

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições tipo desjejum e normal (bandeirão/marmitex) a serem servidas no refeitório do Departamento Autônomo de Água e Esgotos.



Araraquara, 26 de fevereiro de 2025.

Histórico de Revisões

Data	Versão	Descrição	Autor
26/02/2025	1.0	Finalização da 1ª versão do ETP	Gisele Fernanda Sgarbi Mello

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A necessidade da contratação se evidencia em atender à demanda dos servidores do DAAE, no fornecimento de refeições de qualidade e nutricionalmente balanceadas, contribuindo assim com a saúde e bem estar dos servidores.

Os serviços são considerados “**comuns**” pois se enquadram na classificação nos termos do inciso XIII do artigo 6º da Lei Federal nº 14.133/2021 “*aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado*”.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto a ser licitado, pelas suas características e com bases nas justificativas acima mencionadas, possui natureza continuada, podendo ser prorrogável.

Para que o presente serviço seja contratado e corretamente prestado existem requisitos mínimo para sua satisfação, tais como:

- a) Para o fornecimento dos itens do desjejum e dos itens do almoço: arroz, feijão, guarnição, saladas, café e suco deverão ser disponibilizados dispositivos de autosserviço;
- b) O cardápio completo de cada semana deverá ser apresentado previamente à Gerência de Recursos Humanos, obedecendo a antecedência de 03 (três) dias úteis anteriores ao início da semana competente, incluindo sábado, domingo e feriado;
- c) O cardápio deverá ser encaminhado pela contratada à Gerência de Recursos Humanos em meio eletrônico (e-mail) e afixado no quadro de aviso do refeitório, ficando a contratada responsável por todos os equipamentos de informática e meios necessários para cumprimento deste item (computador, impressora, internet, etc);

d) As refeições deverão seguir as exigências nutricionais recomendadas pelo PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador: no mínimo 300 Kcal no desjejum e no mínimo 800 Kcal no almoço/jantar/marmiteix;

e) Não se admitirá a repetição do preparo dos pratos proteicos (principal, opção e opção light), guarnições, e sucos dentro da semana;

f) É vedada a utilização de temperos industrializados pela contratada;

g) A Contratada deverá manter uma estação ao lado do buffet com Azeite, Vinagre, Sal, Palito de Dentes, Molho de Salada, Molho de Pimenta, Guardanapo de Papel e Farinha de Mandioca em quantidade suficiente;

h) A Contratada deverá realizar no mínimo 3 (três) Almoços e 1 (um) café da manhã temáticos e/ou comemorativos e que serão solicitados com antecedência pela Contratante durante o ano. Nesses eventos, a Contratada deverá se encarregar de realizar uma decoração simples do refeitório de acordo com o tema proposto pela Contratante, e a elaboração de um cardápio especial, que será aprovado com a devida antecedência pela Contratante e deverá incluir, além da fruta, uma sobremesa diferenciada. Em um dos cardápios especiais do almoço deverá incluir opção de churrasco contendo no mínimo: carne bovina, linguiça toscana e frango assados, vinagrete, salada de maionese, salada de folhas, arroz branco e farofa temperada. Como opção de sobremesa diferenciada deverá ser oferecido picolé de leite ou de frutas em pelo menos 1 dos almoços e no almoço comemorativo ao aniversário do Departamento, deverá ser servido bolo recheado. Além do suco, deverá ser oferecido refrigerante como opção de bebida nos almoços temáticos e/ou comemorativos. Em um dos eventos comemorativos, a contratada se encarregará de providenciar um brinde no tema proposto, previamente aprovado pela Contratante, que será entregue aos servidores. O cardápio especial do café da manhã temático e/ou comemorativo deverá ser composto conforme a descrição do cardápio diário, incluindo no mínimo uma fruta fatiada, uma opção de bolo caseiro, pão de queijo, uma opção de torta salgada, dois tipos de frios, bolacha e suco; Na Semana Interna de Prevenção de Acidentes no Trabalho (SIPAT), realizada uma vez ao ano, a contratada deverá se encarregar de servir coffee break composto de no mínimo pão de queijo, bolo caseiro, refrigerante e suco para a quantidade estimada de 150 servidores/dia durante a semana.

