



Serviço Autônomo de Água e Esgoto  
Açaílândia - MA  
Rua 26, Quadra 02, Lote 07 Brasil Novo – Açaílândia-MA  
CNPJ: 10.790.639/0001-71

## **ETP - Estudo Técnico Preliminar nº 004/2024**

### **1. INFORMAÇÕES BÁSICAS**

Visando atender às necessidades do Município de Açaílândia – SAAE - Serviço Autônomo de Água e Esgoto.

1.1. Número do processo: 007/2024.

### **2. ÁREA REQUISITANTE**

2.1. Diretora Administrativo e Financeiro

### **3. Objeto**

3.1. Prestação de serviço continuado para fornecimento de refeição pronta (do tipo marmitex) aos funcionários do SAAE Serviço Autônomo de Água e Esgoto.

### **4. ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA (DO TIPO MARMITEX) AOS FUNCIONÁRIOS DO DO SAAE SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO.**

#### **4.1. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;**

4.1.1. Em um contexto onde a manutenção das redes de distribuição de água e a substituição de bombas e tubulações dos poços artesianos são essenciais para garantir o acesso contínuo à água, para evitar a parada prolongada do fornecimento de água para a população é essencial que a logística de alimentação dos profissionais desempenha um papel crucial.

4.1.2. Imagine-se na pele desses trabalhadores, cujas responsabilidades abrangem mais de 65 poços artesianos, dispersos em uma área que se estende num raio de até 80 km da sede do SAAE de Açaílândia, Devido às condições precárias das estradas, os profissionais da manutenção muitas vezes não conseguem chegar a tempo para o almoço em suas casas.

4.1.3. O percurso que esses trabalhadores realizam é frequentemente realizado em estradas de chão com buracos e atoleiros, o que resulta em perda de tempo devido à baixa velocidade desenvolvida pelo transporte. Essas condições tornam o trajeto mais demorado e difícil, impactando negativamente a eficiência e a produtividade do deslocamento.

4.1.4. Para eles, a jornada de trabalho vai além do horário convencional; é uma missão que requer disponibilidade constante e dedicação incansável. Entretanto, essa distância exorbitante torna impraticável o retorno às suas residências para o almoço e o posterior retorno para concluir suas tarefas.

4.1.5. A importância da manutenção regular desses poços não pode ser subestimada. São eles que garantem o acesso à água potável não apenas para a área urbana, mas também para as regiões rurais onde se encontram vilas, assentamentos, comunidades agrícolas que dependem deste serviço essencial e vital para a sobrevivência da população em geral. A interrupção no abastecimento de água devido a falhas na infraestrutura pode acarretar

consequências sérias para a saúde e o bem-estar das comunidades atendidas.

4.1.6. Nesse contexto, fornecer refeições prontas para os trabalhadores da manutenção não é apenas uma questão de comodidade, mas sim uma necessidade operacional crucial. Essas refeições permitem que os profissionais se mantenham energizados e focados em suas tarefas, sem perder tempo valioso retornando às suas casas para alimentação. Além disso, contribuem para a eficiência e a rapidez das operações de manutenção, minimizando o tempo de inatividade.

4.1.7. O horário normal de expediente dos funcionários da manutenção é das 08:00 às 12:00 e 14:00 às 18:00, devido à complexidade das tarefas e à distância dos locais que estão realizando o trabalho às vezes não têm a oportunidade de retornar às suas residências para as refeições durante o horário de almoço, tendo que realizar sua refeição no local de trabalho.

4.1.8. Além disso, quando estão trabalhando em áreas mais afastadas, como nas regiões rurais, os funcionários não dispõem de instalações adequadas para preparar alimentos ou acesso a serviços de restaurante. Nesse contexto, a contratação de serviços de fornecimento de marmitex ou a produção de alimento na própria autarquia se faz essencial para garantir que os servidores tenham acesso a uma refeição digna durante seu horário de almoço, contribuindo para a qualidade de vida e bem-estar desses profissionais.

4.1.9. Além de atender às necessidades básicas dos funcionários, a contratação desses serviços também proporcionará maior comodidade e eficiência nas operações do SAAE de Açailândia. Ao garantir que os trabalhadores tenham acesso a refeições adequadas e convenientes durante o expediente, a autarquia poderá otimizar o tempo de trabalho e aumentar a produtividade de suas equipes.

4.1.10. Isso é especialmente importante considerando a natureza crítica das atividades desempenhadas pelos funcionários, que muitas vezes lidam com situações de emergência e demandas imprevistas no dia a dia.

4.1.11. Para atender à demanda, as possíveis alternativas de solução incluem a contratação de uma empresa especializada em serviços de alimentação que possa fornecer refeições prontas e transportadas para o local de trabalho dos funcionários, uma outra opção é a implantação de uma cozinha industrial nas instalações da autarquia para preparar as refeições.

