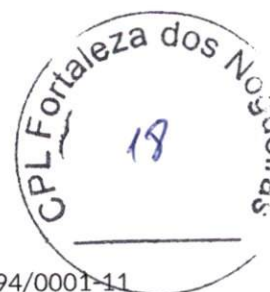




ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Administração, Planejamento e Finanças, 06.080.394/0001-11



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual da Organização.



Equipe de Planejamento

RITA COELHO DA FONSECA DA SILVA



Problema Resumido

A Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras enfrenta dificuldades na oferta de alimentação adequada e regular para atender as demandas de eventos e atividades realizadas, comprometendo a qualidade do serviço prestado à população.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

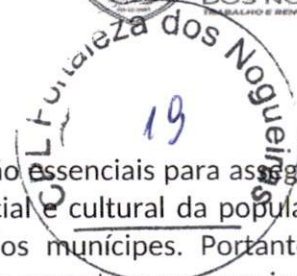
A Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras enfrenta desafios significativos na execução de eventos e atividades comunitárias em virtude da ausência de um serviço consistente e regular de alimentação. Esta situação resulta em limitações na oferta de refeições adequadas, impactando diretamente a qualidade do atendimento à população durante tais eventos.

A origem da demanda decorre da frequente realização de eventos públicos que têm como objetivo promover a inclusão social, a cidadania e o acesso à cultura. Entretanto, a falta de uma estrutura de fornecimento de alimentação que atenda às necessidades nutricionais e às expectativas dos munícipes compromete não apenas a experiência dos participantes, mas também a efetividade das ações propostas. A ausência de alimentação adequada pode desencorajar a participação da comunidade, fragilizando o engajamento social e limitando os benefícios das iniciativas públicas.

Ademais, atender essa necessidade é crucial para manter a integridade e a reputação administrativa da Prefeitura. O fornecimento de alimentação de qualidade está alinhado aos princípios de responsabilidade e zelo pelo bem-estar da população, refletindo o compromisso da gestão pública com as demandas da sociedade. A promoção de um serviço alimentar que respeite padrões de segurança e saúde é indispensável para garantir que os direitos dos cidadãos sejam respeitados.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTALEZA DOS NOGUEIRAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO,
PLANEJAMENTO E FINANÇAS



Nesse sentido, os esforços direcionados à melhoria da oferta alimentar são essenciais para assegurar que a Prefeitura cumpra seu papel de fomento ao desenvolvimento social e cultural da população local, além de representar um investimento na qualidade de vida dos munícipes. Portanto, é necessário proceder com a implementação de estratégias eficazes que garantam um serviço de alimentação que corresponda às reais necessidades da comunidade, pois isso repercute diretamente na satisfação e no bem-estar social, aspectos fundamentais para a construção de uma cidade mais justa e integrada.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras reconhece a importância de fornecer alimentação adequada e regular para a realização de eventos e atividades da administração pública. Diante disso, é fundamental a elaboração de requisitos que garantirão a contratação de um serviço de qualidade, atendendo às necessidades da população e proporcionando uma oferta eficiente e satisfatória. A seguir, são apresentados os requisitos que a solução contratada deverá atender:

1. Capacidade de fornecer refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
2. Variedade no cardápio, incluindo ao menos cinco opções de pratos principais, acompanhamentos e sobremesas, atendendo diferentes restrições alimentares (vegetarianas, veganas, sem glúten, etc.).
3. Garantia de fornecimento em quantidade suficiente para atender a pelo menos 100% das demandas previstas para cada evento ou atividade.
4. Alternância no cardápio a cada duas semanas, evitando repetição dos mesmos pratos dentro deste período.
5. Compromisso com a utilização de insumos frescos e de qualidade, sendo obrigatória a apresentação de nota fiscal e comprovação de origem dos alimentos fornecidos.
6. Condições de armazenamento e transporte adequadas, assegurando que todos os alimentos sejam entregues nas temperaturas ideais para manutenção da segurança alimentar.
7. Disponibilidade de equipe qualificada para o preparo e a manipulação dos alimentos, composta por profissionais com formação na área de nutrição ou gastronomia.
8. Cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela Vigilância Sanitária, com a apresentação de Certificado de Boas Práticas de Fabricação.
9. Flexibilidade para adaptações no cardápio em função de eventos específicos, em até 48 horas antes da realização.
10. Fornecimento de informações detalhadas sobre alérgenos presentes nos alimentos, em conformidade com a legislação vigente.

