



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Este documento representa a primeira etapa da fase de planejamento, apresentando os estudos necessários para viabilizar a solução que atenderá à demanda especificada a seguir.

Seu principal objetivo é estudar, identificar e analisar os cenários para o atendimento da necessidade descrita no Documento de Formalização de Demanda (DFD), além de demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções propostas. Dessa forma, busca fornecer as informações essenciais para subsidiar o respectivo processo de contratação, em conformidade com as normas vigentes e os princípios que regem a Administração Pública.

1. Descrição da necessidade da contratação, considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Finalidade da Contratação

1.1. A contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento regular de refeições nas modalidades, marmitex, prato comercial e self-service por quilo, destinadas a servidores públicos, servidores, equipes em regime de plantão ou escala, bem como participantes de eventos institucionais, capacitações e atividades externas, garantindo a continuidade e eficiência dos serviços públicos.

Problema a ser resolvido

1.2. A inexistência de fornecimento estruturado de alimentação compromete a execução contínua das atividades administrativas e operacionais, ocasionando interrupções, perda de produtividade, dificuldades logísticas, impactos à saúde dos servidores e risco à continuidade de serviços essenciais.

Consequências da não contratação:

1.3. A não contratação poderá resultar em:

- 1.3.1. Paralisação parcial das atividades durante os horários de refeição;
- 1.3.2. Prejuízo à continuidade de serviços essenciais;
- 1.3.3. Inviabilização de eventos e atividades prolongadas;
- 1.3.4. Dificuldade de atendimento a emergências;
- 1.3.5. Redução da eficiência administrativa;
- 1.3.6. Prejuízo às condições de trabalho dos servidores.

Interesse público



1.4. A contratação atende ao interesse público primário, em observância aos princípios da eficiência administrativa, continuidade do serviço público, dignidade da pessoa humana, economicidade e supremacia do interesse público, nos termos da Constituição Federal e da Lei nº 14.133/2021.

Impactos e benefícios Esperados

1.5. Impactos diretos:

1.5.1. Melhoria da produtividade e eficiência;

1.5.1.1. Redução de deslocamentos e interrupções;

1.5.1.2. Garantia de alimentação adequada em plantões e eventos;

1.5.1.3. Melhor controle orçamentário.

Benefícios Indiretos

1.5.2. Além dos impactos diretos, a contratação proporcionará:

1.5.2.1. Fortalecimento da gestão de pessoas pela demonstração de compromisso com a qualidade de vida e saúde dos servidores;

1.5.2.2. Aprimoramento do clima organizacional e satisfação dos colaboradores;

1.5.2.3. Melhor atendimento à população, refletido na continuidade e qualidade dos serviços públicos;

1.5.2.4. Contribuição para maior controle, planejamento e economicidade na gestão dos recursos destinados à alimentação institucional;

1.5.2.5. Fortalecimento da capacidade de resposta da Administração em situações emergenciais e eventos extraordinários.

1.6. Requisitos Técnicos Mínimos

1.6.1. A contratada deverá possuir:

1.6.1.1. Alvará Sanitário vigente;

1.6.1.2. Manual de Boas Práticas;

1.6.1.3. POPs implementados;

1.6.1.4. Comprovação de controle de pragas;

1.6.1.5. Responsável técnico habilitado.

Modalidades de Fornecimento

1.6.2. Marmitex: refeições individuais, embaladas, com peso mínimo definido no Termo de Referência.

1.6.3. Prato Comercial: refeições servidas em local determinado, com apresentação adequada.

1.6.4. Self-Service: fornecimento por quilo, com buffet variado, para eventos e reuniões.



Transporte e Entrega

1.6.5. O transporte deverá ser realizado em veículos adequados, mantendo as condições sanitárias e de temperatura, com pontualidade e responsabilidade integral da contratada.

1.7. Análise de Riscos

Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas Mitigadoras
Descontinuidade do fornecimento	Média	Alto	Cláusulas contratuais, penalidades, garantia
Intoxicação alimentar	Baixa	Muito Alto	Controle sanitário, fiscalização, APPCC
Atraso na entrega	Média	Médio	Penalidades e controle de horários
Qualidade inadequada	Média	Alto	Fiscalização e substituição imediata

1.8. Recomendações para o Termo de Referência

1.8.1. O Termo de Referência deverá conter:

- 1.8.1.1. Especificações técnicas detalhadas;
- 1.8.1.2. Condições de fornecimento e entrega;
- 1.8.1.3. Critérios de aceitação, recusa e substituição;
- 1.8.1.4. Requisitos sanitários;
- 1.8.1.5. Penalidades e indicadores de desempenho;
- 1.8.1.6. Regras de reajuste e revisão contratual.

1.9. Sustentabilidade Ambiental e Social

1.9.1. Deverão ser incentivadas práticas sustentáveis, como uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, redução do desperdício de alimentos, destinação ambientalmente adequada de resíduos e respeito à legislação trabalhista e social.

1.10. Conclusão

1.10.1. Diante do exposto, conclui-se que a contratação é necessária, vantajosa e alinhada ao interesse público, sendo recomendada a adoção das providências para elaboração do Termo de Referência e realização do procedimento licitatório, conforme a Lei nº 14.133/2021.



2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, ou desde que justificada a impossibilidade, de modo a indicar o seu alinhamento com os instrumentos de planejamento do órgão ou entidade (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

2.1. A Prefeitura Municipal de Vila Rica deixou de elaborar o Plano de Contratações Anuais uma vez que a Lei Federal 14.133/2021 não obriga a sua elaboração, embora recomendável para melhorar a governança das contratações públicas.

2.2. Destarte, vale ressaltar que houve previsão nas peças de planejamento, quais sejam: Plano Plurianual - PPA, Lei de Diretrizes Orçamentárias - LDO e a Lei Orçamentária Anual - LOA.

3. Descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

3.1. Objeto e Finalidade

3.1.1. A contratação tem por objeto o fornecimento regular e contínuo de refeições preparadas, nas modalidades marmitex, prato comercial e self-service por quilo, destinadas a atender servidores públicos, colaboradores, equipes em serviço, eventos institucionais e demais demandas das Secretarias, Departamentos e Unidades da Administração Municipal de Vila Rica MT.

3.1.2. A contratação visa garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais, assegurando alimentação adequada aos servidores durante jornadas de trabalho regulares, plantões, ações externas, capacitações e eventos, promovendo bem-estar, produtividade, saúde e eficiência no serviço público, bem como evitando interrupções ou prejuízos à execução das atividades institucionais.

3.2. Requisitos Técnicos e Operacionais da Contratação

3.2.1. Padrões de Qualidade e Segurança Alimentar:

3.2.1.1. Licenciamento e Regularidade

As refeições deverão ser preparadas em estabelecimento devidamente licenciado pelos órgãos competentes, apresentando obrigatoriamente:

- Alvará Sanitário válido, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual;
- Licença de Funcionamento atualizada;
- Cadastro no Sistema Municipal de Vigilância Sanitária;
- Comprovante de regularidade junto à ANVISA e legislação sanitária correlata.

3.2.1.2. Boas Práticas de Manipulação:



A contratada deverá adotar rigorosamente as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, em conformidade com a RDC nº 216/2004 da ANVISA e legislação complementar, garantindo:

- Higiene em todas as etapas de produção;
- Controle de qualidade dos insumos;
- Rastreabilidade dos alimentos utilizados;
- Segurança alimentar e prevenção de contaminações.

3.2.1.3. Capacitação dos Manipuladores:

Todos os manipuladores de alimentos deverão possuir:

- Capacitação comprovada em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
- Exames de saúde atualizados, conforme exigências sanitárias;
- Uso obrigatório de uniformes completos, limpos e adequados;
- Carteira de saúde atualizada.

Composição, Variedade e Valor Nutricional

3.2.2. As refeições deverão ser balanceadas, variadas e nutricionalmente adequadas, contemplando, no mínimo:

- Arroz e feijão ou equivalentes;
- Proteína animal ou vegetal;
- Guarnição;
- Salada ou legumes.

3.2.2.1. O cardápio deverá observar variedade semanal, evitando repetição excessiva de preparações.

3.2.2.2. Sempre que solicitado, deverão ser disponibilizadas opções alternativas, tais como refeições com restrição de sal, açúcar, gordura ou opções sem carne, quando previamente acordado.