4.1.12. No entanto, é importante ressaltar que a segunda opção envolveria um aumento significativo nos custos. Isso se deve ao fato de que seria necessário construir um espaço apropriado para a cozinha industrial, adquirir equipamentos específicos, como fogões industriais, geladeiras e utensílios de cozinha, a contratação de mão de obra especializada para a confecção dos alimentos.

4.1.13. No caso da instalação de uma cozinha industrial nas instalações da autarquia para preparação das refeições, não seria viável por vários motivos, além disso é importante considerar que esse espaço poderia ficar ocioso em períodos de baixa demanda. Como se trata de um serviço esporádico, a utilização da cozinha industrial seria condicionada à demanda específica de fornecimento de refeições.

4.1.14. Isso significa que o espaço e os equipamentos só seriam utilizados quando houvesse uma quantidade suficiente de refeições a serem preparadas, podendo ficar inativo em outros

momentos. Essa ociosidade pode representar um desperdício de recursos e investimentos, tornando a opção menos vantajosa em termos de eficiência e custo-benefício.

4.1.15. Esse investimento inicial e os custos recorrentes de manutenção e operação da cozinha industrial podem tornar essa alternativa menos viável financeiramente em comparação com a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de alimentação pronta.

4.1.16. Ao contratar uma empresa especializada para fornecer refeições prontas, o SAAE poderá garantir a qualidade e segurança alimentar dos alimentos servidos aos seus colaboradores. A empresa contratada será responsável por preparar e transportar as refeições de forma adequada, garantindo que estejam em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pelos órgãos reguladores.

4.1.17. A necessidade de contratação de uma empresa especializada para prestação de serviços continuados de fornecimento de refeição pronta, transportada (do tipo marmitex) aos funcionários do setor operacional do SAAE do Município de Açaílândia - SAAE Serviço Autônomo de Água e Esgoto é fundamental para atender às demandas da Autarquia pois os servidores que desempenham atividades de manutenção de bombas nos poços e nas redes de abastecimento de água da cidade e regiões circunvizinhas tem

4.2. Este Estudo Técnico Preliminar destina-se à contratação de empresa para prestar serviços, cuja previsão está disposta no decreto municipal 024 de 22 de janeiro de 2024, e na lei federal 14133/21 no artigo 75, inciso I.

4.3. A modalidade de contratação para o fornecimento de marmitex conforme será na modalidade de dispensa de licitação devido ao seu valor. Nesse contexto, a contratação direta se torna uma alternativa viável e ágil para atender às necessidades do órgão de forma eficiente.

4.4. A dispensa de licitação permite que o processo de contratação seja mais rápido e simplificado, garantindo a agilidade na prestação do serviço e a rápida disponibilização dos marmitex aos trabalhadores do setor de manutenção das bombas e tubulações dos poços artesianos. Dessa forma, a modalidade de contratação por dispensa de licitação se mostra adequada e vantajosa para o órgão, garantindo a obtenção dos serviços necessários de forma rápida e eficaz.

## **5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE, OBSERVADAS AS LEIS OU REGULAMENTAÇÕES ESPECÍFICAS, BEM COMO PADRÕES MÍNIMOS DE QUALIDADE E DESEMPENHO**

### **5.1. Descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução.**

5.1.1 Os quantitativos do objeto foram cuidadosamente avaliados para o período do início do mês de maio até 31 de dezembro de 2024. Essa quantidade foi determinada com base na demanda prevista e em uma análise dos números do ano anterior, quando foram contratadas 700 refeições do início do mês de abril de 2023 a 31 de dezembro de 2023. Visando considerar possíveis variações na demanda ao longo do tempo, optou-se por reduzir a quantidade para o próximo ano, mantendo uma margem de segurança adequada.

5.1.2. Considerando a média estimada de 77 refeições prontas por mês, que foi o parâmetro

utilizado, e levando em conta que já estamos em maio, foi determinado o fornecimento de 560 unidades de refeição pronta, transportada (do tipo marmitex), para o período do início do mês de maio até 31 de dezembro de 2024. Essa quantidade foi ajustada com base na análise do histórico de demanda e nas projeções para o próximo período contratual, garantindo uma oferta adequada para atender às necessidades do SAAE de Açaílândia.

5.1.3. Por fim, ao oferecer uma opção de refeição no local das atividades, o SAAE também poderá promover um ambiente de trabalho mais saudável e colaborativo, incentivando o bem-estar e a satisfação dos seus funcionários. Isso não só contribui para a retenção de talentos e para o fortalecimento da cultura organizacional, como também assegura a quantidade correta de refeições, evitando prejuízos para a autarquia. Essa iniciativa demonstra o compromisso da instituição com o cuidado e a valorização de sua equipe, promovendo uma relação de respeito e apoio mútuo.

## **5.2. Estimativa de quantidade, planejamento do órgão.**

5.2.1. Em observância ao disposto no Art. 6º, XXIII, alínea 'a', da Lei nº 14.133/21, as quantidades a serem adquiridas devem se justificar em função da necessidade e provável utilização, devendo a estimativa ser obtida, a partir de fatos concretos.

