

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

DEPARTAMENTOS REQUERENTES:

Departamento de Água;
Departamento de Esgoto;
Departamento de Resíduos;
Departamento Administrativo;
Departamento de Arrecadação.

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por objetivo identificar a necessidade administrativa de contratação para o fornecimento de refeições acondicionadas em embalagens de alumínio ou isopor, tipo marmitex, destinadas ao atendimento das demandas dos Departamentos de Água, Esgoto, Resíduos, Administrativo e Arrecadação do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Lucas do Rio Verde – SAAE, bem como analisar as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade administrativa, visando identificar a solução mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico.

A estrutura deste Estudo Técnico Preliminar atende ao disposto no art. 18, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 12 do Decreto Municipal nº 6.252/2023, contendo as informações necessárias para subsidiar o planejamento da contratação, observados os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade e interesse público.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O SAAE necessita dispor de refeições prontas, acondicionadas em embalagens apropriadas, tipo marmitex, para atendimento das equipes e servidores dos Departamentos de Água, Esgoto, Resíduos, Administrativo e Arrecadação, em razão das características e da dinâmica das atividades desenvolvidas pela Autarquia.

A necessidade decorre da realização de atividades internas e externas, serviços operacionais, obras, manutenções, ações institucionais, atendimentos e situações urgentes ou emergenciais que possam exigir a permanência dos servidores em jornada diferenciada, inclusive em horários noturnos, finais de semana e feriados, tornando necessário assegurar o fornecimento de refeições durante esses períodos.

A contratação busca garantir condições adequadas para o atendimento das demandas da Autarquia, contribuindo para a continuidade dos serviços e para o adequado desenvolvimento das atividades dos diferentes setores, sempre que houver necessidade de fornecimento de alimentação durante a jornada de trabalho.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está alinhada ao planejamento estratégico da Autarquia, em conformidade com o Decreto Municipal nº 6.252/2023, que regulamenta as peças de planejamento das contratações públicas no âmbito do Município de Lucas do Rio Verde – MT.

Além disso, a contratação guarda compatibilidade com as leis orçamentárias vigentes e está prevista na Tabela 82 do Plano Anual de Contratações (PAC) do Serviço Autônomo de Água e Esgoto – SAAE de Lucas do Rio Verde – MT, aprovado por meio da Portaria nº 004, de 09 de janeiro de 2026

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 6.703/2024, quando aplicável, e das demais normas legais e regulamentares pertinentes ao fornecimento de refeições prontas.

A solução a ser contratada deverá atender às necessidades dos Departamentos de Água, Esgoto, Resíduos, Administrativo e Arrecadação do SAAE, garantindo o fornecimento de refeições tipo marmitex em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento e segurança alimentar.

A solução a ser adotada deverá contemplar a comprovação de condições técnicas, operacionais e estruturais para o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, observando, especialmente, os seguintes requisitos:

- a)** possuir instalações adequadas e compatíveis com o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos;
- b)** observar as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis às atividades de manipulação, preparo, armazenamento, transporte e fornecimento de alimentos;
- c)** utilizar ingredientes em condições adequadas de consumo e compatíveis com as especificações estabelecidas no Termo de Referência;
- d)** fornecer refeições preparadas no dia da entrega, em embalagens descartáveis de alumínio ou isopor, devidamente fechadas, íntegras e adequadas à conservação dos alimentos;



- e)** atender ao peso mínimo estabelecido para cada refeição, conforme especificação do objeto, sendo o peso individualizado por unidade fornecida;
- f)** observar a composição mínima da refeição, contemplando proteínas, arroz, feijão, guarnições, legumes cozidos e saladas, conforme os critérios que serão detalhados no Termo de Referência;
- g)** fornecer as refeições em condições adequadas de temperatura, higiene, apresentação, sabor, odor e textura, sem sinais de deterioração, contaminação ou preparo inadequado;
- h)** afixar externamente em cada marmita ticket ou etiqueta de identificação, com informações claras e legíveis sobre a data de produção e o peso total da refeição, individualizado por unidade fornecida;
- i)** acondicionar a salada em recipiente próprio, com tampa, separado da embalagem principal da refeição, quando assim definido na especificação do objeto;
- j)** fornecer, juntamente com cada refeição, kit individual contendo talheres descartáveis, guardanapo de papel e demais acessórios previstos no Termo de Referência;
- k)** dispor de estrutura e pessoal capacitado para atender às solicitações do SAAE, inclusive quando houver necessidade de fornecimento em horários diferenciados, finais de semana ou feriados;
- l)** responsabilizar-se integralmente pelo transporte e pela entrega das refeições, incluindo os custos relacionados à logística, aos veículos, aos equipamentos e aos demais recursos necessários à execução do objeto;
- m)** substituir, sem ônus adicional para o SAAE, as refeições que apresentarem desconformidade com as especificações, problemas de acondicionamento, alteração de aspecto, odor, sabor, temperatura ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança;
- n)** manter, durante toda a execução da contratação, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento;
- o)** cumprir as exigências relativas à destinação ambientalmente adequada dos resíduos decorrentes da atividade, inclusive do óleo de cozinha usado, quando aplicável.