3.2.3. Modalidades de Fornecimento

3.2.3.1. Marmitex: refeições acondicionadas em embalagens individuais, térmicas, resistentes, devidamente lacradas, assegurando temperatura, integridade e higiene até o momento do consumo.

3.2.3.2. Prato Comercial: refeições servidas em estabelecimento da contratada ou local previamente definido, com porcionamento adequado e atendimento eficiente.

3.2.3.3. Self-service: refeições disponibilizadas em sistema de autosserviço, garantindo reposição contínua, controle higiênico-sanitário e organização do ambiente.

3.2.4. Transporte, Acondicionamento e Temperatura



3.2.4.1. O transporte das refeições será de responsabilidade exclusiva da contratada, devendo atender às normas sanitárias vigentes.

3.2.4.2. As refeições quentes deverão ser mantidas em temperatura adequada até a entrega ou o consumo, conforme legislação sanitária aplicável.

3.2.4.3. Os veículos e recipientes utilizados no transporte deverão ser exclusivos para alimentos, higienizados e adequados à finalidade.

3.2.5. Embalagens e Identificação

3.2.5.1. As embalagens deverão ser seguras, atóxicas, resistentes, apropriadas ao contato com alimentos e preferencialmente biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis.

3.2.5.2. As marmitas deverão conter identificação mínima, quando aplicável, com data de preparo, tipo de refeição e responsável.

3.2.5.3. É vedada a utilização de embalagens que comprometam a qualidade, segurança ou integridade dos alimentos.

3.2.6. Frequência, Quantidade e Flexibilidade

3.2.6.1. O fornecimento deverá ocorrer de forma regular e contínua, conforme cronograma e quantidades definidas pela Administração.

3.2.6.2. A contratada deverá possuir capacidade operacional para atender variações de demanda, inclusive acréscimos ou reduções, dentro dos limites legais.

3.2.6.3. A Administração poderá solicitar ajustes pontuais de horário, local ou quantidade, mediante comunicação prévia.

3.2.7. Natureza do Objeto:

O objeto caracteriza-se como serviço comum de fornecimento de refeições preparadas, com padrões de qualidade e desempenho objetivamente definidos e amplamente praticados no mercado, permitindo julgamento objetivo das propostas, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.3. Critérios e práticas de sustentabilidade

3.3.1. Sustentabilidade Ambiental

3.3.1.1. Serão incentivadas práticas ambientalmente responsáveis, tais como:

3.3.1.2. Utilização, sempre que possível, de insumos provenientes de fornecedores locais, reduzindo impactos ambientais relacionados ao transporte;

3.3.1.3. Preferência por alimentos in natura, minimamente processados ou de produção sustentável;

3.3.1.4. Redução do desperdício de alimentos por meio de planejamento adequado de porções e cardápios.



3.3.2. Embalagens Sustentáveis

3.3.2.1. Priorizar o uso de embalagens biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis, especialmente nas refeições tipo marmitex.

3.3.2.2. Evitar o uso excessivo de plásticos descartáveis de uso único.

3.3.2.3. Incentivar soluções que minimizem volume de resíduos sólidos gerados.

3.3.3. Gestão de Resíduos e Desperdício

3.3.3.1. A contratada deverá adotar práticas de separação e destinação adequada dos resíduos sólidos, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos).

3.3.3.2. Sempre que possível, promover ações de reaproveitamento responsável ou destinação ambientalmente adequada de resíduos orgânicos.

3.3.3.3. Incentivar medidas educativas voltadas à redução do desperdício alimentar.

3.3.4. Uso Racional de Recursos

3.3.4.1. Incentivar o uso eficiente de água, energia elétrica e gás nos processos de preparo das refeições.

3.3.4.2. Priorizar equipamentos e práticas que contribuam para a eficiência energética e redução de impactos ambientais.

3.3.5. Responsabilidade Social

3.3.5.1. Garantir o cumprimento integral da legislação trabalhista, previdenciária e sanitária.

3.3.5.2. Assegurar condições de trabalho dignas, seguras e salubres aos colaboradores envolvidos na execução do contrato.

3.3.5.3. Vedação expressa à utilização de trabalho infantil, trabalho forçado ou em condições análogas à escravidão.

3.3.6. Comprovação das Práticas de Sustentabilidade

3.3.6.1. A comprovação poderá ocorrer por meio de declarações formais, licenças sanitárias, alvarás, certificados, relatórios ou documentos equivalentes.

3.3.6.2. Na ausência de certificações específicas, serão aceitas declarações do fornecedor, desde que acompanhadas de evidências objetivas.

3.3.6.3. Os critérios de sustentabilidade terão caráter preferencial, podendo ser utilizados como critérios de desempate, conforme previsto no edital, respeitados os princípios da isonomia e da competitividade.

3.4. Disposições Complementares

3.4.1. A Administração poderá realizar vistorias, inspeções e avaliações técnicas nos locais de preparo e fornecimento das refeições.



3.4.1.1. Refeições que não atendam aos requisitos estabelecidos serão rejeitadas, devendo ser substituídas imediatamente, sem ônus adicional.

3.4.1.2. As especificações detalhadas, quantitativos, locais de entrega e horários constarão do Termo de Referência.

3.4.1.3. Prazo para Substituição:

A substituição de refeições rejeitadas deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (uma) hora, sob pena de aplicação de sanções contratuais.

3.4.2. Quantitativos e Locais de Entrega:

3.4.2.1. As especificações detalhadas quanto a:

- Quantitativos estimados mensal e anual;
- Locais específicos de entrega;
- Horários detalhados de fornecimento;
- Distribuição por modalidade (marmitex, prato comercial, self-service);
- Cronograma de fornecimento;

Constarão do Termo de Referência anexo ao edital de licitação.

3.5. Garantia de Qualidade

3.5.1. A contratada será integralmente responsável pela qualidade dos serviços prestados, devendo:

- Manter padrão de qualidade constante durante toda a vigência contratual;
- Atender prontamente às solicitações de adequação feitas pela fiscalização;
- Responder por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de falhas na prestação dos serviços;
- Manter apólice de seguro de responsabilidade civil, se exigido no edital.

4. Estimativas das quantidades a serem contratadas, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

4.1. A estimativa das quantidades apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar baseia-se no histórico de consumo dos exercícios de 2024 e 2025, acrescido das projeções referentes aos programas e projetos a serem desenvolvidos no período de vigência contratual.

4.1.1. Os quantitativos foram definidos por profissionais dos setores demandantes, cujos nomes e assinaturas constam neste documento. Cada profissional é responsável pela indicação das quantidades relativas à sua respectiva Secretaria.



4.2. As quantidades executadas em 2025 foram extraídas dos Relatórios de Gasto Mensal por Item, emitido no âmbito do Processo Licitatório nº 120/2024, sendo este o último procedimento realizado para o objeto em estudo.

4.3. O Memorial de Cálculo detalhado encontra-se anexo a este Estudo Técnico Preliminar, conforme segue:

4.3.1. *Apêndice I - Levantamento de Quantitativos Adquiridos por Secretaria - Exercícios 2024 e 2025;*

4.3.2. *Apêndice II - Projeção dos Quantitativos Estimados para os Próximos 12 (doze) meses, contemplando a evolução das demandas e os impactos decorrentes de novos projetos e ampliações de atividades.*

5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

5.1. Ao analisar as opções de mercado com considerações legais, técnicas, econômicas e ambientais para o fornecimento regular e contínuo de refeições preparadas nas modalidades marmitex, prato comercial e self-service por quilo, três categorias principais de soluções se destacam, conforme exposto a seguir:

Solução 1:

5.2. Sistema de Registro de Preços (SRP)

5.2.1. A contratação por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), previsto nos arts. 82 a 85 da Lei nº 14.133/2021 e regulamentado pelo Decreto Municipal nº 007/2023, possibilita ganhos econômicos decorrentes da demanda em escala. Os licitantes tendem a ofertar preços mais competitivos, reduzindo suas margens de lucro em razão do volume estimado de refeições a serem fornecidas e da garantia de demanda contínua.

5.2.2. O SRP possibilita a participação de outros órgãos e entidades, seja na fase de Intenção de Registro de Preços (IRP), seja por meio de adesões posteriores (carona), ampliando o quantitativo licitado e estimulando a competitividade entre fornecedores, o que pode resultar em preços ainda mais vantajosos para a Administração Municipal.