Item incluso no PAC-Plano de Contratações do SAAE.

A estimativa de quantidade de marmitex é de 560 unidades no ano

## **5.3. Requisitos da contratação.**

**5.3.1. Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução para a escolha da solução mais adequada para atender às necessidades do SAAE de Açaílândia, os seguintes requisitos devem ser considerados:**

**5.3.1.1.** Para garantir a escolha da solução mais adequada para atender às necessidades do SAAE de Açaílândia em relação aos serviços de fornecimento de marmitex, é necessário estabelecer requisitos específicos que assegurem a qualidade, segurança e adequação das refeições fornecidas. Os seguintes requisitos devem ser considerados:

**5.3.1.2. Conformidade com padrões de segurança alimentar:** Os serviços de fornecimento de marmitex devem atender a todas as normas e regulamentos de segurança alimentar estabelecidos pelos órgãos competentes. Isso inclui garantir que os alimentos sejam preparados, armazenados e transportados de forma higiênica e segura, minimizando o risco de contaminação.

**5.3.1.3. Qualidade dos alimentos:** As refeições fornecidas devem manter um padrão de qualidade esperado, utilizando ingredientes frescos e de boa procedência. O cardápio oferecido deve ser variado e equilibrado, contendo itens como arroz, feijão, deve conter duas proteínas de alta qualidade (como carnes bovina, suína, frango e peixes), massas, saladas cozidas e cruas, entre outros. Todos os ingredientes utilizados devem ser de boa qualidade, garantindo sabor e nutrição adequados.

**5.3.1.4. Apresentação e embalagem:** Os marmitex devem ser montados de forma completa e abundante, garantindo que o recipiente esteja totalmente preenchido. As refeições devem ser acondicionadas em embalagens descartáveis e térmicas de isopor, com divisórias e tampa, garantindo a conservação da temperatura e a integridade dos alimentos durante o transporte e armazenamento.

**5.3.1.5. Inspeções regulares:** O fornecedor contratado deve estar sujeito a inspeções regulares das instalações e processos de produção, garantindo que todas as etapas do serviço, desde o preparo até a entrega, estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos. Isso inclui a verificação das condições de higiene, armazenamento e manipulação dos alimentos, bem como a manutenção adequada das instalações e equipamentos utilizados.

**5.3.1.6.** Ao considerar esses requisitos, o SAAE de Açailândia poderá selecionar um fornecedor que atenda às suas necessidades de forma eficiente, garantindo a qualidade e segurança das refeições fornecidas aos seus funcionários.

**5.4. Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável:**

**5.4.1.** Com a contratação dos serviços de fornecimento de marmitex para atender às necessidades dos funcionários do setor operacional do SAAE de Açailândia, a autarquia almeja alcançar os seguintes resultados em termos de efetividade e desenvolvimento nacional sustentável:

**5.4.1.1. Garantia de alimentação adequada:** O principal resultado esperado é assegurar que os funcionários tenham acesso a refeições completas e nutritivas durante o horário de trabalho. Isso contribui para manter a saúde e o bem-estar dos colaboradores, garantindo que estejam bem alimentados para desempenhar suas funções com eficiência e segurança.

**5.4.1.2. Aumento da produtividade e eficiência:** Ao fornecer refeições prontas e transportadas aos funcionários, o SAAE de Açailândia visa aumentar a produtividade e eficiência das equipes operacionais. Com acesso a uma alimentação adequada, os colaboradores têm mais energia e disposição para realizar suas atividades de forma eficaz e sem interrupções, contribuindo para a continuidade dos serviços prestados à população.

**5.4.1.3. Melhoria do clima organizacional:** Oferecer refeições de qualidade aos funcionários demonstra preocupação e cuidado por parte da autarquia com o bem-estar da equipe. Isso pode resultar em um ambiente de trabalho mais positivo e colaborativo, promovendo o engajamento e a satisfação dos colaboradores.

**5.4.1.4. Impacto socioeconômico local:** Ao contratar uma empresa especializada para fornecer as refeições, o SAAE contribui para a geração de empregos e o fortalecimento da economia local. Além disso, ao priorizar fornecedores da região, a autarquia estimula o desenvolvimento sustentável e a valorização da comunidade.

**5.4.1.5. Sustentabilidade ambiental:** A contratação de serviços de fornecimento de marmitex pode contribuir para a redução do desperdício de alimentos e embalagens descartáveis, uma vez que as refeições são preparadas de acordo com a demanda e acondicionadas em embalagens adequadas. Além disso, ao utilizar fornecedores locais, o transporte dos alimentos é otimizado, reduzindo as emissões de gases de efeito estufa.

**5.4.2.** Ao alcançar esses resultados, o SAAE de Açailândia reafirma seu compromisso com a qualidade de vida de seus colaboradores e com a continuidade da prestação de serviços essenciais à população, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da região.

