



Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: P.A 032/2024

2. Descrição da necessidade

Trata o presente Estudo Técnico Preliminar necessário para assegurar a viabilidade da contratação de determinada solução, mensurar os riscos, determinar estratégias, fornecer subsídios para a elaboração do Termo de Referência.

Assim, a delimitação da solução nos termos e condições estipulados, não é decisão de livre arbítrio desta equipe elaboradora. Aqui estão pautados elementos que, fundamentadamente, tem a capacidade e potencial para, em tese, considerando o caso concreto, melhor atender ao Interesse Público Municipal.

A Prefeitura Municipal de Serrinha, por intermédio das suas secretarias, em face de refeição, justifica a abertura do presente procedimento licitatório, para contratação de empresa para fornecimento de refeições individuais do tipo quentinhas, para atender as necessidades, tendo em vista as diversas ações exercidas no município. A Contratação para o fornecimento das refeições visa dar suporte as atividades desenvolvidas pela gestão públicas, fornecendo alimentação adequada aos servidores e colaboradores participantes das atividades conforme necessidade. O presente processo licitatório, visa atender a essa demanda, visando manter o serviço público em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para cumprimento de sua finalidade com eficácia, continuidade e economia.

Opta-se pelo registro de preço, em virtude da imprevisibilidade das demandas deste objeto ao longo do ano o que acaba inviabilizando qualquer pretensão de definição de quantitativos fixos para contratações.

3. Área requisitante

3.1 Área requisitante

Secretaria Municipal de Administração.

3.2 Responsável

Gustavo Rafael Pastor Gueiredo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:



| ITEM | DISCRIMINAÇÃO DO PEDIDO | QTD | UND |
|------|---|-------|-----|
| 1 | REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO/QUENTINHA A SER ENTREGUE EM LOCAL DETERMINADO NA SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO - COMPOSTA DE SALADA CRUA OU COZIDA, FEIJÃO DE CALDO OU TROPEIRO, ARROZ BRANCO E OU MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO COM ACOMPANHAMENTO MÍNIMO DE DOIS TIPOS DE CARNES SERVIDO EM EMBALAGEM DE ISOPOR COM TAMPAS COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 0,6KG ACOMPANHADA DE SUCO OU REFRIGERANTE DE NO MÍNIMO 300 ML | 6.200 | Und |
| 2 | REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO/QUENTINHA A SER RETIRADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA - COMPOSTA DE SALADA CRUA OU COZIDA, FEIJÃO DE CALDO OU TROPEIRO, ARROZ BRANCO E OU MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO COM ACOMPANHAMENTO MÍNIMO DE DOIS TIPOS DE CARNES SERVIDO EM EMBALAGEM DE ISOPOR COM TAMPAS COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 0,6KG ACOMPANHADA DE SUCO OU REFRIGERANTE DE NO MÍNIMO 300 ML | 1.800 | Und |

O prazo máximo de entrega do objeto da contratação, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da assinatura do Contrato ou equivalente: Entrega: Imediata, mediante solicitação do ORC.

A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste. A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

| DESCRIÇÃO | UND | QTD ANO 2023 | QTD ANO 2024 | # anual em % |
|---|-----|--------------|--------------|--------------|
| REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO/QUENTINHA A SER ENTREGUE EM LOCAL DETERMINADO NA SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO - COMPOSTA DE SALADA CRUA OU COZIDA, FEIJÃO DE CALDO OU TROPEIRO, ARROZ BRANCO E OU MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO COM ACOMPANHAMENTO MÍNIMO DE DOIS TIPOS DE CARNES SERVIDO EM EMBALAGEM DE ISOPOR COM TAMPAS COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 0,6KG ACOMPANHADA DE SUCO OU REFRIGERANTE DE NO MÍNIMO 300 ML | UND | 4.700 | 6.200 | 31 |
| REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO/QUENTINHA A SER RETIRADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA - COMPOSTA DE SALADA CRUA OU COZIDA, FEIJÃO DE CALDO OU TROPEIRO, ARROZ BRANCO E OU MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO COM ACOMPANHAMENTO MÍNIMO DE DOIS TIPOS DE CARNES SERVIDO EM EMBALAGEM DE ISOPOR COM TAMPAS COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 0,6KG ACOMPANHADA DE SUCO OU REFRIGERANTE DE NO MÍNIMO 300 ML | UND | | 1.800 | 100 |



