

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Setor Requisitante:	Coordenação de Almojarifado e Patrimônio
Processo Eletrônico:	3945.2024-69

1. INFORMAÇÕES GERAIS

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, nos moldes da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Portaria nº 454, de 15/03/2023, da Câmara Municipal de Goiânia.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

A previsão quantitativa e qualitativa dos itens deste documento alinham-se ao Plano de Contratações anual - [PCA 2025 - 00.001.727/0001-93](#)- publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas nos termos do inciso II do § 1º do art. 18 da Lei nº14.133/2021 e do inciso II do art. 3º da Portaria nº 454, de 15/03/2023, da Câmara Municipal de Goiânia. [O documento de formalização de demanda 12/2024](#) (que retificou o [documento de formalização de demanda 03/2024](#)), consubstanciou a previsão de futura contratação que agora se segue materializada neste Estudo Técnico.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade de proporcionar um bom ambiente de trabalho, o órgão dispõe de gêneros alimentícios que são servidos regularmente para a comunidade interna. As saladas de frutas e quitandas são parte do conjunto de alimentos e contemplam uma perspectiva de alimentação mais nutritiva, que promova saúde e bem-estar aos servidores e à comunidade externa durante o uso da Casa para eventos e outras atividades, mormente às sessões plenárias.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Qualidade: Os itens devem ser de primeira qualidade, considerando em especial aquilo que é adequado e suficiente para atingir a eficiência e economicidade esperados da aquisição. As frutas devem ter frescor e maturação adequadas ao consumo, visando garantir o melhor sabor de cada tipo de fruta considerando doçura e acidez.

As quitandas por sua vez também devem ter alimentos de boa qualidade em sua composição, com bom aspecto e odor, além de atender a textura esperada para cada ingrediente como por exemplo: Maciez da massa das quitandas, recheio suculento, uso de bons queijos e carnes quando fizerem parte dos ingredientes e etc.

4.2. Embalagens e rótulos: Os produtos a serem adquiridos devem estar obrigatoriamente em embalagens de alta qualidade e sem danos. As matérias-primas utilizadas devem estar alinhadas às melhores práticas de mercado, privilegiando soluções ambientalmente sustentáveis, sendo necessariamente recicláveis ou biodegradáveis. Isso possibilita um descarte adequado na gestão de consumo dos produtos.

As embalagens das saladas de frutas devem incluir um lacre que garanta sua inviolabilidade até o momento do consumo, devendo ter, obrigatoriamente, data de fabricação e data de vencimento visíveis, além de ter capacidade volumétrica de 300 mililitros.

Para as quitandas, as embalagens devem ser projetadas para preservar a integridade dos salgados, pães de queijo ou biscoitos, evitando amassamentos. É obrigatório que essas embalagens contenham rótulos com informações como data de fabricação, peso e data de validade.

4.3. Transporte: As saladas e quitandas devem ser transportadas até o órgão em caixas térmicas ou outro objeto similar que seja adequado ao transporte de alimentos. Deve-se garantir a manutenção da temperatura das frutas e quitandas e a integridade das embalagens, de modo que a qualidade dos itens não se perca durante o transporte.

4.4. Prazos de entrega: Os itens devem ser fornecidos sob demanda encaminhada por e-mail. A entrega sob demanda se faz necessária visto que em todos os dias de sessão as saladas e quitandas serão fornecidas, podendo também diminuir em períodos de recesso. Há ainda eventos e situações de fornecimento urgente, de modo que as ordens de fornecimento conterão claramente o prazo de entrega esperado, podendo variar entre 24 horas a 3 dias.

4.5. Validade dos alimentos: As quitandas congeladas e pré-assadas devem ter validade mínima de 3 meses na data da entrega. As quitandas assadas devem ter validade máxima de 1 dia. As saladas de frutas devem ter validade máxima de 1 dia.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1. As quantidades que se seguem guardam plena conformidade com o [documento de formalização de demanda 12/2024](#), bem como foram precisadas tendo em consideração o último contrato. O maior número de potes de salada se deve ao fato de que inicialmente seu consumo estava destinado apenas aos vereadores, especificamente para sessões, no entanto, mostrou-se necessário que setores administrativos também pudessem dispor do item o que ensejou aumento de cerca de 100% do quantitativo, se comparados o contrato vigente e o que será estabelecido a partir desta contratação. Os documentos de suporte para a estimativa (contratos vigentes) encontram-se em anexo apropriado.

