**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DIAGNÓSTICO DA NECESSIDADE**

**Identificação da Demanda**

Setor Requisitante: Setor de Aquisições e Contratos

(Unidade/Setor/Dept): Departamento de Logística e Suprimentos

Responsável pela demanda: Coordenador de Aquisições

**1. Objeto da Contratação**

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento e entrega de refeições prontas para consumo (tipo marmitex), incluindo opções variadas de cardápios que atendam às necessidades nutricionais básicas, com fornecimento previsto para diversos setores da administração pública que envolvem atividades em turnos estendidos ou em regiões sem infraestrutura de alimentação adequada.

Valor estimado da contratação: R$

**2. Fonte da Demanda**

Fonte: O orçamento destinado para este projeto será proveniente dos recursos alocados no orçamento geral do município, categorizados especificamente para serviços logísticos e de apoio aos departamentos administrativos.

Unidade: Centro Administrativo Municipal

**3. Impacto Esperado**

Justificativa: A necessidade de contratação de um serviço externo de fornecimento de refeições se faz presente devido à inexistência de estrutura própria para preparo de alimentos nos diversos setores da administração que operam sob regime de horários flexíveis e estendidos. Ademais, a contratação visa atender a exigência de oferecer alimentação de qualidade, promovendo melhor desempenho, saúde e bem-estar dos funcionários envolvidos, conforme as normativas de saúde e segurança do trabalho.

Meta de impacto: A implementação deste contrato está diretamente alinhada às metas de melhorar a eficiência operacional e a satisfação dos colaboradores através do fornecimento adequado de refeições, essencial para sustentar o desempenho do trabalho e reduzir o tempo de inatividade durante as horas de refeição.

**4. Análise Técnica e de Riscos**

Escopo dos serviços: O escopo do projeto inclui a entrega diária de refeições tipo marmitex em pontos estratégicos da administração pública, cobrindo pelo menos 300 refeições por dia, com a inclusão de cardápios variados, atendendo a todas as exigências nutricionais e de segurança alimentar.

Requisitos técnicos: Os fornecedores deverão comprovar capacidade para entrega pontual das refeições em embalagens apropriadas, manutenção da temperatura adequada, e obediência às diretrizes da ANVISA sobre manipulação e transporte de alimentos, além de possuir todas as certificações necessárias para operação no segmento de alimentação.

Riscos: Os principais riscos ocupacionais envolvem a manipulação inadequada dos alimentos que pode resultar em contaminação cruzada, afetando a saúde dos consumidores. A escolha inadequada do fornecedor pode também acarretar em falhas no cumprimento dos padrões de qualidade e segurança alimentar.

Normas: O projeto requer estrita observância das normas de segurança alimentar e saúde ocupacional, incluindo, mas não se limitando a, regulamentos da ANVISA, normas municipais de saúde pública e legislação trabalhista pertinentes ao setor de alimentação.

Justificativa: Identificação e mitigação dos riscos são cruciais, dada a relevância da alimentação segura e de qualidade para prevenção de doenças e manutenção da saúde dos colaboradores. Serão implementados procedimentos rigorosos de fiscalização e controle de qualidade com o fornecedor contratado.

**5. Análise de Alternativas**

Opção A: Uma alternativa seria a instalação de uma cozinha industrial própria para atender a demanda interna, o que implicaria em um investimento inicial substancial em infraestrutura e manutenção, além da necessidade de contratação de pessoal especializado.

Opção B: Outra possibilidade seria a utilização de vouchers alimentação para que os colaboradores adquiram suas refeições em estabelecimentos externos, porém esta opção não garante a qualidade nutricional e a conveniência da entrega no local de trabalho.

Conclusão: Avaliando os custos, benefícios e riscos das alternativas, a contratação de serviço especializado é mais vantajosa, assegurando o controle sobre a qualidade das refeições, conformidade com as normas de saúde e maior praticidade para os funcionários.

**6. Risco de Inércia**

Risco: A falta de ação ou atraso na contratação pode resultar em baixa produtividade, insatisfação dos colaboradores e potenciais questões de saúde devido à ausência de refeições adequadas durante a jornada de trabalho.

Plano de contingência: Para mitigar os riscos de inércia, será priorizada a contratação emergencial enquanto se processa a licitação, garantindo a não interrupção do fornecimento de refeições e a continuidade das operações administrativas.

**7. Execução e Condições**

Prazo de execução: 12 meses, com possibilidade de renovação conforme avaliação de desempenho do fornecedor e continuidade da necessidade.

Forma de pagamento: O pagamento será realizado mensalmente, com base na quantidade de refeições efetivamente fornecidas e recebidas, após a apresentação de relatório mensal detalhado pelo fornecedor.

Prazo de vigência: O contrato terá vigência de 24 meses a partir da data de assinatura, com cláusulas de revisão anual ou conforme necessidade evidenciada por ambas as partes.

Condições de pagamento: As condições de pagamento estarão sujeitas às normas de execução orçamentária e financeira do município, que incluem a emissão de empenho, liquidação e ordem bancária após a confirmação do recebimento das refeições conforme os termos contratados.

**8. ODS e Sustentabilidade**

ODS vinculados: Este projeto contribui diretamente para o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 3 - Saúde e bem-estar, promovendo a garantia de uma alimentação saudável e segura para os trabalhadores envolvidos.

Ação sustentável: As medidas sustentáveis incluirão a exigência de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis pelo fornecedor de refeições, assim como a implementação de diretrizes para redução de desperdício de alimentos e reciclagem de resíduos orgânicos.

**9. Validação e Conformidade (IA)**

Detecção de duplicidade: -

Validação PPA/LOA: -

**10. Transparência Pública**

Resumo público: Sumário deste contrato e suas justificativas serão publicados no portal de transparência da administração, garantindo acesso público às informações e promovendo a transparência da gestão de recursos.

FAQ jurídico: Será elaborado um FAQ abordando as questões mais frequentes sobre o fornecimento de refeições, incluindo escolha do fornecedor, qualidade dos alimentos, e medidas de controle e segurança.

Prazo para publicação: A divulgação das informações ocorrerá concomitantemente às fases de licitação e ao longo de toda a vigência do contrato, atualizando as informações conforme necessário. dias úteis

**11. Assinatura Digital**

Assinatura: O contrato será assinado em formato digital, com utilização de certificados digitais conforme a legislação vigente sobre contratos eletrônicos.

**Aprovo este documento.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SãO SIMãO, 07 de maio de 2025

[nome protected]

Prefeito Municipal