i) Durante o período das refeições é de obrigação da Contratada manter as condições higiênico-sanitárias do refeitório e das mesas para que todos os funcionários possam fazer suas refeições em ambiente limpo e dentro das normas de saúde vigentes;

j) Diariamente, deverão ser coletadas, pela contratada, amostras de no mínimo 100g de todos os alimentos servidos, devendo ser embalados em sacos esterilizados/desinfetados, com data, horário, produto e nome do responsável pela coleta; as amostras devem ser mantidas sob refrigeração a 4°C ou sob congelamento a -18°C e no caso do suco (100ml) sob refrigeração até 4°C, por 72 (setenta e duas) horas, para fins de fiscalização. Após este prazo, deverão ser descartados pela contratada;

k) O profissional especializado, com formação superior em nutrição e respectivo registro no Conselho Regional, será o responsável pela elaboração dos cardápios que deverão ser assinados e carimbados por ele, bem como deverá estar presente diariamente, acompanhando e supervisionando o recebimento, o armazenamento, a higienização, a manipulação e a elaboração dos produtos que serão servidos no refeitório, garantindo as boas práticas de manipulação e processamento. A Certidão do Conselho Regional de Nutricionistas do profissional especializado deverá ser apresentada ao Departamento no ato da assinatura do contrato. Se no decorrer do período contratual, o mesmo for substituído por motivo de férias, afastamento ou rescisão contratual, o Departamento deverá ser comunicado de imediato, bem como deverá ser apresentado o respectivo registro no Conselho;

l) A contratada fica encarregada da aquisição de todos os gêneros alimentícios e demais produtos, materiais e utensílios necessários à execução e distribuição das refeições. São de responsabilidade da empresa, todos os equipamentos e utensílios, sua montagem e manutenção. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, sem indício de ferrugem ou qualquer outro fator que possa acarretar risco de contaminação. Os equipamentos que dependem de temperatura (refrigerador, freezer, mesa/balcão térmico, mesa/balcão frio, etc) devem garantir a temperatura adequada para conservação, prevenindo e evitando o risco contaminação e/ou multiplicação microbiana no armazenamento e exposição do alimento para consumo;

m) A Contratada é a única responsável pela manutenção predial das dependências da cozinha, cabendo somente a ela realizar toda a manutenção preventiva e corretiva para a satisfatória prestação dos serviços, não cabendo ao DAAE realizar qualquer manutenção corretiva nas dependências da cozinha. Sendo apontada alguma irregularidade ou necessidade de reparos, a Contratada terá prazo máximo de 10 dias úteis para providenciar as devidas manutenções;

n) A empresa contratada deverá possuir utensílios de mesa (pratos, talheres e bandejas) em quantidade igual ou maior que o número provável de consumidores, a fim de permitir a correta desinfecção, conforme previsto pelas normas sanitárias;

o) A empresa contratada deverá dispor o lixo em recipientes com tampa, constituídos de material de fácil higienização, com pedal; fora da cozinha, o lixo deverá ser acondicionado em recipiente com tampa rosqueável para garantir a vedação;

p) É responsabilidade da contratada toda mão-de-obra especializada necessária à consecução do objeto do presente certame, sendo que seus empregados deverão ser contratados de acordo com a legislação trabalhista em vigor, demais exigências aplicáveis e, na proporção de, no mínimo, 01(um) empregado para cada 50(cinquenta) refeições servidas;

q) Todos os empregados da contratada que adentrarem nas dependências da Cozinha da Contratante, permanecendo lá ou não, obrigatoriamente, terão que trajar uniforme e rede/touca nos cabelos. A contratada é responsável por fornecer rede/touca a qualquer pessoa que necessitar adentrar na cozinha do refeitório;

r) Será de responsabilidade da contratada a provisão dos seguintes itens: todos os descartáveis; material de limpeza e higiene; material de segurança (botas, luvas e aventais); fornecimento de gás; limpeza e manutenção do espaço físico da cozinha (inclusive vidros, telas, portas, pisos e equipamentos) e investimentos nos serviços de mão de obra para conservação da cozinha e a retirada de resíduos. A limpeza e manutenção do espaço físico do salão e das varandas ficarão sob a responsabilidade do DAAE;

s) Quaisquer alterações que a contratada julgar necessárias para que o refeitório esteja apto a sua utilização, desde que conforme às normas de higiene e saúde exigidas por lei, e aprovadas pela Contratante, serão de responsabilidade da contratada.