As empresas responsáveis pelo fornecimento deverão estar estabelecidas no perímetro urbano do Município de Lucas do Rio Verde – MT, considerando que as refeições deverão ser preparadas no dia do fornecimento e entregues nos horários estabelecidos pelo SAAE, inclusive em períodos noturnos, aos sábados, domingos e feriados. A exigência busca assegurar condições adequadas de preparo, acondicionamento, conservação, transporte e entrega das refeições, de

modo a preservar a qualidade, a segurança sanitária e as características dos alimentos até o momento do consumo.

Os requisitos estabelecidos buscam assegurar que o fornecimento das refeições seja realizado de maneira adequada, contínua e segura, atendendo às necessidades do SAAE quanto à qualidade dos alimentos, às condições sanitárias, ao acondicionamento, ao transporte e à entrega das marmitas, de modo a garantir a adequada execução do objeto e a satisfação do interesse público.

5. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO DA CONTRATAÇÃO

O quantitativo estimado considera a necessidade de continuidade do fornecimento de refeições ao SAAE, tendo em vista que a Ata de Registro de Preços atualmente vigente já está sendo utilizada e possui saldo remanescente limitado, cuja utilização deverá ser concluída no decorrer do presente processo de contratação.

Considerou-se, ainda, a necessidade de atendimento às demandas decorrentes do Termo de Cooperação Técnica nº 03/2026, celebrado entre o Município de Lucas do Rio Verde – MT e o SAAE, que tem por objeto a mútua cooperação institucional para a execução de obras de saneamento básico, financiadas com recursos do Programa de Aceleração do Crescimento – PAC, provenientes de convênio com a Fundação Nacional de Saúde – FUNASA.

A estimativa contempla as necessidades dos Departamentos de Água, Esgoto, Resíduos, Administrativo e Arrecadação, considerando as características e o planejamento de cada atividade, que poderão ocorrer em dias úteis ou, quando necessário, durante plantões, períodos noturnos, finais de semana e feriados.

Dessa forma, considerando a continuidade dos serviços da Autarquia e as demandas atuais e futuras, estima-se a necessidade de 8.000 (oito mil) refeições para o período de 12 (doze) meses, distribuídas da seguinte forma:

Item	Descrição	Quantidade
1	Marmitex Executiva - Mínimo de 700GR - Composição mínima de 2 Proteínas, 2 Guarnições, 2 Legumes cozidos, 2 Saladas - Entrega noturna - Semanal, incluindo Sábados, Domingos e Feriados.	800
2	Marmitex Executiva - Mínimo de 700GR - Composição mínima de 2 Proteínas, 2 Guarnições, 2 Legumes cozidos, 2 Saladas - Entrega diurna – Semanal, incluindo Sábados, Domingos e Feriados.	7.200

A distribuição estimada entre os fornecimentos diurno e noturno foi estabelecida considerando as características e as necessidades dos departamentos requisitantes, bem como a possibilidade de realização de atividades em diferentes períodos, conforme o planejamento e a demanda dos serviços da Autarquia.

6. ANÁLISE DAS SOLUÇÕES EXISTENTES NO MERCADO

Foram consideradas as seguintes alternativas para atender à necessidade de fornecimento de refeições tipo marmitex ao SAAE:

a) Contratação de empresa especializada mediante procedimento licitatório:

Consiste na contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições tipo marmitex, conforme as especificações, quantidades, horários e condições estabelecidas pelo SAAE.

A empresa contratada deverá atender às solicitações dos departamentos requisitantes, inclusive quando necessário em períodos noturnos, plantões, finais de semana e feriados.

Como ponto de atenção, deverá ser verificada a capacidade de uma única empresa atender regularmente às demandas dos diferentes departamentos da Autarquia, considerando as quantidades solicitadas e a necessidade de fornecimento em períodos distintos.

b) Credenciamento de empresas especializadas:

Consiste no credenciamento de empresas interessadas que atendam às condições estabelecidas pela Administração, possibilitando a contratação conforme a necessidade do SAAE.

Essa alternativa possibilita o credenciamento de todos os interessados que atendam às condições estabelecidas pela Administração, permitindo a existência de múltiplos fornecedores aptos ao atendimento da demanda, conforme critérios objetivos de distribuição definidos no edital.

