de alimentação aos socieducandos da FASE Caxias do Sul, sem interrupção dos serviços essenciais.

A viabilidade é reforçada pelos seguintes fatores:

- Existência de empresas especializadas no mercado com capacidade comprovada para produção, manipulação e entrega de refeições conforme os padrões exigidos;
- Compatibilidade dos preços praticados com os valores de mercado, conforme levantamento realizado;
- Atendimento às exigências legais e sanitárias, com documentação técnica obrigatória prevista do Termo de Referência;
- Garantia de flexibilidade na entrega sob demanda, considerando a variação diária da população atendida;



- Redução de riscos operacionais e administrativos, com transferência de responsabilidades à contratada, conforme previsto na legislação vigente.

Dessa forma, a contratação emergencial proposta atende aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, sendo recomendada sua formalização nos termos deste Estudo Técnico Preliminar.