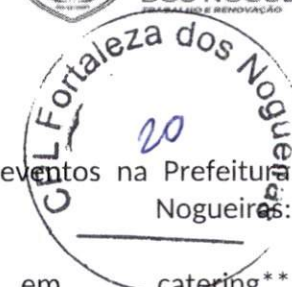
Estes requisitos visam assegurar que a contratação atenda plenamente à demanda da Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras, garantindo assim um serviço de alimentação condizente com as expectativas e necessidades da população durante eventos e atividades públicas.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTALEZA DOS NOGUEIRAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO,
PLANEJAMENTO E FINANÇAS



Soluções disponíveis para oferecer alimentação adequada e regular para eventos na Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras:

1. **Contratação de empresas especializadas em catering**
- Vantagens:

- Experiência e know-how no preparo de refeições para grandes grupos.
- Variedade de cardápios adaptados a diferentes tipos de eventos.
- Atende rapidamente às demandas, devido à estrutura já existente.
- Possibilidade de personalização do menu conforme as necessidades do evento.

- Desvantagens:

- Custo elevado, especialmente em eventos com alta demanda.
- Dependência total da empresa contratada que pode impactar a qualidade se não for bem selecionada.
- Menos controle sobre os ingredientes e métodos de preparo utilizados.

2. **Parcerias com restaurantes locais**
- Vantagens:

- Custo potencialmente menor por utilizar fornecedores locais.
- Apoio à economia local e fortalecimento de laços comunitários.
- Flexibilidade na escolha de menus e adaptações rápidas às preferências regionais.

- Desvantagens:

- Qualidade e consistência das refeições podem variar dependendo do restaurante.
- Pode ser complicado coordenar vários fornecedores para um único evento.
- Capacidade limitada em caso de grandes eventos.

3. **Criação de uma cozinha comunitária**
- Vantagens:

- Controle total sobre o processo de preparação e qualidade dos alimentos.
- Possibilidade de atender a requisitos específicos como dietas restritivas.
- Redução de custos a longo prazo pela eliminação de intermediários.

- Desvantagens:

- Alto investimento inicial para equipamentos e infraestrutura.
- Necessidade de contratação e treinamento de pessoal qualificado.
- Tempo de implementação mais longo e desafios logísticos.

4. **Implantação de sistema de food truck ou vans de alimentação**
- Vantagens:

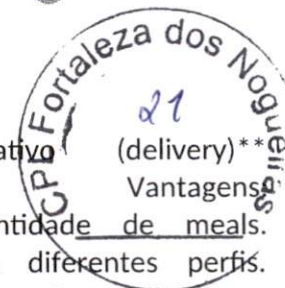
- Variedade de opções alimentares, facilitando a escolha do público.
- Maior mobilidade e adaptação ao local e ao tipo de evento.
- Estrutura menor e, muitas vezes, redução no custo de operação em comparação a um restaurante fixo.

- Desvantagens:

- Potencial limitação do número de participantes atendidos simultaneamente.
- Dependência das condições climáticas, podendo comprometer a operação.
- Questões regulatórias que precisam ser atendidas para funcionamento.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTALEZA DOS NOGUEIRAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO,
PLANEJAMENTO E FINANÇAS



5. **Utilização de serviços de alimentação via aplicativo (delivery)**
- Facilidade na gestão de pedidos e controle de quantidade de meals.
 - Vasta gama de opções e flexibilidade para atender a diferentes perfis.
 - Não requer investimentos em infraestrutura e pode ser implementado rapidamente.
- Desvantagens:
- Custo adicional nas taxas de entrega e possíveis variações de preços conforme a demanda.
 - Risco de atraso na entrega, impactando a qualidade do serviço do evento.
 - Dependência de aplicativos que podem ter limitações de cobertura na área rural ou menos urbanizada.