5.2. A metodologia aplicada para calcular o quantitativo de quitandas proposto foi baseada na media de consumos das contratações de anos anteriores e no provável consumo para o período de 12 meses, conforme tabela abaixo:

TABELA COMPARATIVA DAS CONTRATAÇÕES ANTERIORES (Quitandas)			
ANO	Contrato nº 26/2021	Contrato nº 41/2022	Contrato nº 20/2024
QUANTIDADE CONSUMIDA	2.040 Kg	2.600 kg	2.600 kg
VALOR DA CONTRATAÇÃO	R\$ 59.874,00	R\$ 114.998,00	R\$ 145.886,00

TABELA COMPARATIVA DAS CONTRATAÇÕES ANTERIORES (Saladas de Frutas)

ANO	Contrato nº 02/2024
QUANTIDADE CONSUMIDA	5.040 potes (250ml)
VALOR DA CONTRATAÇÃO	R\$ 55.440,00

5.3. O quantitativo proposto é resultado do somatório do quantitativo dos últimos contratos, com acréscimo adicional para atender o crescimento de consumo previsto para o próximo ano. Considera-se que a previsão de tal aumento privilegia a economia de escala, vez que evita aquisições fracionadas ou eventuais aditivos contratuais que elevam o preço final das contratações em torno do objeto.

Estimativa de quantidade para aquisição:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
	Saladas de frutas com calda do suco da laranja; fornecidas em potes individuais com capacidade em volume para 300 ml, sendo que os potes devem conter 200 gramas de salada de fruta e no mínimo 30 ml de suco de laranja. As frutas devem ser cortadas em cubos proporcionais e devem ser apresentadas em perfeito estado de conservação, considerando aroma, cor da fruta e sabor. Os potes deverão estar acompanhados de guardanapo individual e garfo de sobremesa			

<p>01</p>	<p>descartável, devem ser perfeitamente lacrados, de modo que se garanta a segurança do alimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salada de Fruta tipo 01: Banana Prata, Maça Galo, Laranja Pera e Morango • Salada tipo 02: Banana Prata, Maça Galo, Mamão Papaia e Uva (sem caroço) • Salada tipo 03: Maça Galo, Manga Tommy, Melão Amarelo e Abacaxi Pérola. <p>As saladas de frutas deverão conter 04 (quatro) tipos de frutas com calda de laranja.</p> <p>A seleção das frutas pode variar, mediante prévio ajuste, caso o tipo solicitado não esteja bom para o período, atendendo com isso aspectos de sazonalidade.</p>	<p>****</p>	<p>unidades</p>	<p>10.000</p>
------------------	--	-------------	-----------------	---------------

02	<p>As quitandas fornecidas entre tipos variados (ex: pão de queijo; empadinha; enroladinhos de queijo), em tamanho pequeno e com proporção adequada entre massa e recheio. O produto deverá estar acondicionado em embalagens separadas por tipo de quitandas e deveram ser entregues de maneira fresca, congelada, pré-assada e/ou assada.</p> <p>Por exemplo:</p> <p>Rosca húngara;</p> <p>Pão de queijo;</p> <p>Biscoito de queijo;</p> <p>Enroladinhos de queijo e de salsicha;</p> <p>Empadinha de frango;</p> <p>Mini esfirras fechadas de carne e de frango</p> <p>Bolos de fubá, de laranja e de cenoura com cobertura de chocolate.</p> <p>A critério da contratante os tipos de quitandas poderão ser alterada, por outras de mesmo valor, a qualquer momento, mediante solicitação.</p>	****	quilos	2.600
----	--	------	--------	-------

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1 Solução 1: Contratação de empresa para prestação de serviços de buffet.

A solução consistiria na contratação de uma pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de buffet, que fornecesse os itens consumidos e outros mais, nos horários de sessão legislativa, com cardápio e opções repassadas a critério do órgão. Entre essas opções, poderiam ser adicionadas saladas de frutas e quitandas.