Entretanto, sua adoção dependerá do enquadramento em uma das hipóteses legais de credenciamento e da definição de critérios objetivos para a contratação e eventual distribuição das demandas.

c) Execução direta pela própria Autarquia:

Consiste no preparo e fornecimento das refeições pelo próprio SAAE. Essa alternativa exigiria estrutura física, equipamentos, utensílios, pessoal capacitado e atendimento às normas sanitárias aplicáveis, além de organização específica para o preparo e a entrega das refeições.

Considerando a necessidade de estrutura própria e os custos envolvidos, essa alternativa não se apresenta, inicialmente, como a mais adequada.

d) Adesão a Ata de Registro de Preços ou utilização de contratação existente:

Essa alternativa não se mostra adequada, pois a necessidade do SAAE exige fornecedor instalado no Município de Lucas do Rio Verde – MT, garantindo maior agilidade e regularidade nas entregas. Além disso, a contratação da Prefeitura utilizada como referência decorre de contrato de credenciamento, e não de Ata de Registro de Preços passível de adesão.



6.1. Solução considerada mais adequada

Diante das alternativas analisadas, o credenciamento apresenta-se como a solução mais adequada para atender às necessidades do SAAE, considerando a possibilidade de credenciamento de todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração, observados os critérios objetivos de distribuição das demandas definidos no edital, garantindo tratamento isonômico, flexibilidade na execução e capacidade de atendimento da demanda.

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que o credenciamento se apresenta como a solução mais adequada para atender à necessidade do SAAE, por possibilitar o credenciamento de todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração, assegurando tratamento isonômico, contratação conforme a demanda, maior flexibilidade operacional e ampliação da capacidade de atendimento. A contratação será realizada por inexigibilidade de licitação, com fundamento no art. 74, inciso IV, e observará as disposições do art. 79 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 6.703/2024.

7. ANÁLISE DAS SOLUÇÕES / LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado realizado demonstrou a existência de empresas aptas ao fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens de alumínio ou isopor, tipo marmitex, atendendo às condições necessárias para a execução do objeto.

Verificou-se, ainda, que a Prefeitura de Lucas do Rio Verde – MT já utiliza o credenciamento como forma de contratação para o fornecimento de refeições, constituindo uma referência de mercado para a análise da solução pretendida pelo SAAE.

A análise de mercado demonstrou a existência de empresas aptas a fornecer refeições preparadas nas condições requeridas pelo SAAE. A solução de credenciamento mostrou-se adequada, considerando a possibilidade de credenciamento de todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração, observados os critérios objetivos de distribuição das demandas definidos no edital, garantindo tratamento isonômico entre os participantes, flexibilidade e capacidade de atendimento da demanda.

A adoção dessa solução deverá observar o disposto nos arts. 74, inciso IV, e 79 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como no Decreto Municipal nº 6.703/2024.

8. ANÁLISE DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste no credenciamento de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens de alumínio ou isopor, tipo marmitex, conforme as especificações e condições estabelecidas pelo SAAE.



O fornecimento será realizado conforme a necessidade dos departamentos requisitantes, considerando as quantidades, os horários e os locais previamente informados pela Autarquia. A solução deverá contemplar, quando necessário, o atendimento em dias úteis, plantões, períodos noturnos, finais de semana e feriados.

As empresas credenciadas deverão possuir estrutura adequada para o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, observando as exigências de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar.

A adoção do credenciamento poderá ampliar a capacidade de atendimento, permitir maior flexibilidade na contratação e reduzir o risco de descontinuidade do fornecimento, especialmente diante das diferentes necessidades dos departamentos do SAAE.

Dessa forma, a solução mostra-se adequada, desde que sejam observados os requisitos legais aplicáveis, as condições estabelecidas no edital de credenciamento e a efetiva capacidade de atendimento das empresas interessadas.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, a contratação será realizada de forma parcelada, considerando a natureza do objeto e a possibilidade de credenciamento de empresas especializadas para o fornecimento de refeições.

O parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável, uma vez que possibilita o credenciamento de todas as empresas que atendam aos requisitos estabelecidos no edital, permitindo que a Administração realize as contratações conforme a necessidade efetiva dos departamentos do SAAE, sem a obrigatoriedade de concentrar todo o fornecimento em uma única empresa.

Essa sistemática proporciona maior flexibilidade administrativa, amplia a possibilidade de atendimento da demanda, reduz o risco de descontinuidade do fornecimento em casos de impedimento ou indisponibilidade de um credenciado e permite maior agilidade no atendimento das necessidades da Autarquia.

Além disso, o parcelamento não compromete a padronização das refeições, uma vez que todas as empresas credenciadas estarão sujeitas às mesmas condições de habilitação, especificações, requisitos de qualidade, normas de execução, preços e fiscalização estabelecidos pelo SAAE.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi realizada mediante pesquisa de preços, observando-se os critérios estabelecidos na Instrução Normativa Municipal nº 070/2023, considerando, sempre que possível, preços praticados no mercado local, contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, consultas ao Radar de Preços do TCE-MT e demais fontes oficiais disponíveis.