● MEMÓRIA DE CÁLCULO:

| Descrição | UND | Quant. | PREÇO FINAL 2023 | ESTIMADO ANO 2024 | # ANUAL |
|---|-----|--------|------------------|-------------------|-----------|
| REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO/QUENTINHA A SER ENTREGUE EM LOCAL DETERMINADO NA SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO - COMPOSTA DE SALADA CRUA OU COZIDA, FEIJÃO DE CALDO OU TROPEIRO, ARROZ BRANCO E OU MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO COM ACOMPANHAMENTO MÍNIMO DE DOIS TIPOS DE CARNES SERVIDO EM EMBALAGEM DE ISOPOR COM TAMPAS COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 0,6KG ACOMPANHADA DE SUCO OU REFRIGERANTE DE NO MÍNIMO 300 ML | UNI | 6.200 | 20,00 | R\$ 32,25 | R\$ 12,25 |
| REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO/QUENTINHA A SER RETIRADA NO ESTABELECIMENTO DA CONTRATADA - COMPOSTA DE SALADA CRUA OU COZIDA, FEIJÃO DE CALDO OU TROPEIRO, ARROZ BRANCO E OU MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO COM ACOMPANHAMENTO MÍNIMO DE DOIS TIPOS DE CARNES SERVIDO EM EMBALAGEM DE ISOPOR COM TAMPAS COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 0,6KG ACOMPANHADA DE SUCO OU REFRIGERANTE DE NO MÍNIMO 300 ML | UNI | 1.800 | | R\$ 27,37 | |

6. Levantamento de Mercado

6.1. Levantamento das soluções do mercado, neste tópico urge a importância de pesquisar e determinar as soluções capazes de atender satisfatoriamente os ambientes produtivos que gozam os diversos setores de atuação deste município que estão alinhadas aos princípios e regras que regem a Administração. Nossa investigação tem o condão de identificar empreendimentos possíveis de aproximar as compras públicas da Administração municipal às práticas adotadas pelo mercado, impondo inovações que se fundamentam no princípio da eficiência, imprimindo um uso racional dos recursos públicos. Assim, em pesquisa sobre o panorama do mercado na internet, observou-se que, em matéria de soluções para o ora mencionado, a Administração Pública em geral costuma adotar ao menos três modelos para execução deste serviço, são eles:



I. Contratação de profissionais de para atuarem de forma direta: Uma opção para a confecção das refeições destinadas as quentinhas seria o município dispor em seu quadro de pessoal, servidores especializados na área, para que estes pudessem realizar a execução das refeições.

Prós: O município poderia economizar com os valores cobrados por empresas terceirizadas, bem como ter a comodidade de absorver a qualquer momento a demanda e realizar a programação das quentinhas de forma interna.

Contras: O município deverá dispor, para este modelo, de equipamentos necessários à das refeições, além de espaço com infraestrutura adequada. Ao tratar de eventos, bem como obras públicas, elevariam os custos totais para a modalidade de forma a tornar inviável ao município, uma vez que além das aquisições, o município também teria custos de manutenção dos mesmos, bem como manter por muitas vezes de forma obsoleta uma equipe de apoio a disposição para a demanda. Outro ponto seria a dinâmica do serviço de alimentação tendo em vista que além da mão de obra necessária o município teria de manter em seu estoque, alimentos sempre frescos ou contar com fornecedores da região que entregassem esses alimentos pra a confecção da refeições tipo quentinhas, sempre de forma rápida e com a qualidade adequada aos funcionários, não podendo contar com intempéries, ou qualquer outros motivos que impossibilitassem o mínimo atraso na entrega imediata dos produtos, pois o mesmo poria em risco a continuidade dos serviços prestados.

II. Contratação de Empresa especializada em gerenciamento de pessoal destinado da confecção das refeições dentro das dependências da gestão pública:

Prós: Nesse modelo abordado o município contaria com equipe especializada a disposição para a confecção das refeições, bem como ter a comodidade de absorver a qualquer momento a demanda e realizar a programação das quentinhas de forma interna.