**6. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR.**

6.1. Realizamos um detalhado levantamento de mercado para analisar as possíveis soluções encontradas para atender à demanda de alimentação dos funcionários do órgão. Após uma cuidadosa comparação entre contratar uma empresa para o fornecimento dos marmitex e a opção de implantar uma cozinha industrial, concluímos que a preferência recai sobre a contratação da empresa fornecedora de marmitex. Essa decisão foi embasada em diversos fatores, como praticidade, eficiência e economia.

6.2. A externalização do serviço oferece vantagens significativas, como a eliminação da necessidade de investimentos em infraestrutura e a flexibilidade para ajustar a quantidade de refeições conforme a demanda. Dessa forma, a contratação de uma empresa especializada em

fornecimento de marmitex se mostra como a melhor solução para atender às necessidades do órgão de forma eficaz e econômica.

6.3. abaixo está a tabela comparativa sobre Contratação de Empresa de Fornecimento de Marmitex/Implantação de Cozinha Industrial.

	<b>Contratação de Empresa de Fornecimento de Marmitex</b>	<b>Implantação de Cozinha Industrial</b>
Pontos positivos	Facilidade na obtenção das refeições, sem necessidade de infraestrutura adicional Redução de custos com construção civil, equipamentos e mão de obra Flexibilidade para ajustar a quantidade de refeições conforme a demanda	Controle total sobre a qualidade e preparo das refeições Possibilidade de atender a demandas específicas e personalizadas Potencial para aproveitar recursos ociosos em períodos de baixa demanda
Pontos negativos	Dependência de terceiros para fornecimento das refeições, com possibilidade de atrasos ou falhas na entrega Menor controle sobre a qualidade e variedade das refeições	Elevado investimento inicial em construção civil, equipamentos e contratação de mão de obra especializada Risco de ociosidade e desperdício de recursos em períodos de baixa demanda
Preferência	Contratar uma empresa para o fornecimento dos marmitex oferece uma solução mais viável e econômica para o órgão. A externalização do serviço proporciona praticidade e eficiência, sem a necessidade de investimentos significativos em infraestrutura. Além disso, a flexibilidade na quantidade de refeições permite adequar a oferta à demanda real, otimizando os recursos disponíveis. Por esses motivos, a contratação de uma empresa especializada em fornecimento de marmitex é a opção mais vantajosa para o órgão.	Preferência

## **6.4. Levantamento de mercado**

**6.4.1.** Para realizar o levantamento de mercado visando a contratação de uma empresa especializada para fornecimento de refeição pronta, transportada (do tipo marmitex) aos funcionários do setor operacional do SAAE do Município de Açailândia, foram consideradas diversas alternativas disponíveis no mercado. A análise das opções foi baseada em critérios técnicos, econômicos e de qualidade, conforme exigido pela legislação pertinente (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

**6.4.2.** A pesquisa de mercado foi conduzida por meio de consulta a bancos de preços oficiais. Além disso, foram consideradas propostas de empresas do ramo alimentício que atuam na região e possuem experiência comprovada na prestação de serviços similares.

**6.4.3.** O objetivo do levantamento de mercado foi obter informações precisas sobre os preços praticados pelas empresas fornecedoras de marmitex, levando em conta a qualidade dos alimentos, a segurança alimentar, a capacidade de atendimento da demanda e a logística de entrega. Com base nessas informações, será possível realizar uma escolha fundamentada e econômica, que atenda às necessidades do SAAE de Açailândia de forma eficiente e sustentável.

**6.5.** Ao final do processo de levantamento de mercado, obtivemos um panorama abrangente das opções disponíveis, permitindo ao SAAE de Açailândia tomar decisões informadas e estratégicas em relação ao fornecimento de refeição pronta, transportada (do tipo marmitex) aos funcionários do setor operacional.

## **6.6. Estimativa do preço da contratação:**

**6.6.1.** Com base nas informações obtidas durante o levantamento de mercado e considerando a quantidade estimada de refeições prontas, transportadas (do tipo marmitex) a serem fornecidas aos funcionários do setor operacional do SAAE de Açailândia, a estimativa do preço da contratação é de R\$ 23,00 (Vinte e três reais) por refeição.

**6.6.2.** Essa estimativa inclui os custos totais previstos para a contratação dos serviços, contemplando os preços unitários referenciais dos marmitex, bem como outros custos associados, como logística de entrega, embalagens, materiais descartáveis, entre outros.

## **7. Após a análise das opções disponíveis, serão considerados critérios como qualidade, custo-benefício e conformidade com as normas técnicas e regulamentos aplicáveis para a escolha da solução mais adequada às necessidades do SAAE de Açailândia.**

7.1. Uma vez considerados esses aspectos, será possível identificar a opção que melhor atende às exigências de qualidade, eficiência e conformidade normativa, assegurando assim a eficácia das operações do SAAE e o cumprimento de suas responsabilidades para com a comunidade açailandense.

