



**MUNICÍPIO DE JAPOATÃ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPOATÃ**

**ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

Trata-se de Estudo Técnico Preliminar (ETP com o objetivo de analisar e verificar a necessidade de demanda de contratação abaixo na forma que segue, nos termos do "Art. 6º, XX, Lei 14.133/21: estudo técnico preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que **caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao termo de referência ou ao projeto básico** a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

**01 - INFORMAÇÕES BÁSICAS:**

Atualmente, as secretarias de Japoatã enfrentam desafios relacionados a contratação de fornecimento de alimentação preparada, como empresas com logística, qualidade das refeições, custo e legalmente autorizada o funcionamento neste município. Esses desafios impactam diretamente na qualidade do serviço prestado e na satisfação dos beneficiários, evidenciando a necessidade de buscar uma solução mais eficaz. Considerando que havia um pregão eletrônico já homologado. Entretanto por decisão judicial, determinou o cancelamento da ata SRP nº 03/2024, decorrente do Pregão Eletrônico nº032/2023. Sendo assim, devido a grande necessidade, demandando uma alimentação equilibrada e de qualidade para manter a saúde e o bem-estar dos envolvidos. Além disso, as atividades diárias dos funcionários municipais também requerem um suporte alimentar consistente, principalmente em funções que exigem esforço físico ou mental prolongado.

**ÓRGÃO REQUISITANTES:**

SECRETARIA MUNICIPAL ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO, SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL;



**MUNICÍPIO DE JAPOATÃ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPOATÃ**

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE DEMANDA

Item	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO
1	ALMOÇO A LA CARTE INDIVIDUAL - Almoço Individual: Feijão 150g - Grãos com caldo ou tropeiro; Arroz 150g - Branco cozido, refogado; Massa 01 (um) tipo 150g - Cozido/Forno; Carne de 1ª qualidade - Branca e Vermelha 02 (dois) tipos - 200 g, Assada/cozida; Saladas 02 (dois) tipos 100g Cozida/crua; Refrigerante 350ml, ou copo de suco de frutas 400ml ou água mineral sem ou com gás 500ml. Sobremesa 01 (tipo) - porção por pessoa (pudim, mousse, torta ou salada de frutas)
2	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA (COM SUCO OU REFRIGERANTE) - Refeição tipo quentinha comercial, fornecida em embalagem individualizada isopor nº 08, contendo: arroz; feijão ou feijoada; salada ou refogados de legumes e/ou outras guarnições; um tipo de carne, podendo ser: bovina, suína, ave ou peixe, com peso médio não inferior a 700g, acompanhado com copo descartável de suco de frutas de 400 ml ou refrigerante gelado em lata de 350 ml. OBS.: Feijão e salada em recipientes separados.

Demanda: Alimentação preparada, surge da necessidade das diversas Secretarias do município de Japoatã/SE em garantir o acesso contínuo e manutenção regular das atividades, visto que são essenciais para suas ações, mutirões, campanhas em dias de expediente ou não, bem como nas atividades diárias dos funcionários e gestores do município para as atividades administrativas cotidianas

As secretarias de Japoatã frequentemente realizam ações, mutirões, e campanhas, tanto em dias úteis quanto nos finais de semana, exige a participação ativa de servidores e gestores municipais. Esses eventos muitas vezes se estendem por longos períodos, demandando uma alimentação equilibrada e de qualidade para manter a saúde e o bem-estar dos envolvidos. Além disso, as atividades diárias dos funcionários municipais também requerem um suporte alimentar consistente, principalmente em funções que exigem esforço físico ou mental prolongado.

### 3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

3.1. Aquisição de alimentação preparada através de empresa especializada locais ou regionais; as quantidades mencionadas podem ser alteradas tanto para mais quanto para menos, a depender da necessidades diária.



**MUNICÍPIO DE JAPOATÃ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPOATÃ**

**Vantagens:**

- Qualidade e Variedade: restaurantes oferecem cardápios variados, ajustados às necessidades nutricionais e preferências dos consumidores.
- Praticidade: Não é necessário investir em infraestrutura própria (cozinha, equipamentos), reduzindo a complexidade operacional.
- Flexibilidade: Possibilidade de ajustar o número de refeições conforme a demanda, sem grandes complicações logísticas.

**Desvantagens:**

- Custo : O serviço por refeição pode ser variado devido ao valor agregado pela conveniência e serviços adicionais.
- Dependência Externa: A qualidade e a pontualidade dependem totalmente da empresa contratada, com menor controle direto sobre o processo.