5.2.3. Elimina-se a necessidade de contratação de grandes quantidades antecipadas, visto que o fornecedor registrado na Ata de Registro de Preços se compromete a fornecer as refeições conforme a demanda real, pelo preço previamente acordado, permitindo solicitações fracionadas



ao longo da vigência da ata (até 12 meses), de acordo com as necessidades efetivas das Secretarias e Departamentos.

5.2.4. O SRP permite atendimento de demandas imprevistas sem necessidade de novo procedimento licitatório, assegurando continuidade do fornecimento de alimentação aos servidores. Ademais, garante preços fixos durante a vigência da ata, protegendo o órgão de oscilações de mercado, reajustes inesperados e variações sazonais nos custos dos insumos alimentícios.

5.2.5. Adequação às Características do Objeto

5.2.5.1. O fornecimento de refeições preparadas caracteriza-se por:

5.2.5.2. Demanda contínua e previsível, vinculada ao número de servidores em atividade;

5.2.5.3. Necessidade de fornecimento diário durante dias úteis e, eventualmente, em finais de semana e feriados;

5.2.5.4. Variedade de modalidades (marmitex, prato comercial e self-service) para atender diferentes situações e locais;

5.2.5.5. Necessidade de flexibilidade para atender eventos, capacitações, plantões e atividades externas;

5.2.5.6. Impossibilidade de estocagem, exigindo fornecimento no momento do consumo;

5.2.5.7. Rigorosos padrões de qualidade, segurança alimentar e pontualidade na entrega.

5.2.6. O SRP atende perfeitamente a essas características, evitando compras emergenciais e sobre estoque.

5.2.7. Vantagens:

5.2.7.1. Maior competitividade e economia de recursos públicos;

5.2.7.2. Preços fixos e protegidos contra variações de mercado;

5.2.5.3. Flexibilidade para atender variações de demanda;

5.2.5.4. Simplificação dos processos de aquisição ao longo do ano;

5.2.5.5. Possibilidade de adesão de outros órgãos municipais;

5.2.5.6. Continuidade garantida do fornecimento;

5.2.5.7. Padronização de qualidade durante toda a vigência;

5.2.5.8. Maior controle e fiscalização pela Administração;

5.2.5.9. Redução de processos administrativos repetitivos.

SOLUÇÃO 2:

5.3. Adesão a Ata de Registro de Preços (carona)



5.3.1. O Decreto Municipal nº 007/2023, em seu artigo 28, parágrafo único, e o art. 86 da Lei nº 14.133/2021 estabelecem que, para a adesão a Ata de Registro de Preços de outro órgão (carona), o órgão ou entidade deve demonstrar a vantajosidade da contratação mediante pesquisa de mercado e observância aos requisitos legais.

5.3.2. O atendimento aos pedidos dos órgãos aderentes depende de:

5.3.2.1. Prévia consulta e anuência do órgão gerenciador da Ata;

5.3.2.2. Indicação do fornecedor pelo órgão gerenciador;

5.3.2.3. Aceitação pelo fornecedor da contratação pretendida, desde que não haja prejuízo aos compromissos já assumidos na Ata;

5.3.2.4. Compatibilidade das especificações técnicas com as necessidades do órgão aderente.

5.3.2.5. Compatibilidade dos locais de entrega e horários de fornecimento com a capacidade operacional do fornecedor.

5.3.3. O Decreto Federal nº 11.462/2023 e o Decreto Municipal nº 007/2023 impõem restrições, limitando cada órgão aderente a contratar até 50% (cinquenta por cento) do quantitativo registrado na ata originária, sendo que a soma de todas as adesões não pode ultrapassar o dobro do quantitativo original.

5.3.4. Para o atendimento integral da demanda de refeições preparadas das Secretarias Municipais de Vila Rica/MT, seriam necessárias:

5.3.4.1. Identificação de atas vigentes compatíveis com as modalidades de fornecimento requeridas (marmitex, prato comercial e self-service);

5.3.4.2. Verificação de saldo disponível nas atas e compatibilidade de quantitativos;

5.3.4.3. Confirmação da capacidade do fornecedor registrado de atender o Município de Vila Rica/MT, considerando distâncias, logística de transporte e manutenção da qualidade das refeições;

5.3.4.4. Verificação da conformidade dos padrões de qualidade, segurança alimentar e especificações técnicas com as necessidades municipais;

5.3.4.5. Dependência da disponibilidade, interesse e aceitação dos fornecedores registrados em ampliar o fornecimento.

5.3.5. Desvantagens e Riscos

5.3.5.1. Maior complexidade operacional e administrativa, exigindo consultas e autorizações de terceiros;

5.3.5.2. Risco de indisponibilidade de fornecedores interessados ou com capacidade de atendimento ao Município;



5.3.5.3. Dependência de terceiros (órgão gerenciador e fornecedor), comprometendo a autonomia municipal;

5.3.5.4. Menor controle sobre prazos, horários de entrega e condições de fornecimento;

5.3.5.5. Possível incompatibilidade de especificações técnicas, modalidades de serviço e padrões de qualidade;

5.3.5.6. Dificuldade logística: fornecedores registrados em outras localidades podem enfrentar desafios para manter a temperatura, qualidade e pontualidade das refeições até Vila Rica/MT;

5.3.5.7. Custo potencialmente menos vantajoso, considerando a inexistência de pesquisa de mercado específica para o Município e possíveis acréscimos logísticos;

5.3.5.8. Impossibilidade de adequação do cardápio e das especificações às particularidades e preferências locais;

5.3.5.9. Dificuldade de fiscalização efetiva da qualidade, segurança alimentar e cumprimento de normas sanitárias;

5.3.5.10. Risco de descontinuidade no fornecimento em caso de encerramento da ata originária ou recusa do fornecedor.

5.3.6. Análise de Viabilidade:

Considerando que o fornecimento de refeições preparadas exige:

5.3.6.1. Proximidade geográfica para garantir temperatura e qualidade adequadas;

5.3.6.2. Flexibilidade para atendimento de demandas variáveis e emergenciais;

5.3.6.3. Rigoroso controle de qualidade e segurança alimentar;

5.3.6.4. Pontualidade estrita nos horários de entrega;

5.3.6.5. Capacidade de fiscalização permanente pela Administração;

5.3.7. A adesão a ata de outro órgão mostra-se inadequada e arriscada para garantir a continuidade e qualidade do serviço de alimentação aos servidores municipais.

Solução 3:

5.4. Contratação Direta por Dispensa ou Inexigibilidade

5.4.1. A contratação direta de serviços de fornecimento de refeições, sem licitação, poderia ocorrer apenas em situações excepcionais previstas nos arts. 74 e 75 da Lei nº 14.133/2021, tais como:

5.4.1.1. Dispensa por valor (art. 75, II): limitada a R\$ 56.200,00 (limite para 2024);

5.4.1.2. Situações emergenciais (art. 75, VIII): quando houver risco à continuidade dos serviços públicos essenciais;



5.4.1.3. Contratação com fornecedor exclusivo (art. 74, I), quando demonstrada a inviabilidade de competição.

5.4.2. Vantagens

5.4.2.1. Procedimento mais célere em situações emergenciais e imprevistas;

5.4.2.2. Redução da burocracia processual em casos excepcionais;

5.4.2.3. Atendimento imediato de necessidades urgentes e inadiáveis.

5.4.3. Desvantagens

5.4.3.1. Ausência de competitividade: não há disputa entre fornecedores, potencialmente resultando em preços significativamente menos vantajosos e menor qualidade dos serviços;

5.4.3.2. Limitação legal: o limite de valor não atende à demanda anual estimada do Município, tornando inviável a contratação regular por esta modalidade;

5.4.3.3. Risco jurídico: exige rigorosa fundamentação legal e pode gerar questionamentos dos órgãos de controle interno e externo (TCE-MT, CGU, MP);

5.4.3.4. Impossibilidade de planejamento: não garante fornecimento contínuo e regular por período prolongado;

5.4.3.5. Ausência de garantia de preços: não há fixação de valores para entregas futuras, expondo o Município a variações arbitrárias de preços;

5.4.3.6. Insegurança no abastecimento: dependência de disponibilidade imediata e eventual do mercado, comprometendo a continuidade da alimentação dos servidores;

5.4.3.7. Impossibilidade de fiscalização adequada: dificuldade em estabelecer padrões de qualidade, exigir documentação sanitária e acompanhar o desempenho do fornecedor;

5.4.3.8. Violação aos princípios da administração pública: contratações diretas sucessivas para suprir demanda contínua e previsível contrariam os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e isonomia (art. 11 da Lei nº 14.133/2021);

5.4.3.9. Multiplicação de processos administrativos: necessidade de repetidas contratações ao longo do ano, gerando sobrecarga burocrática e desperdício de recursos humanos.

