Vila Rica/MT, 23 de janeiro de 2026.

MEMORANDO

Do: Grupo de Estudos

Para: Secretaria Municipal de Administração
Departamento de Compras
Sergiane Pereira do Nascimento

Assunto: Encaminhamento de Documentação - Processo de Aquisição de refeições preparadas nas modalidades marmitex, prato comercial e self-service por quilo.

Senhora Diretora,

Cumprimentando-a cordialmente, encaminhamos, para as providências cabíveis, os Documentos de Formalização das Demandas, as Solicitações de Compras nºs 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, e 12/2026, o Estudo Técnico Preliminar, bem como o Termo de Referência nº 002/2026, com seus respectivos anexos e apêndices.

A presente documentação tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições preparadas nas modalidades marmitex, prato comercial e self-service por quilo, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência, em conformidade com as condições, quantidades e exigências ali estabelecidas, visando ao atendimento das demandas administrativas da Prefeitura Municipal de Vila Rica.

Informamos que o volume completo é composto por **234 (duzentos e trinta e quatro) folhas numeradas**, incluindo esta.

Adicionalmente, comunicamos que o arquivo digital do Termo de Referência, em formato .doc, encontra-se disponível no e-mail institucional do Departamento de Compras: compras@vilarica.mt.gov.br, de modo a facilitar eventual conferência e ajustes necessários durante o processo.

Certos de poder contar com sua habitual atenção e apoio, colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VILA RICA
ZYJ.ZBK.LZG-MO
GRUPO DE ESTUDO ETP E TR PREFEITURA MUNICIPAL DE V
SETOR DE COMPRAS
23/01/2026 14:47:29
2336.015.000009687

Atenciosamente,

000234

Responsáveis pelo Termo de Referência, de acordo com a indicação da Requisitante:

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIANE PACIENTE HORA MULARI
Data: 23/01/2026 10:26:17-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

MARIANE PACIENTE HORA MULARI
Gabinete do Prefeito
Chefe de Gabinete do Prefeito Municipal
Matrícula nº 5310 / Portaria nº 007/2026
e-mail: gabinete@vilarica.mt.gov.br

Documento assinado digitalmente
gov.br IAGO FELIPE ROSENDO DE ARRUDA
Data: 23/01/2026 10:50:18-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

IAGO FELIPE ROSENDO DE ARRUDA
Secretaria Municipal de Administração
Escriturário
Matrícula nº 4788 / Portaria nº 126/2024
e-mail: administracao@vilarica.mt.gov.br

Documento assinado digitalmente
gov.br GESSICA DE OLIVEIRA ROCHA
Data: 23/01/2026 10:53:45-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

GÉSSICA DE OLIVEIRA ROCHA
Secretaria Municipal de Finanças
Escriturária
Matrícula nº 5288 / Portaria nº 412/2025
e-mail: financas@vilarica.mt.gov.br

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA ESTER INACIO DE MELO
Data: 23/01/2026 13:55:20-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

MARIA ESTER INÁCIO DE MELO
Secretaria Municipal de Educação
Técnico Administrativo Educacional
Matrícula nº 808
e-mail: meimelo@hotmail.com

Documento assinado digitalmente
gov.br MIRIAM FRANCISCONI
Data: 23/01/2026 10:45:47-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

MIRIAM FRANCISCONI
Secretaria Municipal de Saúde
Atendente de Recepção Hospitalar
Matrícula nº 2304
e-mail: franciscon imiriam@gmail.com

Documento assinado digitalmente
gov.br ROBERTO RODRIGUES DE SOUZA
Data: 23/01/2026 14:13:29-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ROBERTO RODRIGUES DE SOUZA
Secretaria Municipal de Viação e Obras Públicas
Chefe da Seção de Cont. de Frotas de Veíc e Máq
Matrícula nº 242 / Portaria nº 239/2021
e-mail: souzavilarica@hotmail.com

Documento assinado digitalmente
gov.br ANGELITA DE CAMARGO
Data: 23/01/2026 11:02:06-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ANGELITA DE CAMARGO
Secretaria Mun. de Agricultura e Meio Ambiente
Chefe de Seção de Exp. de Guia de Arrecadação
Matrícula nº 2440 / Portaria nº 123/2023
e-mail: agricultura@vilarica.mt.gov.br

Documento assinado digitalmente
gov.br ANDREIA DE AQUINO FERREIRA
Data: 23/01/2026 13:33:06-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ANDREIA DE AQUINO FERREIRA
Secretaria Municipal de Assistência Social
Seção de Programas Sociais
Matrícula nº 5024 / Portaria nº 016/2025
e-mail: acaosocialvilarica@yahoo.com.br