7.2. Após a análise detalhada das opções disponíveis, serão levados em conta critérios como desempenho, custo-efetividade e aderência aos padrões técnicos e regulamentares pertinentes para selecionar a alternativa mais apropriada às demandas específicas do SAAE de Açailândia. Essa abordagem garantirá que a solução escolhida seja capaz de atender de forma eficiente e confiável às necessidades operacionais e estratégicas da autarquia, contribuindo assim para a prestação de serviços de alta qualidade à população local.

## **8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO**

### **8.1. DA SOLUÇÃO**

**8.1.1.** Após uma análise detalhada das vantagens e desvantagens dos tipos de material que o

marmitex que pode ser composto de alguns materiais como alumínio ou isopor, tendo divisória ou não, podemos identificar diferentes aspectos que devem ser considerados ao escolher a opção mais adequada para atender às necessidades específicas.

## **8.2. Especificações dos materiais dos marmitex:**

### **8.2.1. Marmitex de Alumínio, vantagens e desvantagens:**

**8.2.1.1. Vantagens:** Durabilidade: o alumínio é um material resistente, o que torna as embalagens de marmitex de alumínio mais duráveis em comparação com outros materiais, proporcionam uma boa vedação, ajudando a manter a temperatura e o sabor dos alimentos.

**8.2.1.2. Desvantagens:** As embalagens de alumínio tendem a ser mais pesadas em comparação com outras opções, o que pode aumentar os custos de transporte e manuseio. O alumínio pode ser mais caro do que outros materiais de embalagem.

### **8.2.2. Marmitex de isopor, vantagens e desvantagens:**

**8.2.2.1 Vantagens:** O isopor é um material leve, o que facilita o transporte e manuseio das embalagens, o isopor tem propriedades de isolamento térmico, ajudando a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo, é geralmente mais econômico do que outros materiais de embalagem.

**8.2.2.2 Desvantagens:** Embalagens de isopor podem ser mais frágeis e propensas a quebrar durante o transporte e manuseio, especialmente se forem quadradas. O isopor não é facilmente reciclável e pode causar danos ao meio ambiente se não for descartado adequadamente.

### **8.2.3. Embalagens com divisória:**

**8.2.3.1. Vantagens:** Embalagens com divisórias permitem separar diferentes tipos de alimentos, mantendo-os organizados e evitando a mistura de sabores. As divisórias permitem que uma única embalagem de marmitex contenha diferentes tipos de alimentos, oferecendo mais variedade aos consumidores.

**8.2.3.2. Desvantagens:** Embalagens com divisórias podem ser mais caras do que as embalagens sem divisórias. As divisórias podem limitar o espaço disponível para cada alimento, reduzindo a quantidade de comida que pode ser colocada na embalagem.

### **8.2.4. Embalagens redondas:**

**8.2.4.1. Vantagens:** Embalagens de isopor redondas são menos propensas a quebrar durante o transporte, pois não têm cantos afiados. Embalagens redondas proporcionam uma melhor distribuição de calor, garantindo que os alimentos sejam aquecidos de forma mais uniforme.

**8.2.4.2. Desvantagens:** Embalagens redondas podem ser mais difíceis de empilhar e armazenar do que embalagens quadradas. A forma redonda pode limitar o espaço disponível para os alimentos, especialmente se forem utilizadas divisórias.

**8.3. Em conclusão,** a escolha do material para embalagens de marmitex envolve uma série de considerações sobre suas vantagens e desvantagens. O alumínio oferece durabilidade e vedação, enquanto o isopor se destaca pela leveza e isolamento térmico. Embalagens com divisória proporcionam organização e variedade, mas podem aumentar o custo e limitar o espaço disponível. Por outro lado, embalagens redondas são menos propensas a quebrar e distribuem melhor o calor, embora possam ter capacidade de empilhamento reduzida. Diante dessas informações, é importante avaliar as necessidades específicas do serviço de fornecimento de marmitex e escolher o material mais adequado, levando em consideração a praticidade e o custo-benefício.

**8.4. A solução proposta para o fornecimento de refeições prontas, transportadas (do tipo marmitex) aos funcionários do setor operacional do SAAE de Açailândia inclui os seguintes detalhes operacionais e requisitos:**

**8.4.1. Informação e Solicitação:** O número de refeições necessárias e o local de entrega serão comunicados diariamente ao fornecedor pelo servidor responsável, sempre que necessário. A solicitação deve ser feita via telefone de segunda a sexta-feira, com antecedência mínima de 2 horas antes do horário de entrega.

**8.4.2. Acompanhamento e Aprovação:** Todos os produtos previstos no contrato devem ser acompanhados e aprovados pelo SAAE. A empresa contratada deve prestar todos os esclarecimentos solicitados e atender prontamente a quaisquer reclamações que surjam durante a execução do contrato.