Análise

comparativa:

- **Catering** é a solução mais rápida e com experiência, porém cara e dependente da qualidade da empresa escolhida.
- **Restaurantes locais** oferecem custos mais baixos e suporte à comunidade, mas a qualidade pode ser inconsistente e a coordenação difícil.
- **Cozinha comunitária** traz controle total sobre a comida e potencial de economia, mas requer alto investimento inicial e tempo de treinamento.
- **Food trucks** oferecem diversidade e adaptação, mas podem ser limitados em capacidade e dependem do clima.
- **Serviços de delivery** são rápidos e práticos, mas podem sofrer com entregas tardias e adicionar custos adicionais.

A escolha da melhor solução deve levar em consideração o orçamento disponível, as necessidades específicas de cada evento, a capacidade de gerenciamento e a prioridade em manter a qualidade do serviço prestado à população.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO	
	Valor Total



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.



O parcelamento formal da contratação de serviços de buffet para a Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras se justifica pela necessidade de atender diferentes tipos de eventos e atividades, que demandam variações no cardápio e na quantidade de alimentos oferecidos. A realização de uma única licitação com adjudicações em itens distintos permitirá que os serviços sejam ajustados conforme a especificidade de cada evento, garantindo que as particularidades de cada demanda sejam plenamente atendidas, sem sobrecarga ou desperdício. Além disso, essa abordagem possibilita a seleção de fornecedores mais adequados a cada serviço, aumentando a concorrência e a qualidade da oferta.

Entre os benefícios operacionais do parcelamento, destaca-se a maior flexibilidade na gestão dos contratos. Com as adjudicações em itens distintos, a administração poderá monitorar e avaliar individualmente o desempenho de cada fornecedor, promovendo ajustes e correções quando necessário. Isso contribui para uma otimização dos recursos públicos, pois permite que a prefeitura escolha o fornecedor que apresenta a melhor performance em cada situação, evitando assim a uniformização de um padrão que poderia não atender a todas as necessidades da população.

Ademais, o parcelamento colabora para o atendimento ao interesse público ao garantir a entrega de serviços adequados, diversificados e de qualidade, fundamentais para a realização de eventos que visam envolver e beneficiar a comunidade. Essa estratégia visa aprimorar a eficiência da contratação, reduzindo riscos de insatisfação e fortalecendo a confiança da população nos serviços prestados pela prefeitura, o que é essencial para a promoção do bem-estar social.



RESULTADOS PRETENDIDOS

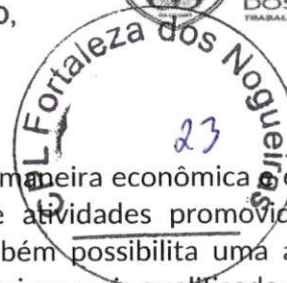
A contratação de empresas para a prestação de serviços de buffet pela Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras representa uma solução estratégica que visa atender às demandas de alimentação em eventos e atividades, garantindo regularidade e qualidade no serviço. Em termos de economicidade, essa abordagem maximiza o custo-benefício ao eliminar a necessidade de investimentos em infraestrutura própria, como cozinhas e equipamentos de grande porte. Ao terceirizar esses serviços, a prefeitura pode concentrar seus recursos financeiros em outras áreas essenciais, promovendo uma gestão mais eficiente.

Além disso, a contratação de empresas especializadas permite à administração municipal aproveitar melhor os recursos humanos disponíveis. A contratação de um serviço externo elimina a necessidade de pessoal dedicado exclusivo para a preparação e serviço de refeições, podendo esses profissionais serem realocados para outras funções prioritárias dentro da prefeitura. Isso resulta em uma utilização mais eficaz e racional dos servidores públicos, contribuindo para a melhoria geral da eficiência administrativa.