5.4.3.10. Esta solução mostra-se inadequada e ilegal para o atendimento regular e contínuo da demanda de fornecimento de refeições preparadas, devendo ser reservada exclusivamente para situações emergenciais pontuais e imprevisíveis, não substituindo o planejamento adequado das contratações.

5.4.3.11. A utilização reiterada de contratações diretas para suprir demanda permanente configuraria fracionamento ilegal de despesa (art. 75, § 3º, da Lei nº 14.133/2021) e descumprimento do dever de licitar.



5.4.4. Justificativa Técnica e Econômica

Considerando:

5.4.4.1. A natureza contínua, regular e previsível da demanda por fornecimento de refeições aos servidores municipais;

5.4.4.2. A necessidade de garantir o funcionamento ininterrupto das atividades administrativas e operacionais do Município, assegurando alimentação adequada durante a jornada de trabalho;

5.4.4.3. A diversidade de modalidades de fornecimento (marmitex, prato comercial e self-service) e a necessidade de flexibilidade para atender diferentes situações, locais e eventos;

5.4.4.4. A vantajosidade econômica proporcionada pela ampla competição entre fornecedores, resultando em preços mais favoráveis ao erário público;

5.4.4.5. A flexibilidade operacional para atendimento de demandas variáveis ao longo do período de vigência, sem necessidade de nova contratação;

5.4.4.6. A conformidade plena com os princípios da eficiência, economicidade, planejamento, competitividade e isonomia (art. 11 da Lei nº 14.133/2021);

5.4.4.7. A possibilidade de participação de outros órgãos municipais na formação do quantitativo e eventuais adesões posteriores, ampliando a economia de escala;

5.4.4.8. A necessidade de rigoroso controle de qualidade, segurança alimentar e conformidade sanitária, garantido pela proximidade do fornecedor e fiscalização efetiva;

5.4.4.9. A segurança jurídica proporcionada pelo procedimento licitatório regular e transparente;

5.4.4.10. A garantia de preços fixos durante toda a vigência da ata, protegendo o Município de oscilações de mercado e aumentos arbitrários;

5.4.4.11. A impossibilidade técnica e logística de adesão a atas de outros órgãos, considerando a especificidade do serviço de alimentação, que exige proximidade geográfica, pontualidade e manutenção de temperatura adequada;

5.4.4.12. A ilegalidade da utilização sistemática de contratações diretas para suprir demanda contínua e planejável, caracterizando fracionamento de despesa.

5.4.5. Decisão Fundamentada

5.4.5.1. ao analisar as soluções apresentadas e visando à continuidade do fornecimento regular de refeições preparadas aos servidores da prefeitura municipal de Vila Rica/MT, com garantia de qualidade, segurança alimentar, economicidade e conformidade legal, entende-se como formato mais adequado, eficiente e legal o apresentado pela solução 1 - sistema de registro de preços (SRP).

5.4.6. Modalidade de Licitação



5.4.6.1. Em conformidade com o art. 28, IV, da Lei nº 14.133/2021, considerando que o objeto constitui serviço comum, com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos no Termo de Referência, mediante especificações usuais de mercado, recomenda-se a adoção da modalidade pregão eletrônico, com critério de julgamento de menor preço por item, sob a forma de sistema de registro de preços (SRP).

5.5. Benefícios Esperados

5.5.1. A contratação por meio de Pregão Eletrônico para Registro de Preços proporcionará:

5.5.2. Economia: Redução de custos pela ampla competição entre fornecedores;

5.5.2.1. Eficiência: Simplificação de processos e redução de retrabalho administrativo;

5.5.2.2. Qualidade: Padronização e fiscalização efetiva dos serviços prestados;

5.5.2.3. Continuidade: Garantia de fornecimento regular durante toda a vigência da ata;

5.5.2.4. Transparência: Processo licitatório público, isonômico e amplamente divulgado;

5.5.2.5. Segurança: Conformidade legal e redução de riscos jurídicos;

5.5.2.6. Flexibilidade: Atendimento de variações de demanda sem nova licitação;

5.5.2.7. Sustentabilidade: Possibilidade de inclusão de critérios ambientais e sociais no edital.

5.5.2.8. A vantajosidade econômica proporcionada pela competição entre fornecedores;

5.5.2.9. A flexibilidade para atendimento de demandas ao longo do período de vigência;

5.5.2.10. A conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento (art. 11 da Lei nº 14.133/2021);

5.5.2.11. A possibilidade de participação de outros órgãos municipais e eventuais adesões;

5.6. Ao analisar as soluções apresentadas e visando à continuidade do abastecimento do almoxarifado da Prefeitura Municipal de Vila Rica, no momento entende-se como formato mais adequado, o apresentado pela *SOLUÇÃO 1*.

5.7. Segue o rol exemplificativo de aquisições recentes de equipamentos de climatização, por meio de SRP, realizadas por Municípios de Mato Grosso:



GOVERNO MUNICIPAL DE VILA RICA

PORTAL NORTE DE MATO GROSSO

Edital

Edital nº 90004/2025

Última atualização 09/01/2026



Local: Limeira/SP **Órgão:** MUNICIPIO DE LIMEIRA **Unidade compradora:** 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital

Modo de disputa: Aberto **Registro de preço:** Sim **Fonte orçamentária:** Não informada

Data de divulgação no PNCP: 09/01/2026 **Situação:** Divulgada no PNCP

Data de início de recebimento de propostas: 27/03/2025 00:01 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 08/04/2025 09:00 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 45132495000140-1-000815/2025 **Fonte:** CONAM Consultoria em Administração Municipal

Objeto:

FORNECIMENTO DE MARMITEX

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA

R\$ 1.955.680,00

VALOR TOTAL HOMOLOGADO DA COMPRA

R\$ 1.194.115,20

Edital nº 001/2026

Última atualização 09/01/2026



[Acessar Contratação](#)

Local: Cândido Mota/SP **Órgão:** MUNICIPIO DE CANDIDO MOTA

Unidade compradora: 3933 - Prefeitura Municipal de Cândido Mota

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital

Modo de disputa: Aberto **Registro de preço:** Sim **Fonte orçamentária:** Não informada

Data de divulgação no PNCP: 09/01/2026 **Situação:** Divulgada no PNCP

Data de início de recebimento de propostas: 13/01/2026 09:00 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 23/01/2026 09:00 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 46179958000192-1-000001/2026 **Fonte:** ECustomize Consultoria em Software S.A

Objeto:

[Portal de Compras Públicas] - REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE REFEIÇÕES PREPARADAS (TIPO MARMITEX).

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA

R\$ 383.457,76

Edital nº 2/2026

Última atualização 12/01/2026



[Acessar Contratação](#)

[Acessar Processo Eletrônico](#)

Local: Ipameri/GO **Órgão:** MUNICIPIO DE IPAMERI

Unidade compradora: 0310 - SEC. MUNIC. DE ADM. GOVERNO E PLANEJAMENTO

Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital

Modo de disputa: Aberto **Registro de preço:** Sim **Fonte orçamentária:** Não informada

Data de divulgação no PNCP: 12/01/2026 **Situação:** Divulgada no PNCP

Data de início de recebimento de propostas: 12/01/2026 13:42 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 23/01/2026 08:00 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 01763606000141-1-000002/2026 **Fonte:** Catch Technology And Services Corporation LTDA

Objeto:

FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTAS) E REFEIÇÕES NA MODALIDADE BUFFET SELF-SERVICE.

Informação complementar:

FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MARMITEX (REFEIÇÕES PRONTAS) E REFEIÇÕES NA MODALIDADE BUFFET SELF-SERVICE.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA

R\$ 1.591.700,00



*Pesquisa realizada no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP (<https://pncp.gov.br/app/editais?pagina=1&q=marmitex&status=todos>) em 13/01/2026.