t) A empresa contratada obriga-se a cumprir os requisitos constantes do Procedimento Padrão do DAAE, para Contratação de Obras e Serviço:(P.030), a saber:

- Subitem 4.2 e todos seus subitens;
- Item 5, subitens 5.1 ao 5.6, letras “a” até “e”, subitens 5.7, 5.8 letras “a” até “e”, subitens 5.8.1, 5.8.2 e 5.8.3;
- Item 6, subitem 6.3 letras “a” e “b”, subitem 6.4;
- Item 7 e todos seus subitens;
- Item 8 e seu subitem;

- Item 9 e seus subitens.
- Item 11, subitens 11.1-Anexo I, 11.2-Anexo II, 11.3-Anexo III.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições tipo desjejum e normal (bandeirão/marmitex), a serem servidas no refeitório do DAAE, compreendendo toda mão de obra, gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios necessários, pelo período de 12 (doze) meses, de forma eficiente e dentro dos padrões de qualidade estabelecidos.

Espera-se alcançar com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis e o atendimento das necessidades da administração e servidores.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Atualmente o DAAE conta com **476 servidores**. A quantidade servida poderá variar. Atualmente são servidos em média:

- a) 130 desjejuns por dia;
- b) 310 refeições por dia (sendo 280 almoços e 30 jantares).

A indicação dos quantitativos de refeição não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Departamento Autônomo de Água e Esgotos, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade das mesmas a serem servidas pela licitante vencedora.

Será de responsabilidade da contratada a provisão para o fornecimento de refeição para quantos a desejarem dentro do horário de funcionamento do refeitório, devendo manter todos os itens que compõem o cardápio diário em quantidade suficiente e na mesma qualidade para todos os comensais do início ao fim da prestação do serviço, para que nenhum funcionário fique sem algum dos itens do cardápio. Exceto quando o quantitativo for excessivamente inesperado.

As quantidades foram estimadas com base no histórico do fornecimento de refeições no exercício de 2024.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Com base na pesquisa de preços realizada com fornecedores, verificou-se que o valor anual estimado da referida contratação é de R\$ 2.221.824,00 (dois milhões, duzentos e vinte e um mil, oitocentos e vinte e quatro reais).

6. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO (OU NÃO) DA SOLUÇÃO

Considerando a natureza dos serviços a serem prestados, entende-se que não é possível o parcelamento da solução uma vez que a centralização em uma única contratada permite o melhor controle da fiscalização técnica.

7. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

8. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

Os principais impactos ambientais em relação ao objeto deste estudo, são geração de resíduos sólidos, desperdício de energia elétrica, contaminação e desperdício de água, sendo assim recomendamos:

Redução da Geração de Resíduos Sólidos: Utilizar produtos biodegradáveis e que causem o menor ou nenhum impacto ambiental; realizar o correto descarte de embalagens plásticas, papelão e óleo de fritura;

Uso Racional da Água: Estabelecer medidas de uso racional da água, adotando procedimentos corretos de uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

Eficiência Energética: Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias; evitar excesso de gelo nas geladeiras e freezers e manter as borrachas de vedação em bom estado de conservação; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos; Controlar o Consumo de energia dos balcões térmicos e refrigerados mantendo-os em funcionamento somente no período de exposição do alimento.

A contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes.

9. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Araraquara, 26 de fevereiro de 2025.

<hr/> Responsável pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar	<hr/> Responsável pela Aprovação do Estudo Técnico Preliminar
---	--