Os recursos materiais também são otimizados com esta solução, já que a aquisição de insumos e a manutenção de equipamentos específicos para a produção de alimentos são responsabilidades da empresa contratada. Assim, a prefeitura não precisa arcar com custos adicionais relacionados à compra de utensílios, eletrodomésticos e estoque de alimentos, diminuindo os custos fixos e variáveis associados.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTALEZA DOS NOGUEIRAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO,
PLANEJAMENTO E FINANÇAS



Em suma, a escolha pela contratação de serviços de buffet atende de maneira econômica e eficiente as necessidades de alimentação da população durante eventos e atividades promovidos pela prefeitura. Essa solução não apenas reduz custos diretos, mas também possibilita uma alocação superior dos recursos disponíveis, resultando em uma prestação de serviços mais qualificada e eficaz.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação eficaz da solução escolhida, que é a contratação de serviços de buffet para atender as demandas de alimentação da Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras, foram identificadas as seguintes providências operacionais e estruturais:

Primeiramente, é essencial realizar um mapeamento detalhado das necessidades específicas de alimentação nos diferentes eventos promovidos pela Prefeitura. Isso inclui identificar o número médio de participantes, preferências alimentares, restrições dietéticas e tipos de eventos (como conferências, festas e celebrações). Esse levantamento permitirá estabelecer parâmetros claros e objetivos para a prestação do serviço de buffet.

Em seguida, recomenda-se a elaboração de um caderno de encargos que detalhe as especificações técnicas exigidas para os serviços de buffet, englobando aspectos como qualidade dos alimentos, apresentação, logística de entrega, cronograma de abastecimento e adequação às normas sanitárias vigentes. Tais requisitos devem ser elaborados em conjunto com profissionais da saúde e nutrição para garantir que a oferta alimentar atenda às necessidades nutricionais da população.

Outro ponto importante é a realização de uma análise de mercado para identificar fornecedores qualificados e com experiência comprovada na prestação de serviços similares. Essa análise deve incluir verificação de portfólios, referências de clientes anteriores e capacidade de atendimento, com o intuito de selecionar empresas que ofereçam garantia de qualidade, eficiência e segurança alimentar.

Adicionalmente, considerando a necessidade de fiscalização adequada dos contratos, pode ser imprescindível a capacitação de servidores que atuarão na gestão e supervisão desse contrato. Essa capacitação deve focar em práticas de gestão de contratos, vigilância sanitária específica para alimentos e avaliação da qualidade do serviço prestado, minimizando riscos e aumentando a eficácia do acompanhamento da execução contratual.

Por fim, é recomendável que a Prefeitura estabeleça critérios de avaliação de desempenho do prestador de serviços, incluindo indicadores de satisfação do público atendido nas atividades. Essa medida permitirá não apenas a monitoração da qualidade do serviço, mas também ajustes necessários durante a vigência do contrato, assegurando que os recursos públicos sejam aplicados com maior efetividade e conforme as expectativas da população.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

No contexto da análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida pela Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras, que é a contratação de empresas para a prestação de serviços de buffet, conclui-se que não existem contratações adicionais indispensáveis que devam ser realizadas antes dessa iniciativa.

A prestação de serviços de buffet é uma atividade autônoma que focaliza diretamente a oferta de alimentação para eventos e atividades. Os insumos e equipamentos necessários para essa atividade são, em sua maioria, disponibilizados pelo fornecedor do serviço de buffet, o que elimina a necessidade de contratações prévias relacionadas à aquisição de alimentos ou utensílios específicos.

Além disso, não há demanda por adequações prediais ou manutenção relacionada às instalações onde os eventos ocorrerão, visto que, normalmente, esses locais já dispõem das condições necessárias para receber serviços de buffet, como cozinha equipada e espaço adequado para montagem e serviço dos produtos alimentícios.

Por fim, observou-se que não existem requisitos técnicos ou operacionais que solicitariam contratações complementares para garantir a execução eficiente do serviço de buffet. Dessa forma, a contratação do serviço de buffet pode ser realizada de forma independente, atendendo à demanda específica da Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras sem a necessidade de intervenções adicionais antes da realização dessa contratação.



IMPACTOS AMBIENTAIS

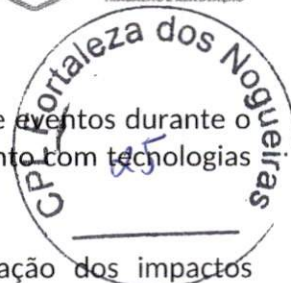
A contratação de serviços de buffet pela Prefeitura Municipal de Fortaleza dos Nogueiras pode gerar diversos impactos ambientais que precisam ser identificados e mitigados. Um dos principais impactos refere-se à geração de resíduos sólidos, como restos de alimentos, embalagens e utensílios descartáveis. Para minimizar esse impacto, é fundamental adotar medidas que promovam a redução da quantidade de resíduos gerados, como optar por fornecedores que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis e que realizem um planejamento adequado das quantidades a serem produzidas, evitando desperdícios.