Benefícios da solução: A contratação de uma empresa especializada diversificaria a prestação de alimentos oferecidos à comunidade legislativa interna e externa, proporcionando uma melhoria significativa na qualidade dos itens. A critério do órgão, poderiam ser contratadas refeições de café da manhã, almoço ou jantar, o que também atenderia a eventos internos, possibilitando inclusive o fornecimento permanente de frutas e quitandas em diversas ocasiões. O serviço eliminaria a necessidade de manutenção de contratos de gêneros alimentícios e centralizaria a demanda por fiscalização, visto que a entrega desses alimentos para consumo seria de responsabilidade da empresa.

Malefícios da solução: O serviço de buffet acarretaria um aumento considerável dos valores gastos com gêneros alimentícios. Os riscos da prestação também aumentariam, visto que não se manteria estoque de alimentos para atender eventuais demandas, o que poderia levar à interrupção do serviço caso a empresa se tornasse inadimplente. A solução também demandaria ajustes estruturais nas copas do órgão, especialmente se houvesse maior diversificação das refeições oferecidas.

6.2 Solução 2: Contratação de empresa para fornecimento de saladas de frutas e quitandas

A solução consiste em contratação de empresa que forneça potes de saladas de frutas e quitandas frescas, pré-assadas ou assadas a serem consumidas. Com a entrega diária dos alimentos frescos para consumo a demanda seria controlada pelos fiscais do contrato em conjunto com os prestadores de serviço de copa.

Benefícios da solução: Administração dos potes de saladas e quantidade de quitandas necessários para cada evento e sessão de modo que se consuma apenas o necessário.

Malefícios da solução: A solução exige maior atenção e o direcionamento de mais servidores para fiscalização e gestão do contrato, o que envolve o controle de qualidade dos alimentos, verificação das embalagens, sabor e maturação das frutas e quitandas. Tais circunstâncias não são lineares, o que pode, por vezes, gerar problemas na execução do contrato. O fornecimento de frutas excessivamente maduras, verdes ou com sabor ruim pode levar ao desperdício, sendo um risco permanente, dada a renovação diária do item. O fornecimento de quitandas segue a mesma lógica, sendo possível que sejam fornecidos alimentos impróprios, o que demanda constante verificação de qualidade a cada remessa.

A solução que melhor atende as especificidades do órgão é a contratação de empresa para fornecimento de Saladas de frutas e quitandas (Solução 2)

Explique-se: Considerando que a primeira solução (Contratação de empresa para prestação de serviços de buffet) acarretaria aumento considerável no gasto com gêneros alimentícios, bem como demandaria adequação considerável do ambiente estrutural, julgou-se que o atual contexto indica ser viável a utilização da segunda solução, qual seja, contratação de empresa para fornecimento de saladas de frutas e quitandas.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Considerando o disposto na Portaria nº 454 de 15 de março de 2023 art 5º, a estimativa de contratação foi realizada considerando os preços da última contratação realizada, conforme **anexo I: Valor estimado da contratação.**

7.2. Justificativa para o sigilo do valor estimado: A opção pelo orçamento sigiloso se justifica em virtude da busca pela maior vantajosidade da proposta, garantindo a ampla competitividade e economicidade para a Administração, a fim de obter o preço compatível com o praticado no mercado.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A solução proposta consiste na contratação de uma empresa especializada no fornecimento de quitandas e salada de frutas para atender às necessidades da Câmara Municipal de Goiânia. A empresa será responsável por fornecer uma variedade de produtos frescos e de qualidade, atendendo às demandas específicas da Administração Pública.

A solução abrange os seguintes aspectos:

1. Quitandas: A empresa contratada será responsável por fornecer uma variedade de quitandas, como pães de queijo, bolos, biscoitos e salgados. Esses produtos serão produzidos de acordo com as normas sanitárias vigentes, garantindo a qualidade e a segurança alimentar.

2. Salada de Frutas: A empresa fornecedora também será responsável por abastecer a Câmara Municipal de Goiânia com uma ampla seleção de frutas frescas e saudáveis. As frutas serão selecionadas com base em critérios de qualidade, como sabor, aparência e frescor, proporcionando opções nutritivas e atrativas aos parlamentares.

3. Regularidade e pontualidade: A empresa contratada será responsável por garantir a regularidade e a pontualidade no fornecimento dos produtos. Serão

estabelecidos prazos e frequências de entrega adequados às necessidades da Câmara, assegurando que os produtos estejam sempre disponíveis e frescos quando necessário.