**8.4.3. Responsabilidade da Contratada:** A empresa contratada é responsável por quaisquer danos pessoais ou materiais causados pelo fornecimento irregular do produto ou pela entrega em desacordo com as especificações do contrato.

**Preparação e Condições Sanitárias:** As refeições devem ser preparadas pela contratada em local próprio, devidamente equipado e em condições adequadas de higiene, conforme as normas de vigilância sanitária.

**8.4.4. Acondicionamento das Refeições:** As refeições devem ser acondicionadas em recipientes individuais descartáveis tipo marmitex de isopor. O cardápio da refeição inclui arroz, feijão, uma opção de carne, uma guarnição e duas saladas (uma crua e uma cozida). As saladas devem ser acondicionadas separadamente.

**8.4.5. Talheres descartáveis:** Deverão ser fornecidos talheres descartáveis resistentes, incluindo garfos, facas e colheres, em quantidade suficiente e de acordo com o número de refeições.

**8.4.6. Horário de Entrega:** As refeições (marmitex) devem ser entregues sempre no horário das 11:30 horas, de segunda-feira a sexta-feira, nos locais e endereços designados pelo servidor responsável.

**8.5. Parágrafo Único:** Um servidor designado pelo SAAE será responsável pelo recebimento e conferência dos produtos requisitados, garantindo que as embalagens sejam apresentadas em sua forma original e intactas.

## **9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS, ACOMPANHADA DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, CONSIDERANDO A INTERDEPENDÊNCIA COM OUTRAS CONTRATAÇÕES DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA**

**9.1.** A estimativa das quantidades a serem contratadas de marmitex foi meticulosamente elaborada, levando em consideração a demanda prevista e as projeções para o período contratual. Essa estimativa foi baseada na demanda registrada no ano anterior, quando foram contratadas 700 refeições no mês de abril de 2023 até 31 de dezembro de 2023.

**9.2.** Observando uma média de 77 unidades de refeição pronta por mês durante esse período, podemos inferir que teremos um total de 560 unidades de marmitex até o final do ano atual, com base no estudo realizado no mês de maio até 31 de dezembro de 2024. Essas informações foram essenciais para assegurar que a contratação atenda efetivamente às necessidades do órgão, ao mesmo tempo em que garante uma alocação eficiente dos recursos disponíveis.

## **10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE**

**LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO**

**10.1. Estimativa de valor**

O valor estimado da contratação, em observância ao disposto no Art. 6º, XXIII, alínea 'i', da Lei nº 14.133/21, acompanhado dos preços unitários referenciais, para que se possa ter por parâmetro tanto para aquisição como para contratação de empresa especializada para prestação de serviços, continuados para fornecimento de refeição pronta, transportada (do tipo marmitex) aos funcionários do setor operacional do SAAE do Município de Açailândia - SAAE Serviço Autônomo de Água e Esgoto.

**10.1.1. Estimativa do valor da contratação.**

**10.1.1.1.** O valor total estimado para o atendimento das demandas é de R\$ 12.880,00 (Doze mil oitocentos e oitenta reais) o que corresponde uma média de 77 unidades de refeição pronta por mês, totalizando até o final do ano 560 unidades de refeição pronta, transportada (do tipo marmitex) com o valor unitário médio de R\$23,00.

**10.1.1.2.** Para compor a pesquisa de preços, a equipe de planejamento utilizou uma variedade de fontes, incluindo ferramentas de consulta a bancos de preços oficiais. Além disso, foram consideradas propostas de empresas do ramo alimentício que atuam na região e possuem experiência comprovada na prestação de serviços similares.

**10.1.1.3.** Essa abordagem abrangente permitiu uma análise abrangente dos custos envolvidos na contratação dos serviços. A estimativa resultante inclui os custos totais previstos para a contratação, levando em conta os preços unitários referenciais dos marmitex, bem como outros custos associados, como logística de entrega, embalagens, materiais descartáveis e outros. Essa metodologia garante uma avaliação precisa e abrangente dos custos envolvidos, contribuindo para uma tomada de decisão informada e eficaz.

**11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

**11.1.** Item parcelado, de acordo com a necessidade do órgão.

**11.1.1. a) É tecnicamente viável dividir a solução?** Sim, é tecnicamente viável dividir a solução para o fornecimento de marmitex, ajustando-o conforme a demanda diária e a quantidade necessária. Essa abordagem flexível permite uma adaptação dinâmica às necessidades específicas do órgão, garantindo que apenas a quantidade necessária de refeições seja fornecida em cada dia. Ao ajustar a oferta de acordo com a demanda real, podemos evitar desperdícios e otimizar os recursos disponíveis. Além disso, essa abordagem oferece maior controle e eficiência na gestão dos serviços de alimentação, assegurando que os funcionários recebam suas refeições de forma oportuna e adequada às suas necessidades. Em resumo, a divisão da solução de fornecimento de marmitex conforme a demanda é uma estratégia eficaz para garantir uma operação eficiente e econômica.