A pesquisa de preços resultou no valor unitário estimado de R\$ 33,13 (trinta e três reais e treze centavos) por refeição. Considerando o quantitativo estimado de 8.000 refeições, o valor total estimado da contratação corresponde a R\$ 265.040,00 (duzentos e sessenta e cinco mil e quarenta reais).

Os documentos que fundamentam a pesquisa de preços serão juntados aos autos do processo.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se assegurar o fornecimento de refeições aos servidores e às equipes dos departamentos do SAAE, conforme a necessidade dos serviços e das atividades desenvolvidas pela Autarquia.

Busca-se garantir o suporte alimentar necessário durante a execução de manutenções, serviços operacionais, atividades relacionadas ao Termo de Cooperação Técnica nº 03/2026 e demais demandas que exijam a permanência das equipes em serviço, inclusive, quando necessário, em plantões, períodos noturnos, finais de semana e feriados.

Pretende-se, ainda, assegurar a continuidade dos serviços públicos, proporcionar maior organização no atendimento das demandas e garantir o fornecimento de refeições em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e pontualidade, observando-se a disponibilidade orçamentária e a efetiva necessidade do SAAE.

12. PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

Para viabilizar a contratação, deverão ser adotadas as seguintes providências pela Administração:

- a) Elaboração e aprovação do Termo de Referência;
- b) Realização da pesquisa de preços e elaboração do respectivo balizamento de preços;
- c) Verificação da disponibilidade orçamentária para atendimento da despesa;
- d) Encaminhamento do processo para análise e emissão de parecer jurídico, quando exigido pela legislação;
- e) Elaboração e publicação do Edital de Credenciamento;
- f) Designação do Fiscal do Contrato, na forma da legislação e das normas internas da Autarquia.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes necessárias à execução do objeto, uma vez que o fornecimento de refeições tipo marmitex será realizado de forma independente, atendendo às demandas dos Departamentos de Água, Esgoto, Resíduos, Administrativo e Arrecadação do SAAE.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao uso e ao descarte das embalagens utilizadas para acondicionamento das refeições, bem como à geração de resíduos decorrentes do fornecimento.

Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas as seguintes condições:

- utilização de embalagens adequadas, preferencialmente recicláveis ou que causem menor impacto ambiental, quando tecnicamente viável;
- acondicionamento e transporte das refeições de forma a evitar vazamentos, desperdícios e contaminação;
- orientação para o descarte adequado das embalagens e demais resíduos gerados;
- observância das normas ambientais e sanitárias aplicáveis;
- adoção de medidas para reduzir o desperdício de alimentos e materiais durante o preparo, transporte e entrega.

A fiscalização deverá acompanhar o cumprimento das medidas ambientais previstas nas condições da contratação.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante dos elementos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que o credenciamento se mostra como a solução mais adequada para atendimento da necessidade do SAAE, possibilitando o credenciamento de todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração, observados os critérios objetivos de distribuição das demandas definidos no edital, garantindo tratamento isonômico, flexibilidade, capacidade de atendimento e continuidade do fornecimento.

A escolha fundamenta-se nos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, razoabilidade e interesse público, considerando que a demanda por refeições poderá variar conforme as necessidades dos serviços, das manutenções, das atividades relacionadas ao Termo de Cooperação Técnica nº 03/2026 e das demais ações desenvolvidas pela Autarquia.

O credenciamento poderá proporcionar maior flexibilidade operacional, possibilitar a contratação de todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração, ampliar a capacidade de atendimento e



reduzir o risco de descontinuidade do fornecimento, especialmente quando houver necessidade de atendimento em diferentes períodos.

Dessa forma, conclui-se pela viabilidade da contratação mediante procedimento de credenciamento, por inexigibilidade de licitação, nos termos dos arts. 74, inciso IV, e 79 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 6.703/2024, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo para a elaboração do Termo de Referência e a adoção das demais providências necessárias à contratação.

16. ANEXO

Anexo I: relatório do saldo utilizado do item no período de abril a setembro de 2026, referente à Ata de Registro de Preços Nº 054/2026.

17. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pelo servidor abaixo.

Eduardo Silva Ferreira
Matrícula 567

SQAQE
Lucas do Rio Verde-MT



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 7BBF-62E2-697E-7BFF

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



EDUARDO SILVA FERREIRA (CPF 038.XXX.XXX-60) em 22/09/2026 14:26:51 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://lucasdorioverde.1doc.com.br/verificacao/7BBF-62E2-697E-7BFF>