



Estudo Técnico Preliminar para Contratação de Serviços de Refeições Comerciais e Buffet

I - Descrição da Necessidade da Contratação

Existe a necessidade de refeições, tipo buffet self service para atender às demandas alimentares dos servidores municipais e dos eventos realizados pela administração pública. Considerando o interesse público, a disponibilidade de refeições de qualidade contribui para a produtividade e bem-estar dos servidores, além de garantir o sucesso dos eventos oficiais, promovendo um ambiente profissional adequado.

II - Demonstração da Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual

A necessidade está prevista no Plano Anual de Contratações do município. Esta previsão está alinhada com o planejamento estratégico da administração, que busca otimizar os recursos e melhorar a qualidade dos serviços oferecidos aos servidores e à população.

III - Requisitos da Contratação

- **Qualidade das refeições:** Refeições balanceadas e nutritivas, atendendo às normas de segurança alimentar.
- **Variedade de cardápios:** Inclusão de opções vegetarianas, veganas e para dietas específicas (diabéticos, hipertensos, etc.).
- **Capacidade de atendimento:** Capacidade de fornecer refeições para um grande número de pessoas simultaneamente.
- **Logística:** Pontualidade na entrega das refeições e capacidade de atender eventos em diferentes locais.

IV - Estimativas das Quantidades para a Contratação

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	QTD	UND
1	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL, BUFFET, QUILOGRAMA, PARA ALMOÇO E JANTAR, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, DOIS TIPOS DE GUARNIÇÃO, MASSA, LEGUMES COZIDOS, NO MÍNIMO DOIS TIPOS DE CARNE, SALADAS E VERDURAS	2500	kg

V - Levantamento de Mercado

Para atender a necessidade de alimentação dos servidores municipais e dos eventos, foram consideradas várias opções de mercado. Cada alternativa foi avaliada com base em seus pontos positivos e negativos:



ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO PARUÁ

12.511.093/0001-06



1. Cantina Própria

- **Pontos Positivos:**
 - Controle total sobre a qualidade e variedade das refeições.
 - Possibilidade de personalizar o cardápio de acordo com as preferências dos servidores.
 - Potencial para criar um ambiente mais integrado entre os servidores.
- **Pontos Negativos:**
 - Necessidade de investimento inicial elevado para instalação e equipamento da cantina.
 - Custos operacionais contínuos com pessoal, insumos e manutenção.
 - Responsabilidade administrativa e gerencial da cantina, que pode desviar foco de outras atividades importantes.

2. Vale-Refeição para Servidores

- **Pontos Positivos:**
 - Flexibilidade para os servidores escolherem onde e o que comer.
 - Redução de responsabilidades administrativas e logísticas para a administração pública.
 - Estímulo ao comércio local.
- **Pontos Negativos:**
 - Dificuldade em garantir a qualidade nutricional e a segurança alimentar das refeições.
 - Possível insatisfação dos servidores devido à variação de preços e qualidade entre os estabelecimentos.
 - Potencial aumento de custos, pois não há controle direto sobre os gastos individuais.

3. Contratação de Serviços de Refeições Comerciais e Buffet

- **Pontos Positivos:**
 - Capacidade de atender grandes volumes com consistência e qualidade.
 - Flexibilidade para adaptar o serviço às necessidades específicas de eventos e rotina dos servidores.
 - Experiência e profissionalismo das empresas especializadas, garantindo segurança alimentar.
- **Pontos Negativos:**
 - Necessidade de processo licitatório e gerenciamento de contrato.
 - Dependência da performance do fornecedor escolhido.
 - Custos podem variar conforme a demanda e complexidade do serviço.

Escolha pela Contratação de Serviços de Refeições Comerciais e Buffet

Após a análise das alternativas, a contratação de serviços de refeições comerciais e buffet se mostrou a opção mais viável para atender às

Avenida Professor João Moraes de Sousa, nº 355 - Centro - Santa Luzia do Paruá - MA - CEP: 65.272-000

Homepage: www.santaluziadoparuá.ma.gov.br



necessidades alimentares dos servidores municipais e dos eventos realizados pela administração pública. Esta escolha considera a capacidade de fornecer refeições de qualidade, a flexibilidade para ajustar o serviço às demandas específicas e a experiência profissional das empresas do setor, que garantem segurança e satisfação.

VI - Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa do valor da contratação é de R\$ 155.225,00 (cento e cinquenta e cinco mil, duzentos e vinte e cinco reais), baseada em preços unitários referenciais obtidos em cotações de mercado. Memórias de cálculo e documentos de suporte serão anexados ao processo.

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	QTD	UND	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	REFEIÇÃO TIPO COMERCIAL, BUFFET, QUILOGRAMA, PARA ALMOÇO E JANTAR, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, DOIS TIPOS DE GUARNIÇÃO, MASSA, LEGUMES COZIDOS, NO MÍNIMO DOIS TIPOS DE CARNE, SALADAS E VERDURAS	2500	kg	R\$ 62,09	R\$ 155.225,00
				TOTAL	R\$ 155.225,00

VII - Descrição da Solução como um Todo

A solução contempla a contratação de serviços de refeições comerciais e buffet para atender às necessidades diárias dos servidores e dos eventos municipais. Inclui exigências relacionadas à manutenção da qualidade dos alimentos e assistência técnica em caso de falhas logísticas ou de fornecimento.

VIII - Justificativas para o Parcelamento ou Não da Contratação

O parcelamento da contratação será avaliado conforme a conveniência administrativa, considerando a possibilidade de maior controle e flexibilidade no atendimento das demandas, além de possíveis vantagens econômicas.

IX - Demonstrativo dos Resultados Pretendidos

Espera-se obter economicidade e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, com a melhoria da qualidade das refeições oferecidas aos servidores e a garantia de sucesso nos eventos municipais, contribuindo para a satisfação dos participantes e a eficiência administrativa.



X - Providências a Serem Adotadas pela Administração

Antes da celebração do contrato, a administração deve capacitar servidores para a fiscalização e gestão contratual, garantindo o cumprimento das cláusulas contratuais e a qualidade dos serviços prestados.

XI - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Esta contratação está interligada a outros serviços de apoio logístico e infraestrutura para a realização de eventos municipais, potencializando a economia de escala e a eficiência administrativa.

XII - Descrição de Possíveis Impactos Ambientais

As empresas contratadas deverão adotar medidas mitigadoras de impactos ambientais, como gestão adequada de resíduos e logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos.

XIII - Posicionamento Conclusivo

A contratação de serviços de refeições comerciais e buffet é adequada e necessária para atender às demandas alimentares dos servidores municipais e para a realização de eventos, contribuindo para o bem-estar dos servidores, a eficiência administrativa e a satisfação dos participantes dos eventos.

Santa Luzia do Paruá, 24 de junho de 2024.

Lucia Silva Pinheiro
LUCIA SILVA PINHEIRO
Setor de compras