4. Controle de qualidade: A empresa fornecedora manterá um rigoroso controle de qualidade adotando práticas de manipulação e armazenamento adequadas, podendo a contratante realizar inspeções periódicas para garantir que os produtos atendam aos padrões estabelecidos.

A solução como um todo busca atender às demandas específicas da Câmara Municipal de Goiânia, fornecendo quitandas e salada de frutas frescas, de qualidade e em conformidade com as normas sanitárias. A contratação de uma empresa especializada nesse ramo proporcionará conveniência, garantia de abastecimento regular, controle de qualidade e variedade de opções para os usuários da Administração Pública.

8.2. Quesitos relevantes da solução:

-A contratação envolve a necessidade mínima de estrutura para o transporte das saladas de frutas e quitandas até o órgão, sendo absolutamente necessário que a caixa térmica ou outro objeto similar usado para a entrega garanta a manutenção da qualidade das frutas.

-A contratação não exigirá apresentação de amostras.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1. Tendo em vista a natureza do objeto, não se faz necessário o parcelamento por lote, sendo a contratação por item.

9.1.1. Especificidades dos produtos: A aquisição por item das quitandas e salada de frutas se faz necessário por possuírem especificidades distintas, como fornecedores especializados em cada tipo de produto. Isso permite que no momento da licitação sejam oferecidas propostas mais adequadas para cada item, promovendo uma concorrência mais equilibrada.

9.1 2. Diferentes demandas de mercado: Por se tratar de objetos distintos (salada de frutas e quitandas), há possibilidade de a empresa não ter capacidade de fornecimento para os dois itens. Tendo em vista que a demanda é significativamente diferente em termos de volume e sazonalidade, a aquisição por item pode ser um benefício para a Administração Pública. Isso permite ajustar os quantitativos e prazos de entrega de cada item de acordo com as necessidades específicas de cada produto, evitando desperdícios ou falta de suprimento.

9.1.3. Diversificação de fornecedores e competitividade na busca de melhores preços: A aquisição por itens promove a participação de diferentes fornecedores. Isso aumenta a competitividade (resultando em melhores preços e condições comerciais), evita a dependência de um único fornecedor e possibilita a seleção de empresas especializadas em cada tipo de produto, contribuindo para a qualidade e variedade dos itens adquiridos.

Portanto, a aquisição por item apresenta-se como alternativa mais viável.

9.2. Tendo em vista o previsto no art. 40, inciso I, § 2 e 3, da Lei 14.133, considera-se o parcelamento tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

9.3. Em relação ao disposto no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, a reserva de cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte não se mostra viável, uma vez que o fornecimento por diferentes empresas dificulta a padronização do fornecimento, acarretando desgastes na fiscalização dos itens, nos termos do art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO)

Dos benefícios a serem alcançados com a contratação, menciona-se: garantia do bem-estar dos servidores visando o fornecimento de alimentos bem preparados e saudáveis e que colaboram com a nutrição dos indivíduos.

11. ANÁLISE DOS RISCOS ASSOCIADOS À DEMANDA

11.1. Dos riscos associados ao planejamento da contratação:

Para a presente contratação, identifica-se alguns riscos que poderão ocorrer na fase de planejamento: falha na elaboração do TR (especificação imprecisa do objeto); atraso no processo administrativo de contratação; pesquisas de mercado mal avaliadas; falta de experiência da Administração na contratação pretendida; valor estimado da contratação acima do valor previsto no orçamento; falha no método utilizado para realizar a estimativa de preços; requisitos de habilitação exigidos no edital de forma desproporcional; dentre outros.

Todos os riscos identificados podem prejudicar a contratação e não atender as necessidades da Câmara, de forma a ocorrer: arquivamento do processo licitatório; impugnação de edital; contratação de valores superfaturados em violação ao

princípio da economicidade; restrições às condições de participação do certame em ofensa ao princípio da isonomia e competitividade e ineficiência na prestação do serviço ou na entrega dos produtos.

Para uma contratação eficiente, necessário se faz que todos os envolvidos nesta fase de planejamento elaborem os documentos com definições claras, detalhadas e realizem os procedimentos necessários com critérios objetivos e impessoais, primando sempre pela moralidade administrativa e pelo interesse público.