5.7. Com base nos resultados obtidos, conclui-se que o Sistema de Registro de Preços é a opção mais adequada para o fornecimento de refeições nas modalidades, marmitex, prato comercial e self-service por quilo. Esse sistema proporciona maior flexibilidade e eficiência na gestão de demandas variáveis e intermitentes, permitindo que o órgão contratante adquira os serviços conforme a necessidade, atendendo de forma precisa e eficiente às demandas das Secretarias, Departamentos e Setores do Município de Vila Rica.

5.8. Assim, recomenda-se a adoção da modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, utilizando o sistema de registro de preços, tipo menor preço, conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021. Essa abordagem permite maior competitividade e transparência, além de garantir a obtenção do melhor valor para a administração pública.

5.8.1. Vale destacar que essa prática já tem sido implementada com sucesso pelo Município, como exemplificado no Processo Licitatório nº 081/2023, reforçando a eficácia e a adequação do procedimento.

5.9. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, com possibilidade de prorrogação por igual período, desde que seja comprovado que o preço registrado continua vantajoso, conforme disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021. Essa flexibilidade assegura a continuidade do fornecimento, respeitando os princípios da economicidade e eficiência.

6. 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 (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Metodologia de obtenção dos preços referenciais

6.1. Para a estimativa dos valores da *Solução 1 - Aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços*, foram utilizados como referência os preços constantes na Ata de Registro de Preço nº 141, /2024 e oriunda do Processo Licitatório nº 120/2024, garantindo alinhamento com os preços praticados pelo mercado em contratações públicas recentes.

Memórias de cálculo e detalhamento dos dados utilizados

6.2. Os dados utilizados para o cálculo da estimativa estão devidamente detalhados em anexo, que integra este Estudo Técnico Preliminar, permitindo rastreabilidade, conferência e controle pela Administração:



6.2.1. *Apêndice II: Projeção dos quantitativos estimados para os próximos 12 (doze) meses, considerando as metas institucionais, os planos de ação informados pelas Secretarias demandantes e a análise do consumo histórico.*

Valor estimado da contratação

6.3. O valor estimado para a aquisição de refeições preparadas nas modalidades marmitex, prato comercial e self-service por quilo, apurado neste Estudo Técnico Preliminar, corresponde a **R\$ 161.420,00 (Cento e sessenta e um mil, quatrocentos e vinte reais)**. Esta estimativa foi construída considerando:

6.3.1. A demanda projetada para o período de 12 (doze) meses;

6.3.2. Os tipos de materiais necessários ao funcionamento das unidades requisitantes;

6.3.3. Os preços médios de mercado;

6.3.4. A sazonalidade identificada no consumo, visando eficiência no planejamento das entregas, previsibilidade orçamentária e atendimento contínuo das necessidades institucionais.

Caráter estimativo do valor apurado

6.4. Ressalta-se que o valor referenciado neste Estudo Técnico Preliminar possui caráter meramente estimativo, servindo como subsídio para a definição da solução a ser adotada, o planejamento orçamentário e a justificativa da contratação. Em conformidade com o art. 6º, inciso XX, da Lei nº 14.133/2021, este valor não vincula a Administração Pública nem servirá como parâmetro para o julgamento das propostas na fase licitatória, destinando-se exclusivamente ao adequado planejamento da contratação, à demonstração da viabilidade econômica da demanda e ao atendimento do princípio da eficiência na gestão dos recursos públicos.

7. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à garantia, manutenção e à assistência técnica, quando for o caso (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Análise da solução adotada

7.1. O levantamento técnico e de mercado considerou três alternativas para a aquisição de refeições nas modalidades, marmitex, prato comercial e self-service por quilo:

7.1.1. Aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP);

7.1.2. Adesão a atas de registro de preços de outros órgãos ou entidades;

7.1.3. Contratação Direta por Dispensa ou Inexigibilidade.

7.2. Justificativa da Solução Escolhida

a primeira alternativa, via sistema de registro de preços (srp), mostrou-se a mais vantajosa sob os aspectos técnico, logístico e econômico, destacando-se pelos seguintes fatores:



7.1.2. Economia de escala, decorrente da possibilidade de contratação consolidada das diversas modalidades de fornecimento demandadas pelas Secretarias e Departamentos da Administração;

7.2.2. Flexibilidade operacional, permitindo fornecimento sob demanda conforme a necessidade real de cada unidade administrativa, evitando desperdícios e garantindo atendimento a eventos, plantões e atividades externas;

7.2.3. Vigência contratual ampliada, com possibilidade de solicitações fracionadas ao longo do período de validade da ata, adequando-se às variações de demanda e situações imprevistas;

7.2.4. Melhor gestão do fornecimento, possibilitando entregas programadas ou emergenciais conforme necessidade operacional de cada Secretaria ou Departamento;

7.2.5. Maior transparência e competitividade, com realização de pregão eletrônico e ampla concorrência entre fornecedores especializados do ramo alimentício.

7.3. **Análise das alternativas descartadas**

7.3.1. A segunda alternativa, baseada na adesão a atas de registro de preços de outros órgãos, apresentou viabilidade limitada em razão de:

7.3.1.1. Possíveis restrições legais quanto à compatibilidade do objeto e aderência às especificações técnicas das refeições demandadas pela Administração Municipal;

7.3.1.2. Necessidade de proximidade geográfica para garantir temperatura adequada, qualidade e pontualidade na entrega das refeições, nem sempre atendida por fornecedores registrados em atas de outros municípios;

7.3.1.3. Maior complexidade nos trâmites administrativos, dependência de terceiros (órgão gerenciador e fornecedor) e potencial perda de controle sobre prazos de entrega, padrões de qualidade e segurança alimentar.

7.3.2. A terceira alternativa, consistente em contratações diretas por dispensa ou inexigibilidade, revelou-se inadequada e ilegal sob os aspectos econômico, jurídico e gerencial, considerando que:

7.3.2.1. A demanda por fornecimento de refeições aos servidores municipais é contínua, regular e plenamente previsível, não se enquadrando nas hipóteses excepcionais previstas nos arts. 74 e 75 da Lei nº 14.133/2021;

7.3.2.2. O limite de valor para dispensa de licitação (R\$ 56.200,00 para 2024) não atende à demanda anual estimada do Município;

7.3.2.3. A ausência de competitividade resultaria em preços significativamente menos vantajosos e comprometimento da qualidade dos serviços;



7.3.2.4. Geraria insegurança jurídica, com potenciais questionamentos dos órgãos de controle (TCE-MT, CGU, MP) e caracterização de fracionamento ilegal de despesa (art. 75, § 3º, da Lei nº 14.133/2021).

7.3.3. Conclusão

Diante do exposto, recomenda-se a adoção do Sistema de Registro de Preços, com execução mediante pregão eletrônico, por ser a alternativa mais eficiente, econômica, segura e aderente ao interesse público, permitindo o fornecimento regular e ininterrupto de refeições aos servidores da Administração Municipal.

7.4. Especificações Técnicas e Padrões de Qualidade

As refeições a serem fornecidas deverão atender rigorosamente aos seguintes requisitos de qualidade, segurança alimentar e conformidade sanitária:

7.4.1. Requisitos Gerais de Qualidade

7.4.1.1. Conformidade sanitária: Atendimento integral às normas da Vigilância Sanitária, especialmente a RDC nº 216/2004 da ANVISA e legislação correlata, comprovado mediante apresentação de Alvará Sanitário vigente;

7.4.1.2. Boas Práticas de Fabricação: Aplicação de procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em todas as etapas de preparo, manipulação, acondicionamento, transporte e entrega das refeições;

7.4.1.3. Qualidade nutricional: Cardápios equilibrados nutricionalmente, com variedade de alimentos, atendendo aos princípios de alimentação saudável e às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde;

7.4.1.4. Temperatura adequada: Manutenção das refeições quentes a temperatura mínima de 60°C (sessenta graus Celsius) no momento da entrega, conforme determinação da RDC nº 216/2004;

7.4.1.5. Acondicionamento: Fornecimento em embalagens adequadas, seguras, higienizadas e que garantam a integridade, qualidade e temperatura dos alimentos durante o transporte;

7.4.1.6. Identificação: Todas as refeições deverão conter identificação clara com data de preparo, validade para consumo, razão social do fornecedor e informações sobre presença de alergênicos, quando aplicável;

7.4.2. Modalidades de Fornecimento

7.4.2.1. Marmitex:

- Refeições acondicionadas em embalagens descartáveis apropriadas, com tampa;
- Composição mínima conforme especificado no Termo de Referência;
- Peso líquido adequado ao tipo de refeição solicitada;



- Talheres descartáveis acompanhando cada refeição.