**Estimativa de Preços:**

- Preço Médio por Refeição: R\$ 19,00 a R\$ 41,00 (varia conforme a região e complexidade do cardápio).
- Custo Mensal Estimado para 440 quentinhas 9 sendo media 20 refeições diárias x 22 dias x R\$19,00), o custo mensal ficaria R\$8.360,00
- Custo Mensal Estimado para 440 almoço ( sendo media 20 refeições diárias x 22 dias x R\$41,00), o custo mensal ficaria R\$18.040,00

3.2. Montagem de cozinha própria: Estruturação de uma cozinha interna, com equipe dedicada e controle direto sobre a qualidade e os insumos

**Vantagens:**

- Controle Total: Maior controle sobre a qualidade dos ingredientes, processos de preparo e higiene.
- Personalização: Possibilidade de adaptar os cardápios de acordo com as necessidades específicas e preferências alimentares dos consumidores.



**MUNICÍPIO DE JAPOATÃ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPOATÃ**

- Redução de Custo a Longo Prazo: Após o investimento inicial em infraestrutura, o custo por refeição pode ser reduzido significativamente.

**Desvantagens:**

- Alto Investimento Inicial: Necessidade de investimentos significativos em infraestrutura, equipamentos, e contratação de pessoal qualificado.
- Complexidade Operacional: Gestão mais complexa envolvendo compras de insumos, logística interna, e manutenção de equipamentos.
- Impacto na folha com contratação de mão de obra (nutricionista, cozinheira, auxiliar e pessoal de limpeza).

**Estimativa de Preços:**

- Investimento Inicial mínima: R\$ 200.000,00 (em estrutura, equipamentos e instalação).

**4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução proposta é a a solução de **contratação de restaurantes locais** se destaca como a opção mais adequada para atender às demandas de alimentação preparada. servidores e autoridades nas solenidades e eventos das secretarias, nas condições contidas nesta fase de planejamento.

**5- REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO**

5.1. Critérios Sustentáveis: foram estabelecidos critérios sustentáveis na contratação de alimentação preparada. Estes critérios incluem a preferência por Reciclagem e compostagem: Resíduos orgânicos podem ser compostados, e materiais recicláveis podem ser encaminhados para reciclagem para reduzir o impacto ambiental, bem como a priorização de fornecedores que adotem práticas sustentáveis em suas operações.

5.2. Subcontratação: não será permitida a subcontratação.

5.3. Exigência de Garantia: será exigida garantia para os suprimentos fornecidos, a fim de assegurar a qualidade e o desempenho dos materiais. A contratada deverá fornecer garantia



**MUNICÍPIO DE JAPOATÃ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPOATÃ**

contra defeitos de fabricação e vícios de qualidade, garantindo a substituição ou reparo dos produtos, conforme necessário, durante o período estabelecido em contrato.

5.4. Necessidade de Vistoria: Poderá ser necessária a realização de vistoria para verificação da conformidade como anseio, manuseios e manipulação dos alimentos no local estabelecidos no contrato. A vistoria será realizada pela da Prefeitura de Japoatã/SE ou por representantes designados, a fim de garantir a qualidade e a adequação dos materiais fornecidos.

**6 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

As quantidades e método de levantamento da estimativa das quantidades a serem contratadas, incluindo memória de cálculo e documentos que lhe dão suporte (contratos anteriores, experiências de outros órgãos, etc.), de modo a possibilitar a economia de escala

Item	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	Unidade de medida	Quantidade	Administração	Assistência	Educação
1	ALMOÇO A LA CARTE INDIVIDUAL - Almoço Individual: Feijão 150g - Grãos com caldo ou tropeiro; Arroz 150g - Branco cozido, refogado; Massa 01 (um) tipo 150g - Cozido/Forno; Carne de 1ª qualidade - Branca e Vermelha 02 (dois) tipos - 200 g, Assada/cozida; Saladas 02 (dois) tipos 100g Cozida/crua; Refrigerante 350ml, ou copo de suco de frutas 400ml ou água mineral sem ou com gás 500ml. Sobremesa 01 (tipo) - porção por pessoa (pudim, mousse, torta ou salada de frutas)	Unidade	2000	1000	500	500
2	REFEIÇÃO TIPO QUENTINHA (COM SUCO OU REFRIGERANTE) - Refeição	Unidade	5000	3000	1000	1000



**MUNICÍPIO DE JAPOATÃ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPOATÃ**

tipo quentinha comercial, fornecida em embalagem individualizada isopor nº 08, contendo: arroz; feijão ou feijoadá; salada ou refogados de legumes e/ou outras guarnições; um tipo de carne, podendo ser: bovina, suína, ave ou peixe, com peso médio não inferior a 700g, acompanhado com copo descartável de suco de frutas de 400 ml ou refrigerante gelado em lata de 350 ml. OBS.: Feijão e salada em recipientes separados.						
---	--	--	--	--	--	--

**7 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO para fins compatibilidade com o PCA e LDO**

A estimativa do valor da contratação foi realizada com base no levantamento de preços de mercado do pregão do ano anterior;

Valor de levantamento de mercado, levado em consideração ata registro de preços nº75/2024 município de Lagarto de 24 de julho de 2024  
O valor meramente estimativo anual para almoço a la cart individual R\$41,47 totalizando uma estimativa de R\$82.940,00

Valor de levantamento de mercado, levado em consideração ata registro de preços nº75/2024 município de Lagarto de 24 de julho de 2024

O valor meramente estimativo anual para quentinha R\$19,20 totalizando uma estimativa de R\$96.000,00, fins parâmetro da solução apontada e valor no mercado é de R\$178.940,00(cento e setenta e oito mil novecentos e quarenta reais);

**8) JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

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



**MUNICÍPIO DE JAPOATÃ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPOATÃ**

aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, sendo possível dividir em itens.