**11.1.2. b) É economicamente viável dividir a solução?** Sim, é economicamente viável dividir a solução para o fornecimento de marmitex conforme a demanda, adotando um modelo de pagamento mensal baseado na apresentação de notas e documentos necessários. Essa abordagem permite uma gestão financeira mais eficiente, pois o órgão só pagará pelos serviços efetivamente prestados, evitando custos desnecessários. Além disso, ao ajustar a quantidade de marmitex fornecida de acordo com a demanda real, podemos evitar desperdícios e garantir um uso mais eficiente dos recursos disponíveis. Ao adotar esse

modelo de pagamento, também incentivamos a transparência e a responsabilidade por parte do fornecedor, que será remunerado com base na quantidade de serviços prestados e na qualidade do trabalho realizado. Em resumo, dividir a solução para o fornecimento de marmitex conforme a demanda, com pagamento mensal mediante apresentação de notas, é uma estratégia econômica eficiente para ambas as partes envolvidas.

**11.1.3. c) Há perda de escala ao dividir a solução?** Não, Ao dividir a solução para o fornecimento de marmitex conforme a demanda, não há perda de escala, pois a estratégia permite que a produção seja ajustada de acordo com as necessidades específicas de cada período. Em vez de produzir em grandes lotes que podem gerar desperdícios e custos adicionais, o fornecedor pode adaptar sua produção de forma flexível, produzindo apenas a quantidade necessária para atender à demanda real. Isso significa que os recursos, como ingredientes, mão de obra e equipamentos, são utilizados de maneira mais eficiente, sem excessos ou ociosidade. Além disso, ao adotar um modelo de produção sob demanda, o fornecedor pode melhorar a qualidade dos produtos, garantindo que estejam sempre frescos e em condições ideais no momento da entrega. Em resumo, ao dividir a solução, não apenas não há perda de escala, mas também há uma otimização dos recursos e uma melhoria na qualidade do serviço prestado.

## **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

**12.1.** Para a presente aquisição/contratação não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

## **13. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM OS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE**

**13.1.** Previsão de acordo com o PCA-2024.

## **14. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS**

**14.1. Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável:**

**14.1.1.** Com a contratação dos serviços de fornecimento de marmitex para atender às necessidades dos funcionários do setor operacional do SAAE de Açailândia, a autarquia almeja alcançar os seguintes resultados em termos de efetividade e desenvolvimento nacional sustentável:

**14.1.1.1. Garantia de alimentação adequada:** O principal resultado esperado é assegurar que os funcionários tenham acesso a refeições completas e nutritivas durante o horário de trabalho. Isso contribui para manter a saúde e o bem-estar dos colaboradores, garantindo que estejam bem alimentados para desempenhar suas funções com eficiência e segurança.

**14.1.1.2. Aumento da produtividade e eficiência:** Ao fornecer refeições prontas e transportadas aos funcionários, o SAAE de Açailândia visa aumentar a produtividade e eficiência das equipes operacionais. Com acesso a uma alimentação adequada, os colaboradores têm mais energia e disposição para realizar suas atividades de forma eficaz e sem interrupções, contribuindo para a continuidade dos serviços prestados à população.

**14.1.1.3. Melhoria do clima organizacional:** Oferecer refeições de qualidade aos funcionários demonstra preocupação e cuidado por parte da autarquia com o bem-estar da equipe. Isso pode resultar em um ambiente de trabalho mais positivo e colaborativo, promovendo o engajamento e a satisfação dos colaboradores.

**14.1.1.4. Impacto socioeconômico local:** Ao contratar uma empresa especializada para fornecer as refeições, o SAAE contribui para a geração de empregos e o fortalecimento da economia local. Além disso, ao priorizar fornecedores da região, a autarquia estimula o desenvolvimento sustentável e a valorização da comunidade.

**14.1.1.5. Sustentabilidade ambiental:** A contratação de serviços de fornecimento de marmitex pode contribuir para a redução do desperdício de alimentos e embalagens descartáveis, uma vez que as refeições são preparadas de acordo com a demanda e acondicionadas em embalagens adequadas. Além disso, ao utilizar fornecedores locais, o transporte dos alimentos é otimizado, reduzindo as emissões de gases de efeito estufa.

**14.2.** Ao alcançar esses resultados, o SAAE de Açailândia reafirma seu compromisso com a qualidade de vida de seus colaboradores e com a continuidade da prestação de serviços essenciais à população, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da região.

## **15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, TAIS COMO ADAPTAÇÕES NO AMBIENTE DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE, NECESSIDADE DE OBTENÇÃO DE LICENÇAS, OUTORGAS E AUTORIZAÇÕES, CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL.**

**15.1.** Não se aplica.

## **16. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL**

**16.1.** Ao fornecer refeições prontas embaladas em recipientes descartáveis, há potencial para gerar impactos ambientais negativos, como o aumento do volume de resíduos sólidos. Para mitigar esses impactos e promover práticas sustentáveis, são propostas as seguintes medidas:

**16.1.1. Reciclagem de Materiais:** A empresa contratada deve priorizar o uso de materiais de embalagem recicláveis e biodegradáveis. Além disso, deve-se incentivar a segregação e a coleta seletiva dos resíduos gerados durante o processo de fornecimento das refeições.