7.4.2.2. Prato Comercial:

- Refeições servidas em estabelecimento comercial do fornecedor;
- Ambiente limpo, organizado e adequado às normas sanitárias;
- Atendimento durante horários pré-determinados;
- Variedade de opções conforme especificações do Termo de Referência.

7.4.2.3. Self-Service por Quilo:

- Buffet com variedade de alimentos conforme especificações;
- Sistema de pesagem e cobrança por quilograma;
- Reposição constante dos alimentos durante o horário de atendimento;
- Ambiente climatizado e adequado às normas sanitárias.

7.4.3. Certificações e Comprovações

Quando aplicável, deverão ser apresentados:

7.4.3.1. Alvará Sanitário vigente, expedido pela Vigilância Sanitária competente;

7.4.3.2. Certificado de Boas Práticas de Fabricação, quando exigível;

7.4.3.3. Atestados de capacidade técnica que comprovem fornecimento anterior de serviços compatíveis;

7.4.3.4. Comprovação de regularidade dos manipuladores de alimentos junto à Vigilância Sanitária, incluindo carteira de saúde atualizada.

7.5. Exigências Relacionadas à Garantia

Todos os serviços de fornecimento de refeições deverão possuir garantia integral quanto à qualidade, segurança alimentar e conformidade com as especificações durante toda a vigência contratual.

7.5.1. Obrigações da Contratada Durante a Garantia

7.5.1.1. Proceder à substituição imediata de qualquer consumível que apresente defeito de fabricação, vazamento, rendimento inferior ao especificado ou incompatibilidade com o equipamento, sem qualquer custo adicional para a Administração;

7.5.1.2. Realizar o atendimento à solicitação de substituição no prazo máximo de 02 (duas) horas, contados da notificação do problema, considerando a natureza perecível do objeto;

7.5.1.3. Garantir que as refeições substituídas mantenham as mesmas características de qualidade, quantidade e padrões estabelecidos no Termo de Referência;

7.5.1.4. Responsabilizar-se integralmente por qualquer dano à saúde dos servidores decorrente de problemas na qualidade, higiene ou conservação das refeições fornecidas;



7.5.1.5. Manter registro de controle de qualidade das refeições fornecidas, disponível para fiscalização pela Administração a qualquer momento.

7.5.2. Extensão da Garantia

A garantia abrange não apenas o fornecimento das refeições, mas também:

7.5.2.1. Padrões nutricionais: Composição equilibrada dos cardápios com variedade adequada de proteínas, carboidratos, legumes, verduras e acompanhamentos;

7.5.2.2. Qualidade sensorial: Sabor, aroma, textura e apresentação adequados, sem alterações que comprometam a aceitação pelos servidores;

7.5.2.3. Pontualidade: Entrega rigorosamente nos horários estabelecidos, considerando os turnos de trabalho dos servidores;

7.5.2.4. Integridade das embalagens: Refeições entregues em embalagens íntegras, sem vazamentos, contaminações ou sinais de inadequação no transporte.

7.6. Exigências Relacionadas à Manutenção e Assistência Técnica

7.6.1. Características do Serviço

Considerando que os consumíveis de impressão são bens de consumo direto e imediato, não duráveis e sem necessidade de instalação ou manutenção pela Administração, não se identificam exigências de manutenção preventiva ou corretiva a cargo do contratante.

7.6.2. Responsabilidades da Contratada

7.6.2.1. Manter estrutura operacional adequada para garantir fornecimento ininterrupto das refeições, incluindo cozinha industrial, equipamentos, utensílios, veículos de transporte e equipe treinada;

7.6.2.2. Manter canal de atendimento ativo (telefone, e-mail ou aplicativo de mensagens) durante toda a vigência contratual, disponível nos dias e horários de fornecimento, para:

- Atendimento de solicitações de pedidos;
- Comunicação de eventuais problemas ou não conformidades;
- Esclarecimento de dúvidas sobre cardápios e modalidades;
- Acompanhamento de prazos de entrega;
- Tratamento de reclamações e sugestões.

7.6.2.3. Designar responsável técnico pelo acompanhamento do contrato, com disponibilidade para atendimento presencial ou remoto sempre que solicitado pela fiscalização;

7.6.2.4. Garantir resposta imediata (em até 1 hora) para demandas urgentes relacionadas a atrasos, não conformidades ou necessidades de substituição de refeições;



7.6.2.5. Manter plano de contingência para situações de emergência, garantindo a continuidade do fornecimento mesmo em casos de problemas operacionais, quebra de equipamentos ou outras intercorrências.

7.6.3. Suporte Técnico Adicional

Sem prejuízo das obrigações contratuais, recomenda-se que o fornecedor disponibilize:

7.6.3.1. Nutricionista responsável técnico, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), para elaboração dos cardápios e supervisão da qualidade nutricional;

7.6.3.2. Sistema de acompanhamento e controle de pedidos, preferencialmente informatizado, permitindo rastreabilidade e gestão eficiente das solicitações;

7.6.3.3. Relatórios periódicos de fornecimento, contendo informações sobre quantidades entregues, eventuais ocorrências e sugestões de melhoria;

7.6.3.4. Orientações sobre descarte adequado das embalagens utilizadas, em conformidade com a legislação ambiental vigente.

7.7. Fundamentação Complementar

7.7.1. Justificativa Legal:

A descrição detalhada das exigências de garantia e continuidade do fornecimento justifica-se pela natureza essencial do serviço de alimentação aos servidores públicos municipais, diretamente relacionado à qualidade de vida no trabalho, produtividade e bem-estar funcional.

Nos termos do art. 18, §1º, VII, da Lei nº 14.133/2021, a descrição da solução deve abranger exigências de manutenção e assistência técnica "quando for o caso". No presente caso, considerando a execução contínua do serviço, tais exigências traduzem-se em obrigações de continuidade operacional, garantia de qualidade permanente e capacidade de resposta imediata a eventuais intercorrências.

7.7.2. Gestão de Intercorrências:

Eventuais problemas de qualidade, atrasos, não conformidades ou reclamações deverão ser solucionados imediatamente pela contratada, mediante substituição das refeições ou adoção de medidas corretivas, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no contrato.

A Administração exercerá rigorosa fiscalização sobre a execução do serviço, podendo realizar inspeções nas instalações do fornecedor, coleta de amostras para análise laboratorial e aplicação de questionários de satisfação junto aos servidores usuários.

7.7.3. Sustentabilidade Ambiental:

Recomenda-se que o contrato preveja práticas sustentáveis, tais como:

7.7.3.1. Utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis;



7.7.3.2. Destinação adequada de resíduos orgânicos gerados no preparo das refeições;

7.7.3.3. Priorização de fornecedores locais e produtos da agricultura familiar, quando possível;

7.7.3.4. Redução do desperdício alimentar mediante controle eficiente de quantidades e planejamento adequado.

7.8. Síntese das Exigências Contratuais

Aspecto	Exigência
Conformidade sanitária	Alvará sanitário vigente e atendimento à RDC 216/2004
Temperatura das refeições	Mínimo de 60°C no momento da entrega
Prazo de substituição	Até 02 horas após notificação
Validade das refeições	Preparo no mesmo dia, consumo em até 3 horas
Canal de atendimento	Até 1 hora para demandas emergenciais
Responsabilidade técnica	Nutricionista registrado no CRN
Plano de contingência	Obrigatório para garantir continuidade
Fiscalização	Inspecções periódicas nas instalações do fornecedor

7.9. Conclusão:

A presente descrição da solução atende integralmente aos requisitos do art. 18, §1º, VII, da Lei nº 14.133/2021, estabelecendo condições claras de garantia, continuidade e padrões de qualidade compatíveis com a natureza do fornecimento de refeições preparadas, assegurando segurança alimentar, economicidade e bem-estar dos servidores municipais de Vila Rica/MT.

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

8.1. O objeto do presente Estudo deverá ser dividido em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, nos termos do art. 40, V, “b” e art. 47, §1º, ambos da Lei nº 14.133/2021.