Além disso, a utilização de recursos hídricos para preparo de alimentos pode causar pressão sobre esse recurso essencial. Como medida mitigadora, é recomendável que os serviços de buffet adotem práticas que assegurem a eficiência no uso da água, como a reutilização da água na limpeza de utensílios e a instalação de torneiras de baixo consumo. Incentivar o uso de ingredientes orgânicos e locais também contribui para a redução da pegada ambiental da operação, uma vez que diminui a necessidade de transporte e armazenamento de produtos que percorrem longas distâncias.

Outro impacto significativo está relacionado ao consumo energético dos serviços de buffet. Para mitigar esse efeito, deve-se priorizar a contratação de empresas que utilizem equipamentos



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTALEZA DOS NOGUEIRAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO,
PLANEJAMENTO E FINANÇAS



eficientes em termos energéticos, além de promover ações como a realização de eventos durante o dia, aproveitando a luz natural, e o uso de sistemas de aquecimento e resfriamento com tecnologias sustentáveis.

A logística reversa também desempenha um papel importante na minimização dos impactos ambientais. A contratação deve incluir cláusulas que garantam que os prestadores de serviço sejam responsáveis pela destinação adequada dos resíduos gerados, incluindo a separação e coleta de materiais recicláveis. Promover o retorno de embalagens e incentivar a compostagem de restos de alimentos são estratégias que podem contribuir significativamente para reduzir a carga de resíduos gerados pela atividade.

Por fim, a conscientização e o treinamento dos funcionários envolvidos nos serviços de buffet sobre práticas sustentáveis e gestão de resíduos são fundamentais para garantir a implementação efetiva das medidas mitigadoras propostas. Essas ações não apenas minimizam os impactos ambientais, mas também incentivam uma cultura de responsabilidade socioambiental na condução dos serviços públicos.



CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

Fortaleza dos Nogueiras - MA, 7 de Janeiro de 2025



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTALEZA DOS NOGUEIRAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO,
PLANEJAMENTO E FINANÇAS



PREFEITURA
FORTALEZA
DOS NOGUEIRAS
TRABALHO E INOVAÇÃO



Wellington Costa Passarinho Silva

WELLINGTON COSTA PASSARINHO SILVA
SECRETARIO INFRAESTRUTURA

DECRETO 008/2025

Rita Coelho da Fonseca da Silva

RITA COELHO DA FONSECA DA SILVA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

DECRETO 005/2025

Giselle Lima Nogueira dos Santos

GISELLE LIMA NOGUEIRA DOS SANTOS
SECRETARIA DE SAUDE

DECRETO 006/2025

Ana Aparecida Costa Lima

ANA APARECIDA COSTA LIMA
SECRETARIA DE SAUDE

DECRETO 013/2025

Renata Eugenia Carvalho Sousa Nogueira

RENATA EUGENIA CARVALHO SOUSA NOGUEIRA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

DECRETO 007/2025

Antonio Felix Costa Barros

ANTONIO FELIX COSTA BARROS
Decreto Municipal nº 009/2025

Secretária Municipal de Agricultura, Pecuária e Aquicultura

Odair Pinheiro Miranda

ODAIR PINHEIRO MIRANDA
Decreto Municipal nº 010/2025

Secretária Municipal de Meio Ambiente e Sustentabilidade



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTALEZA DOS NOGUEIRAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO,
PLANEJAMENTO E FINANÇAS



Joilene Santos Assunção Costa
JOILENE SANTOS ASSUNÇÃO COSTA

Decreto Municipal nº 011/2025

Secretária Municipal de Cultura e Turismo

Reginaldo de Souza Neponuceno

REGINALDO DE SOUZA NEPONUCENO

Decreto Municipal nº 012/2025

Secretária Municipal de Juventude, Esportes e Lazer