11.2. Dos riscos associados à seleção do fornecedor:

Na fase de seleção do fornecedor, foram identificados alguns riscos como: possibilidade de ocorrer uma licitação fracassada ou deserta; atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações ou recursos; valores de alguns itens licitados superiores aos estimados (sobrepço) e outros com subpço, sendo o menor valor global proposto; contratação de fornecedor com baixa qualificação técnica; empresas sem qualificação econômico-financeira adequada.

A ocorrência desses riscos pode resultar no arquivamento *do processo licitatório; na contratação de* empresa incapaz de executar o serviço ou fornecer os produtos ou incapaz de executar o objeto de forma satisfatória, bem como pode ocorrer o não cumprimento de obrigações financeiras, trabalhistas e fiscais. Tais situações podem gerar extinção contratual e dano ao erário, comprometendo o resultado esperado, além de prejudicar as atividades desenvolvidas na Câmara.

11.3. Dos riscos associados à gestão contratual:

Os riscos identificados na fase de execução desta contratação são: falta de ferramenta própria para uma boa gestão; elementos básicos do contrato não estarem claros para as partes; atraso na prestação dos serviços ou fornecimento dos produtos; inadimplemento de obrigações contratuais e alterações das condições econômico-financeiras da contratada. Fornecimento de alimentos que por estarem fora do padrão de consumo acarretem danos a saúde de algum servidor ou visitante.

A ocorrência dos riscos identificados pode gerar o comprometimento da saúde por ausência de padrão de qualidade dos alimentos fornecidos, descontinuidade contratual, necessidade de contratação emergencial, paralisação temporária de atividades da Câmara, dentre outros.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não serão exigidas medidas prévias.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Aponta-se como interdependente o contrato nº 16/2023 que entre seus objetos inclui prestação de serviços de copa.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de gêneros alimentícios envolve considerações ambientais significativas que devem ser abordadas em aquisições públicas. A produção agrícola é um dos principais fatores, onde o uso intensivo da terra, água e produtos químicos pode resultar em desmatamento, perda de biodiversidade e contaminação de solos e fontes de água. Além disso, as emissões de gases de efeito estufa provenientes do processamento e transporte de alimentos contribuem para o aquecimento global. Portanto, contratos de gêneros alimentícios devem incentivar práticas agrícolas sustentáveis, como a agricultura orgânica e regenerativa, e a escolha de fornecedores locais e sazonais para minimizar a emissão de carbono associada ao transporte.

Além dos aspectos de produção, o desperdício alimentar e a gestão de resíduos também são críticos. Uma quantidade significativa de alimentos é desperdiçada ao longo da cadeia de suprimentos, levando a uma perda de recursos naturais e emissões adicionais de gases de efeito estufa. Contratos devem incluir cláusulas para a redução do desperdício, incentivando a compra de quantidades adequadas, o manejo adequado de resíduos e a reciclagem. A escolha de embalagens sustentáveis e a promoção de dietas com menor consumo de carne podem também ser incorporadas para mitigar os impactos ambientais. Essas medidas garantem que a aquisição de gêneros alimentícios seja realizada de maneira responsável e sustentável, alinhando-se com os objetivos ambientais e de sustentabilidade das partes envolvidas.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considera-se plenamente oportuna e conveniente a aquisição dos itens deste Estudo Técnico Preliminar de acordo com a solução proposta, bem como especificações quantitativas e qualitativas. A referida aquisição está contida no bojo de condições necessárias para continuidade dos serviços legislativos e encaixa-se aos instrumentos de planejamento previstos pela Lei de Licitações e Contratos 14.133/21.

Goiânia, 06 de Setembro de 2024

Thauana Kézia Lima Rodrigues Vieira

Chefe de Núcleo Administrativo

Roberto Alves Vila Verde

Diretor Administrativo

Documento assinado eletronicamente por:

- **THAUANA KEZIA LIMA RODRIGUES VIEIRA, SV - COPAM**, em 10/09/2024 10:37:43.
- **ROBERTO ALVES VILA VERDE, CD - DRADM**, em 10/09/2024 10:51:02.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 10/09/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.camaragyn.go.gov.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 109011

Código de Autenticação: 846fefc069