Contras: O município deverá dispor, para este modelo, de equipamentos necessários à das refeições, além de espaço com infraestrutura adequada. Ao tratar de eventos, bem como obras públicas, elevariam os custos totais para a modalidade de forma a tornar inviável ao município, uma vez que além das aquisições, o município também teria custos de manutenção dos mesmos, bem como manter por muitas vezes de forma obsoleta uma equipe de apoio a disposição para a demanda. Outro ponto seria a dinâmica do serviço de alimentação tendo em vista que além da mão de obra necessária o município teria de manter em seu estoque, alimentos sempre frescos ou contar com fornecedores da região que entregassem esses alimentos pra a confecção da refeições tipo quentinhas, sempre de forma rápida e com a qualidade adequada aos funcionários, não podendo contar com



intempéries, ou qualquer outros motivos que impossibilitassem o mínimo atraso na entrega imediata dos produtos, pois o mesmo poria em risco a continuidade dos serviços prestados.

III. Contratação de Empresa especializada em fornecimento de quentinhas contemplando: produção, transporte e distribuição.

Após análise de mercado esse é o modelo mais utilizado pela gestão pública a nível nacional, pois, não necessita de equipamentos, materiais, bem como outros processos licitatórios correlacionados para a confecção de alimentos bem como distribuição dos mesmos, além do município economizar com a manutenção e substituição após depreciação de toda infraestrutura necessária para a confecção de alimentos. Outro ponto importante a ser destacado é falta de necessidade de contratação de servidores para confecção dos alimentos, tendo em vista que, a contratação de uma empresa especializada para a produção, transporte e distribuição de quentinhas já visa eximir a Administração Pública de todos os ônus decorrentes dessas contratações.

Além é claro de dispensar a manutenção de estoque nas dependências da gestão pública bem como, os possíveis imprevistos decorrentes do atraso na entrega dos produtos necessários para a produção do alimentos.

7. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 267.816,00

O valor total estimado da despesa é de **R\$ 267.816,00** (duzentos e sessenta e sete mil oitocentos e desesseis reais).

8. Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Aquisição parcelada de refeições (quentinhas ou marmitex), com entrega gratuita, para atender à solicitação necessária das secretarias municipais de Serrinha-Ba. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Justifica-se o não parcelamento do objeto a ser licitado por questões técnicas e econômicas. O fornecimento de refeição por mais de uma empresa poderia acarretar elevado custo de administração e dificultar a operacionalização do serviço, o que certamente, comprometeria a qualidade e efetividade dos resultados para a Prefeitura Municipal de Serrinha-Ba. Desta forma, ratifica-se o não parcelamento, sendo o objeto a ser licitado em lote único.



10. Análise das soluções apontadas

Com o objetivo de identificar a prática do mercado público quanto ao fornecimento de quinzenas, foi realizada uma pesquisa de Benchmarking junto às principais fontes de informação sobre compras públicas, como o ComprasNet, a Bolsas Eletrônicas e sites de Governos e Prefeituras, cujos resultados serão apresentados nos tópicos a seguir:

10.0 PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGARTO-SE

PREGÃO ELETRÔNICO 15/2023

DATA 11/05/2023

DISPONÍVEL

EM:

<https://www.tce.se.gov.br/ReportsViewPDF/ViewLicitação.aspx?id=74485>

Objeto: Registro de preços visando futuras contratações de empresa especializada no fornecimento de alimentação preparada (almoço tipo à la carte, quinzenas, refrigerantes, suco de fruta), para atender as demandas dos programas do Fundo Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Assistência Social de Lagarto.