8.1.1. Os detalhes referentes aos grupos/lotos deverão ser observados no Edital.



9. Demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

9.1. Resultados Gerais Pretendidos

A contratação de serviços de fornecimento de refeições nas modalidades marmitex, prato comercial e self-service por quilo para atendimento das necessidades das Secretarias Municipais visa alcançar resultados fundamentais para a eficácia administrativa e o bem-estar dos servidores, contribuindo diretamente para o cumprimento de objetivos estratégicos e para a consolidação das políticas públicas locais, em conformidade com o art. 11 e os princípios da Lei nº 14.133/2021.

Destacam-se os seguintes pontos:

9.1.1. Garantia da Segurança Alimentar e Nutricional dos Servidores

9.1.1.1. Assegurar o fornecimento regular de refeições adequadas do ponto de vista nutricional e sanitário;

9.1.1.2. Promover a saúde e qualidade de vida dos servidores públicos municipais;

9.1.1.3. Garantir refeições balanceadas que atendam às necessidades energéticas e nutricionais das jornadas de trabalho;

9.1.1.4. Reduzir riscos de doenças relacionadas à má alimentação ou consumo de alimentos inadequados.

9.1.2. Continuidade e Eficiência dos Serviços Públicos

9.1.2.1. Garantir que os servidores tenham acesso a alimentação adequada durante a jornada de trabalho, especialmente em localidades distantes ou sem infraestrutura adequada;

9.1.2.2. Evitar interrupções prolongadas das atividades administrativas por deslocamentos para refeições;

9.1.2.3. Viabilizar o funcionamento ininterrupto de serviços essenciais que exigem plantões ou jornadas especiais;

9.1.2.4. Suportar o pleno funcionamento das políticas públicas executadas pelas diversas secretarias.

9.1.3. Eficiência no Uso de Recursos Públicos

9.1.3.1. Assegurar contratações com adequada relação custo-benefício, mediante:

9.1.3.2. Utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo requisições conforme demanda real e variações sazonais;

9.1.3.3. Redução de desperdícios por meio de solicitações ajustadas às necessidades efetivas de cada unidade;



9.1.3.4. Eliminação de custos com estrutura própria de cozinha, refeitório e equipe especializada;

9.1.3.5. Economia de escala pela consolidação das demandas de todas as secretarias municipais;

9.1.3.6. Competitividade ampliada por meio de pregão eletrônico, favorecendo a obtenção de preços mais vantajosos;

9.1.3.7. Flexibilidade na escolha da modalidade mais adequada a cada situação (marmitex para trabalho externo, prato comercial ou self-service para atendimento nas unidades).

9.1.4. Qualidade e Padronização dos Serviços de Alimentação

9.1.4.1. Garantir padrões mínimos de qualidade nutricional, higiênico-sanitária e organoléptica das refeições;

9.1.4.2. Assegurar conformidade com as normas da vigilância sanitária (RDC ANVISA) e boas práticas de manipulação de alimentos;

9.1.4.3. Padronização da qualidade do serviço prestado a todos os servidores, independentemente da unidade de lotação;

9.1.4.4. Variedade de cardápio que atenda a diferentes preferências e necessidades alimentares;

9.1.4.5. Rastreabilidade e controle de qualidade dos alimentos fornecidos.

9.1.5. Sustentabilidade Ambiental e Responsabilidade Social

9.1.5.1. Promover práticas sustentáveis mediante:

9.1.5.2. Redução de desperdício de alimentos por meio de planejamento adequado das quantidades;

9.1.5.3. Utilização preferencial de embalagens recicláveis ou biodegradáveis nas modalidades marmitex;

9.1.5.4. Incentivo ao fornecimento de produtos de origem local ou regional, valorizando a economia local;

9.1.5.5. Estímulo a práticas de destinação adequada de resíduos orgânicos;

9.1.5.6. Possibilidade de inclusão de critérios de sustentabilidade na avaliação das propostas;

9.1.5.7. Alinhamento com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, especialmente ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável) e ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis).

9.1.6. Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos

Otimizar a produtividade e bem-estar dos servidores por meio de:

9.1.6.1. Redução significativa do tempo de deslocamento para refeições, especialmente em áreas sem infraestrutura comercial adequada;

9.1.6.2. Eliminação da necessidade de deslocamentos a longas distâncias em horário de almoço;



9.1.6.3. Melhoria da disposição e energia dos servidores através de alimentação adequada e equilibrada;

9.1.6.4. Redução de afastamentos por problemas de saúde relacionados à má alimentação;

9.1.6.5. Valorização do servidor público pela garantia de condições dignas de trabalho, incluindo alimentação de qualidade;

9.1.6.6. Aumento da satisfação e motivação profissional, com impacto direto na qualidade dos serviços prestados à população.

9.1.7. Agilidade e Flexibilidade Operacional

9.1.7.1. Sistema de Registro de Preços que permite aquisições conforme necessidade real, sem obrigatoriedade de contratação antecipada de quantidades fixas;

9.1.7.2. Flexibilidade para atender diferentes situações: trabalho externo (marmitex), atendimento em unidades administrativas (prato comercial ou self-service);

9.1.7.3. Capacidade de resposta rápida a variações de demanda (eventos especiais, campanhas, mutirões, operações emergenciais);

9.1.7.4. Prazos de entrega adequados para atendimento de demandas ordinárias e extraordinárias;

9.1.7.5. Adaptabilidade a diferentes escalas e horários de trabalho das diversas secretarias.

9.1.8. Planejamento Integrado e Governança

A contratação será realizada em conformidade com:

9.1.8.1. Metas e prioridades definidas nos instrumentos de planejamento municipal (PPA, LDO, LOA);

9.1.8.2. Princípios de governança pública previstos no art. 11 da Lei nº 14.133/2021, notadamente:

9.1.8.2.1. Economicidade: busca da melhor relação custo-benefício;

9.1.8.2.2. Eficiência: otimização de recursos e redução de desperdícios;

9.1.8.2.3. Transparência: ampla divulgação e competitividade no processo licitatório;

9.1.8.2.4. Sustentabilidade: consideração de critérios ambientais, sociais e econômicos;

9.1.8.3. Flexibilidade diante de variações de demanda, assegurando capacidade de adaptação às necessidades administrativas sem comprometimento orçamentário excessivo.

9.2. Demonstrativo de Economicidade

9.2.1. Ganhos Econômicos Diretos



Item	Benefício Econômico	Impacto Estimado
Competitividade	Pregão eletrônico com ampla concorrência	Redução estimada de 20% a 35% nos preços em relação a contratações diretas ou fracionadas
Consolidação de demandas	Economia de escala pela contratação unificada	Redução de 15% a 25% em custos operacionais
Eliminação de infraestrutura própria	Dispensa de cozinhas, refeitórios, equipamentos e equipe especializada	Economia de 100% com investimentos em infraestrutura, manutenção, pessoal e insumos
Sistema de Registro de Preços	Aquisições conforme demanda real, evitando desperdícios	Redução de custos operacionais de armazenamento
Diversidade de modalidades	Adequação da modalidade à necessidade específica	Otimização de custos pela escolha da opção mais econômica para cada situação
Gestão terceirizada	Transferência de responsabilidades operacionais ao fornecedor	Redução de custos com gestão, controle de estoque e logística

9.2.2. Ganhos Econômicos Indiretos

9.2.2.1. Redução de absenteísmo: Alimentação adequada contribui para a saúde dos servidores, reduzindo afastamentos por doenças relacionadas à má nutrição;

9.2.2.2. Aumento de produtividade: Servidores bem alimentados apresentam melhor desempenho e concentração nas atividades;

9.2.2.3. Economia com infraestrutura: Eliminação de necessidade de investimentos em cozinhas industriais, refeitórios, equipamentos especializados e manutenção;

9.2.2.4. Redução de custos com pessoal: Dispensa de contratação de cozinheiros, auxiliares, nutricionistas e demais profissionais especializados em alimentação coletiva;

9.2.2.5. Otimização orçamentária: Previsibilidade de custos e melhor planejamento financeiro ao longo do exercício;

9.2.2.6. Economia com energia e utilidades: Redução de consumo de energia elétrica, água e gás que seriam necessários para operação de cozinhas próprias.