As aquisições serão de forma parcelada conforme for a necessidade; sendo perfeitamente possível a execução parcial a medida que surgir a necessidade;

## 9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

9.1 A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Japoatã, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

## 10- RESULTADOS ESPERADOS EM TERMOS DE EFETIVIDADE:

10.1 A efetividade da contratação de fornecimento de alimentação preparada, traz maior comunidade, eficiência e maior flexibilidade, sobre tudo na organização de solenidades além das atividades diárias das secretarias de Japoatã será medida pela satisfação dos participantes e o compromisso de boas práticas. A escolha de fornecedores qualificados e comprometidos com práticas sustentáveis e responsáveis será crucial para alcançar esses resultados esperados.

## 11 - PROVIDÊNCIAS

### 11.1. Execução e Gestão do Contrato

#### 11.1.1. Monitoramento da Montagem e entrega das refeições

- Ação: Monitorar a entrega e montagem dos móveis nos eventos, garantindo conformidade com o contrato.

- Responsável: Equipe de Logística e Eventos (solenidades, campanhas, festas, ações de grande médio e pequeno porte).

- Prazo: Durante todo o período de locação.

#### 11.1.2. Inspeção e Manutenção

- Ação: Realizar inspeções regulares e solicitar manutenção preventiva e corretiva conforme necessário.



**MUNICÍPIO DE JAPOATÃ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPOATÃ**

- Responsável: Equipe de Logística e Fornecedor.
- Prazo: Durante todo o período de locação.

#### 11.1.3. Avaliação de Desempenho

- Ação: Avaliar o desempenho do fornecedor e a satisfação dos participantes, ajustando processos conforme necessário.
- Responsável: Equipe de Logística e Gestão de Contratos.
- Prazo: Após cada evento e no final do contrato.

## 12- IMPACTOS AMBIENTAIS

Ao optar pela contratação de restaurantes locais como a solução para atender às demandas de alimentação preparada, diversos impactos ambientais devem ser considerados. A seguir, estão os principais aspectos ambientais relacionados a essa escolha:

### 1. Redução de Emissões de Carbono:

- Menor Distância de Transporte: A contratação de restaurantes locais reduz a necessidade de transporte em longas distâncias, diminuindo as emissões de gases de efeito estufa associadas ao transporte de alimentos.
- Distribuição Local: Ao trabalhar com fornecedores próximos, há uma redução significativa na pegada de carbono associada ao transporte de insumos e de refeições prontas, contribuindo para a mitigação das mudanças climáticas.

### 2. Suporte à Agricultura Sustentável:

- Incentivo ao Uso de Produtos Locais: Restaurantes locais, especialmente aqueles comprometidos com a sustentabilidade, tendem a utilizar produtos da agricultura local, que geralmente adotam práticas mais sustentáveis, como a agricultura orgânica e o uso reduzido de pesticidas e fertilizantes químicos.
- Redução de Desperdício: Produtos locais muitas vezes são mais frescos e têm menor probabilidade de se deteriorar durante o transporte, o que pode contribuir para a redução do desperdício de alimentos.



**MUNICÍPIO DE JAPOATÃ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPOATÃ**

3. Menor Dependência de Embalagens Descartáveis:

- Embalagens Reutilizáveis: Muitos restaurantes locais podem ser incentivados a adotar práticas de embalagem mais sustentáveis, como o uso de embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis, reduzindo o volume de resíduos plásticos.

13- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

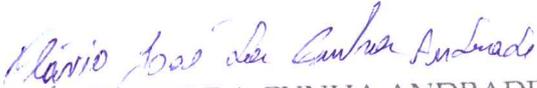
Não necessidade de contratações correlatas;

14 - DA VIABILIDADE DE CONTRATAÇÃO

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a demanda é contratação de restaurante local para contratação de alimentação preparada, através de Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços.

Japoatã, 24 de julho de 2024

Responsável pela elaboração do ETP

  
FLÁVIO JOSE DA CUNHA ANDRADE

MATRICULA N°

APROVO NA FORMA DA LEI N°14.133/2021.  
CLAUDIO DINISIO Assinado de forma digital por  
NASCIMENTO:53344790587 CLAUDIO DINISIO  
NASCIMENTO:53344790587  
Cláudio Dinisio Nascimento Prefeito