**16.1.2. Redução do Consumo de Energia:** A empresa contratada deve adotar práticas que visem reduzir o consumo de energia durante a preparação e o transporte das refeições. Isso inclui o uso de equipamentos eficientes, a otimização das rotas de entrega para minimizar o consumo de combustível e o uso de fontes de energia renovável sempre que possível.

**16.1.3. Logística Reversa:** Deve-se implementar um sistema de logística reversa para o recolhimento e reciclagem dos recipientes descartáveis utilizados para acondicionar as refeições. Esses recipientes devem ser coletados após o consumo das refeições e encaminhados para empresas especializadas em reciclagem, garantindo seu reaproveitamento e reduzindo o impacto ambiental.

**16.1.4. Educação Ambiental:** É importante promover a conscientização ambiental entre os funcionários do SAAE e os usuários das refeições, destacando a importância da redução, reutilização e reciclagem de materiais, bem como o correto descarte dos resíduos sólidos.

**16.1.5. Monitoramento e Avaliação:** Deve-se realizar monitoramento constante dos

impactos ambientais gerados pela prestação do serviço de fornecimento de refeições e implementar medidas corretivas sempre que necessário. Isso inclui a avaliação periódica da eficácia das medidas mitigadoras adotadas e a busca por alternativas mais sustentáveis.

**16.2.** Ao adotar essas medidas mitigadoras, o SAAE de Açailândia poderá minimizar os impactos ambientais associados ao fornecimento de refeições prontas, contribuindo para a promoção da sustentabilidade e a preservação do meio ambiente.

## **17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.**

### **17.1. Descrição da solução, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução**

**17.1.1.** A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, transportadas em marmitex, para atender às necessidades do Município de Açailândia - SAAE (Serviço Autônomo de Água e Esgoto).

### **17.2. Descrição da Solução:**

**17.2.1.** A solução compreende o fornecimento de refeições prontas em marmitex, transportadas até o local de trabalho dos funcionários do setor operacional do SAAE. As refeições serão preparadas conforme cardápio variado, contendo arroz, feijão, proteína (carne de bovina, suína, frango ou peixe), guarnição (massas, saladas, purês, entre outros) e saladas frescas. As refeições serão acondicionadas em recipientes descartáveis de isopor, garantindo a integridade e a temperatura dos alimentos durante o transporte.

### **17.3. Justificativas Técnicas e Econômicas:**

**17.3.1. Conformidade com Normas e Regulamentos:** As refeições serão preparadas em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos aos funcionários, mesmo em locais distantes da sede do SAAE.

**17.3.2. Eficiência e Economia de Recursos:** O fornecimento de refeições prontas em marmitex proporciona praticidade e economia de tempo para os funcionários do SAAE, evitando que tenham que se deslocar até a sua residência para realizar suas refeições. Isso resulta em economia de recursos e maior eficiência operacional, garantindo que eles estejam bem alimentados para desempenhar suas atividades de forma eficiente, sem interrupções prolongadas.

**17.4.** Em resumo, a solução de fornecimento de refeições prontas em marmitex atende às necessidades do SAAE de Açailândia, especialmente para os funcionários em atividades de campo distantes da sede do órgão, contribuindo para sua eficiência operacional e para a satisfação dos colaboradores.

### **17.5. Declaração de viabilidade**

**17.5.1.** Com base nos elementos anteriores do presente documento de estudo preliminar, DECLARO que a contratação:

é viável a presente contratação.

não é viável a presente contratação pelos seguintes motivos:

**18.** Há necessidade de classificar os Estudos Preliminares como **sigiloso**, nos termos da Lei nº 12.527/2011? **Caso negativo, estes Estudos Preliminares devem ser anexos do TR/PB.**

Não sigiloso.

## **19. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO**

**19.1.** Equipe técnica da Assessoria do Núcleo de Planejamento e Coordenação

Município de Açailândia - SAAE Serviço Autônomo de Água e Esgoto, 15 de abril de 2024.



Pedro Paulo Carvalho Liberato  
Assessor do Núcleo de Planejamento e Coordenação  
Port. n° 005/2022-SAAE



---

Equipe de Governança  
Francisco Alves Prudêncio  
Portaria n° 024/2024-SAAE  
Presidente



Equipe de Governança  
Vinícius Viegas Nunes de Sousa Melo  
Portaria n° 024/2024-SAAE  
Membro da Equipe de Governança



Equipe de Governança  
Ricardo Ferreira da Silva  
Portaria n° 024/2024-SAAE  
Membro da Equipe de Governança