9.3. Demonstrativo de Melhor Aproveitamento dos Recursos Materiais



9.3.1. Otimização do Patrimônio Público

9.3.1.1. Liberação de espaços físicos atualmente ocupados ou que seriam destinados a cozinhas e refeitórios para outras finalidades administrativas;

9.3.1.2. Eliminação da necessidade de aquisição de equipamentos de cozinha industrial (fogões, fornos, geladeiras, freezers, utensílios);

9.3.1.3. Redução de custos com manutenção de equipamentos de cozinha e instalações;

9.3.1.4. Dispensa de estoques de alimentos, com riscos de vencimento e necessidade de controle rigoroso.

9.3.2. Gestão Eficiente do Serviço

9.3.2.1. Controle preciso de consumo por unidade administrativa, permitindo identificação de padrões e planejamento adequado;

9.3.2.2. Rastreabilidade das refeições fornecidas por meio de registros de entrega e requisição;

9.3.2.3. Flexibilidade para ajustar quantidades conforme variações de efetivo ou demandas sazonais;

9.3.2.4. Possibilidade de avaliação periódica da qualidade e adequação do serviço prestado.

9.4. Demonstrativo de Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos

9.4.1. Ganhos de Produtividade

Aspecto	Situação Atual (sem contrato)	Situação Pretendida	Ganho Estimado
Tempo de deslocamento	Servidores se deslocam longas distâncias para refeições (média 30-60 min)	Refeições no local ou próximo (5-15 min)	Redução de 70% no tempo de deslocamento
Disponibilidade para o trabalho	Intervalo prolongado para alimentação	Refeições balanceadas e nutritivas	Aumento de 20-30% na disponibilidade efetiva
Fadiga e disposição	Alimentação inadequada ou insuficiente	Qualidade certificada elimina retrabalho	Melhoria de 25-40% na disposição e concentração
Absenteísmo	Afastamentos por problemas de saúde relacionados à alimentação	Redução de problemas de saúde	Redução estimada de 15-20% no absenteísmo



9.4.2. Valorização do Servidor

9.4.2.1. Melhoria das condições de trabalho, com garantia de alimentação adequada durante a jornada;

9.4.2.2. Demonstração de cuidado e valorização do servidor público pela Administração;

9.4.2.3. Redução de estresse relacionado à necessidade de preparar ou buscar alimentação durante o expediente;

9.4.2.4. Equidade no tratamento dos servidores de diferentes unidades e localidades;

9.4.2.5. Aumento da motivação e satisfação profissional pela disponibilização de condições dignas de trabalho;

9.4.2.6. Fortalecimento do sentimento de pertencimento e compromisso institucional.

9.4.3. Foco nas Atividades Finalísticas

9.4.3.1. Eliminação da necessidade de gestão de cozinhas, cardápios, compras de alimentos e controle de estoque;

9.4.3.3. Concentração dos esforços nas atividades-fim de cada secretaria;

9.4.3.4. Liberação de servidores que poderiam estar envolvidos em atividades de alimentação para outras funções estratégicas.

9.5. Demonstrativo de Melhor Aproveitamento dos Recursos Financeiros

9.5.1. Previsibilidade e Controle Orçamentário

9.5.1.1. Planejamento financeiro mais preciso, com base em consumo histórico estimado e preços registrados em ata;

9.5.1.2. Redução de despesas emergenciais com soluções paliativas de alimentação;

9.5.1.3. Melhor distribuição de recursos ao longo do exercício, evitando concentração de despesas;

9.5.1.4. Possibilidade de remanejamento de economias obtidas para outras necessidades prioritárias;

9.5.1.5. Eliminação de investimentos em infraestrutura de cozinhas e refeitórios;

9.5.1.6. Dispensa de custos fixos com pessoal especializado em alimentação coletiva.

9.5.2. Transparência e Controle Social

9.5.2.1. Ampla divulgação dos preços registrados, permitindo comparação com valores de mercado;

9.5.2.2. Facilidade de fiscalização por órgãos de controle interno e externo;

9.5.2.3. Rastreabilidade completa das contratações, quantidades fornecidas e valores dispendidos;

9.5.2.4. Prestação de contas facilitada, com documentação organizada e centralizada;



9.5.2.5. Possibilidade de acompanhamento pela sociedade dos investimentos em bem-estar dos servidores.

9.6. Indicadores de Resultados Pretendidos

Para acompanhamento e avaliação dos resultados da contratação, propõem-se os seguintes indicadores:

Indicador	Meta	Forma de Medição
Redução de custo em relação à estrutura própria	40% a 60%	Comparação com custos estimados de infraestrutura, pessoal e insumos próprios
Índice de satisfação dos servidores	Superior a 85%	Pesquisa de satisfação aplicada semestralmente
Taxa de conformidade sanitária	100%	Inspeções periódicas e análises laboratoriais
Pontualidade nas entregas	Superior a 95%	Percentual de entregas realizadas dentro do prazo estabelecido
Índice de reclamações	Inferior a 3%	Número de reclamações sobre total de refeições fornecidas
Economia obtida na licitação	Superior a 90%	Comparação entre preço estimado e preço homologado
Taxa de adesão ao contrato	Superior a 90%	Percentual de requisições atendidas pela ata de registro
Variedade de cardápio	Mínimo de 4 opções semanais	Avaliação dos cardápios apresentados
Redução de absenteísmo	15% a 20%	Comparação com índices históricos de afastamento

9.6.1. Sistemática de Monitoramento

9.6.1.1. Os indicadores serão acompanhados pela unidade gestora da ata de registro de preços e pelas secretarias requisitantes;

9.6.1.2. Relatórios periódicos serão elaborados e encaminhados à autoridade competente, com análise de desempenho do fornecedor;

9.6.1.3. Inspeções sanitárias periódicas serão realizadas nos estabelecimentos fornecedores;



9.6.1.4. Pesquisas de satisfação serão aplicadas regularmente aos servidores beneficiários;

9.6.1.5. Desvios significativos em relação às metas estabelecidas serão investigados e poderão ensejar ações corretivas, incluindo aplicação de penalidades;

9.6.1.6. Os resultados serão considerados para o planejamento de contratações futuras e eventual revisão de critérios.

9.7. Análise Comparativa: Serviço Próprio vs. Contratação Terceirizada

9.7.1. Custos de Estrutura Própria (Estimativa Anual);

9.7.1.1. Infraestrutura física (cozinha, refeitório, equipamentos): investimento inicial estimado de R\$ 150.000,00 a R\$ 300.000,00;

9.7.1.2. Pessoal especializado (cozinheiros, auxiliares, nutricionista): R\$ 180.000,00 a R\$ 300.000,00/ano;

9.7.1.3. Insumos alimentares: R\$ 200.000,00 a R\$ 350.000,00/ano;

9.7.1.4. Energia, água e gás: R\$ 30.000,00 a R\$ 50.000,00/ano;

9.7.1.5. Manutenção de equipamentos: R\$ 15.000,00 a R\$ 25.000,00/ano;

9.7.1.6. Controle sanitário e licenças: R\$ 5.000,00 a R\$ 10.000,00/ano.

Total estimado anual: R\$ 430.000,00 a R\$ 735.000,00 (sem considerar investimento inicial).

9.7.2. Custos de Contratação Terceirizada (Estimativa Anual)

Fornecimento de refeições conforme demanda: R\$ 250.000,00 a R\$ 400.000,00/ano

9.7.2.1. Sem investimentos em infraestrutura;

9.7.2.2. Sem custos com pessoal especializado;

9.7.2.3. Sem custos com manutenção de equipamentos;

9.7.2.4. Gestão simplificada.

Total estimado anual: R\$ 250.000,00 a R\$ 400.000,00

Economia estimada: 40% a 60% em relação à estrutura própria

9.8. Benefícios Intangíveis

9.8.1. Além dos ganhos mensuráveis, a contratação proporcionará benefícios intangíveis relevantes:

9.8.1.1. **Melhoria da imagem institucional:** Demonstração de cuidado com os servidores e valorização do capital humano;

9.8.1.2. **Fortalecimento da governança:** Evidência de planejamento estratégico e gestão eficiente dos recursos;

9.8.1.3. **Clima organizacional:** Melhoria do ambiente de trabalho e das relações interpessoais;

9.8.1.4. **Saúde e bem-estar:** Promoção da qualidade de vida e prevenção de doenças ocupacionais;