7. DA FORMAÇÃO DOS PREÇOS

| Item | Código | Produto/Serviço | Unid | Qtde | Unitário (Estimado) | Total (Estimado) |
|----------------------|--------|---|------|-------|---------------------|------------------|
| 1 | 18841 | Refrigerante em lata contendo 350ml (sabores variados) | UND | 6900 | R\$ 4,64 | R\$ 32.016,00 |
| 2 | 32434 | Suco de fruta natural/polpa diversos sabores contendo 300ML | ML | 11175 | R\$ 5,49 | R\$ 61.350,75 |
| 3a | 32434 | Suco de fruta natural/polpa diversos sabores contendo 300ML | ML | 3725 | R\$ 5,49 | R\$ 20.450,25 |
| 4 | 32432 | Refeição à lá carte para servir até 02 (duas) pessoas, acompanhada de arroz, carne de boi/frango/porco, salada mista, farofa/feijão tropeiro e batata frita. | UND | 3488 | R\$ 44,17 | R\$ 154.064,96 |
| 5a | 32432 | Refeição à lá carte para servir até 02 (duas) pessoas, acompanhada de arroz, carne de boi/frango/porco, salada mista, farofa/feijão tropeiro e batata frita | UND | 1162 | R\$ 44,17 | R\$ 51.325,54 |
| 6 | 32433 | Refeição pronta e acondicionada (quinzena) em recipientes que mantenham a temperatura ideal para o consumo Marmiteix de Alumínio e/ou Isopor, (recipiente redondo) e deverão ser variadas: arroz, feijão e macarrão. As porções de carne deverão ser servidas em tamanhos normais equivalentes a uma porção de aproximadamente 125 gramas. Deverão ser variadas e produzidas com carne bovina, carne suína, ave ou peixe. A salada deverá vir com no mínimo 03 porções. Cada refeição deverá vir acompanhada de uma fruta (maçã, laranja ou banana). Cada refeição deverá vir acompanhada de colher, faca e guardanapos descartáveis. As refeições deverão ter peso mínimo de 700 gramas e entregue no Fundo Municipal da cidade de Lagarto. | KG | 22500 | R\$ 21,92 | R\$ 493.200,00 |
| 7a | 32433 | Refeição pronta e acondicionada (quinzena) em recipientes que mantenham a temperatura ideal para o consumo, Marmiteix de Alumínio e/ou Isopor, (recipiente redondo) e deverão ser variadas: arroz, feijão e macarrão. As porções de carne deverão ser servidas em tamanhos normais equivalentes a uma porção de aproximadamente 125 gramas. Deverão ser variadas e produzidas com carne bovina, carne suína, ave ou peixe. A salada deverá vir com no mínimo 03 porções. Cada refeição deverá vir acompanhada de uma fruta (maçã, laranja ou banana). Cada refeição deverá vir acompanhada de colher, faca e guardanapos descartáveis. As refeições deverão ter peso mínimo de 700 gramas e entregue no Fundo Municipal da cidade de Lagarto. | KG | 7500 | R\$ 21,92 | R\$ 164.400,00 |
| TOTAL GERAL ESTIMADO | | | | | | R\$ 976.807,50 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA
CNPJ nº 13.845.086/0001-03
Rua Macário Ferreira, 517, Centro - Serrinha-Ba.
CEP: 48.7000-000 - Tel.: (75) 3261-8500

8.1 PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO-RJ

PREGÃO 011/2023

Data: 26 de dezembro de 2023

Acesso: https://www.arraial.rj.gov.br/editais/2atasessaopp11_2023_27045013.pdf

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS E BEBIDA NATURAL SERVIDA EM COPO DE 290ML FEITA DE EXTRATO DE GUARANÁ PARA ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA, PELO PERÍODO DE 12(DOZE) MESES.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL ARRAIAL DO CABO
SECRETARIA MUNICIPAL DE COMPRAS E LICITAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

1º RELATÓRIO DE VENCEDORES E ITENS LICITADOS

Pregão Presencial Nº 011/2023 - PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO - Processo: 4065/2023

Valor estimado com base nos itens propostos: R\$ 195.580,00

Valor licitado: R\$ 187.000,00

Economia: R\$ 8.580,00

Percentual do ganho: 4,39%

| VENCEDORA | ITEM | RANK | DESCRIÇÃO | UNID | QTE | V. UNITARIO | VALOR TOTAL |
|-------------------|------|------|---|---------|-------|-------------|-------------|
| PRINCESS | 001 | 1º | Refeição pronta do tipo quentinha servida em marmitex de isopor com tampa | UNIDADE | 11000 | 17,00 | 187 000,00 |
| PRINCESS Soma | | | | | | | 187 000,00 |
| PRINCESS Contagem | | | | | | | 1,00 |
| Total Geral: | | | | | | | 187 000,00 |

8.2 PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAGUAÍ-RJ

Ata de Registro de Preços 125/2023

PREGÃO 073/2023

Data: 16 de junho de 2023

Acesso: <https://itaguaí.rj.gov.br/atas/ata-125-88c074e2cbbef67d104aa79bd22cf5aa.pdf>

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM CONFECCÃO E FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TIPO MARMITEX, A SER GERENCIADO PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EVENTOS.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA
CNPJ nº 13.845.086/0001-03
Rua Macário Ferreira, 517, Centro - Serrinha-Ba.
CEP: 48.7000-000 - Tel.: (75) 3261-8500

CONSOLIDAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 125/2023

ÓRGÃO GERENCIADOR: SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM CONFECCÃO E FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TIPO MARMITEX

FORNECEDOR: RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | MARCA/ MODELO | UNID | QTDE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|-------------|--|---------------|------|--------|----------------|----------------|
| 01 | Refeição preparada, tipo, almoço e jantar comercial, fornecida em embalagem descartável de isopor térmica n°8, conforme cardápio. Peso mínimo de 750g, sendo: Arroz 140g; macarrão 100g; carne bovina, peixe, frango ou suíno 200g; feijão 180g; salada variada 80g; farofa 50g Deverá acompanhar também: Kit com garfo e faca, fabricado em poliestireno de alta durabilidade e guardanapo de papel. A salada deverá ser entregue separadamente em embalagem apropriada e devidamente tampada | PRÓPRIA | UNID | 50.740 | R\$ 13,10 | R\$ 664.694,00 |
| 02 | Refresco acondicionado em copo de polietileno, lacrado com tampa aluminizada, contendo 285ml Sabores diversos (guaraná, açaí, maracujá, uva e acerola com laranja) | IKO | UNID | 50.740 | R\$ 1,19 | R\$ 60.380,60 |
| VALOR TOTAL | | | | | R\$ 725.074,60 | |



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA
CNPJ nº 13.845.086/0001-03
Rua Macário Ferreira, 517, Centro - Serrinha-Ba.
CEP: 48.7000-000 - Tel.: (75) 3261-8500

8.3 PREFEITURA MUNICIPAL PIEDADE-SP

PREGÃO 16/2023

Data: 17 de abril de 2023

Acesso: <https://www.piedade.sp.gov.br/portal/editais/0/1/2173/>

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA TIPO "MARMITEX" PARA DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA, CONFORME O ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL.

Item 001 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TIPO "MARMITEX". A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O MÍNIMO DE 700G (SETECENTOS) GRAMAS, COMPOSTA DE: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, CARNE BRANCA OU CARNE VERMELHA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MASSAS, SALADAS DIVERSIFICADAS E LEGUMES. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS EM ALUMÍNIO DESCARTÁVEL / POLIESTIRENO (ISOPOR) OU PLÁSTICO (POLIPROPILENO), QUE NÃO LIBERE TOXINAS, LIVRE DE BPA, RESISTENTE AO

Licitante
ADRIANA MACIEL DE OLIVEIRA RESTAURANTE - ME

Valor Final
18,9000

| ITEM | OBJETO | UNID. | Quantidade máxima estimada anual | Preço Unitário R\$ | Preço Total R\$ |
|-------------|--|-------|----------------------------------|--------------------|-----------------|
| 01 | Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex". A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 700g (setecentos) gramas, composta de: arroz, feijão, farofa, carne branca ou carne vermelha, de primeira qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartável / poliestireno (isopor) ou plástico (polipropileno) que não libere toxinas, livre de BPA, resistente ao calor, com no mínimo 21cm (vinte e um centímetro) de diâmetro com tampa. A salada deverá estar em recipiente individual; JÁ INCLUSO TODOS OS ENCARGOS COM A ENTREGA. | Unid. | 9.800 | | |
| VALOR TOTAL | | | | R\$ | |



11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não haverá necessidade de contratações/aquisições correlatas.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Assegurar a continuidade de prestação de serviços de produção e distribuição de refeições (quentinhas) para as diversas secretarias do município;

Garantir o melhor modelo de solução para a referida contratação em termos de eficácia, eficiência, sustentabilidade e economicidade;

Apresentar parâmetros mínimos de qualidade visando à obtenção da proposta mais vantajosa e viável. Em termos de economicidade e aproveitamentos dos recursos estruturais e financeiros disponíveis por esta prefeitura, a oferta de refeição nos diversos espaços proposto neste estudo preliminar, com refeições que cubram as necessidades nutricionais dos funcionários públicos durante a execução de suas atividades.

Providências a assegurar a viabilidade técnica da contratação de prestação de serviços de produção e distribuição de refeições

13. Providências a serem Adotadas

A demanda será acompanhada pelo setor requisitante, responsável e usuário direto do serviço a ser contratado, este, devidamente capacitado para tomar as providências necessárias e possíveis para o sucesso da contratação, e eventuais diligências no intuito de garantir a qualidade de todo o fluxo da contratação pública.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se aplica.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16. Responsável


Paula Brandão Souza
Chefe de Setor
Sec. Municipal de Administração
Port: 307/2021