Documento assinado digitalmente
gov.br FRANCIELLE ROSA DE ALMEIDA
Data: 23/01/2026 11:06:28-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

FRANCIELLE ROSA DE ALMEIDA
Secretaria Municipal de Cultura, Desporto e Lazer
Chefe de Seção de Patrimonio Histórico Cultural
Matrícula nº 5048 / Portaria nº 061/2025
e-mail: cultura.desportoel@vilarica.mt.gov.br

Documento assinado digitalmente
gov.br JOYSILENE DA SILVA COSTA MOREIRA
Data: 23/01/2026 11:25:22-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

JOYSILENE DA SILVA COSTA MOREIRA
Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo
Diretora de Departamento De Turismo
Matrícula nº 5039 / Portaria nº 027/2025
e-mail: industriaecomercio@vilarica.mt.gov.br

Documento assinado digitalmente
gov.br
WIGNA SILVA DE MELO SOUSA
Data: 23/01/2026 14:15:48-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

WIGNA SILVA DE MELO SOUSA
Secretaria Mun. de Plan. Orç. e Gestão
Chefe de Seção do Dep. de Plan. Orç. e Gestão
Matrícula nº 5035 / Portaria nº 023/2025
e-mail: wignasousa@hotmail.com

TR. 002/2026 MARMITEX E REFEIÇÕES

De <gecp@vilarica.mt.gov.br>
Para Licitacao <licitacao@vilarica.mt.gov.br>
Data 2026-01-23 08:20

TR. 002 MARMITEX E REFEIÇÕES.docx (~1,6 MB)

Departamento de Licitações e Contratos
Sâmia Santos Araújo Tabosa

Senhora Diretora,

Cumprimentando-a cordialmente, encaminhamos, para as providências cabíveis, os Documentos de Formalização das Demandas, as Solicitações de Compras nºs 12, 11, 10, 09, 08, 07, 06, 05, 04, 03 e 02/2026, o Estudo Técnico Preliminar, bem como o Termo de Referência nº 002/2026, com seus respectivos anexos e apêndices.

A presente documentação tem por objeto a Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições preparadas nas modalidades marmitex, prato comercial e self-service por quilo, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência, em conformidade com as condições, quantidades e exigências ali estabelecidas, visando ao atendimento das demandas administrativas da Prefeitura Municipal de Vila Rica.

Certos de poder contar com sua habitual atenção e apoio, colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

--
GOVERNO MUNICIPAL DE
VILA RICA
PORTAL NORTE DE MATO GROSSO

Grupo de Estudo

000231

TR. 002 MARMITEX E REFEIÇÕES

De <gecp@vilarica.mt.gov.br>
Para Compras <compras@vilarica.mt.gov.br>
Data 2026-01-23 08:18

TR. 002 MARMITEX E REFEIÇÕES.docx (~1,6 MB)

Departamento de Compras
Sergiane Pereira do Nascimento

Senhora Diretora,

Cumprimentando-a cordialmente, encaminhamos, para as providências cabíveis, os Documentos de Formalização das Demandas, as Solicitações de Compras nºs 12, 11, 10, 09, 08, 07, 06, 05, 04, 03 e 02/2026, o Estudo Técnico Preliminar, bem como o Termo de Referência nº 002/2026, com seus respectivos anexos e apêndices.

A presente documentação tem por objeto a Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições preparadas nas modalidades marmitex, prato comercial e self-service por quilo, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência, em conformidade com as condições, quantidades e exigências ali estabelecidas, visando ao atendimento das demandas administrativas da Prefeitura Municipal de Vila Rica.

Certos de poder contar com sua habitual atenção e apoio, colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

--
Grupo de Estudo

Carimbo de data/hora	Endereço de e-mail	1. Definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação (art. 6º, inciso XXIII, alínea a da Lei Federal nº 14.133, de 2021).	2. Fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas (art. 6º, inciso XXIII, alínea b da Lei Federal nº 14.133, de 2021).	3. Descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto (art. 6º, inciso XXIII, alínea c da Lei Federal nº 14.133, de 2021).	4. Requisitos da contratação (art. 6º, inciso XXIII, alínea d da Lei Federal nº 14.133, de 2021).	5. Modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento (art. 6º, inciso XXIII, alínea e da Lei Federal nº 14.133, de 2021).	6. Modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade (art. 6º, inciso XXIII, alínea f da Lei Federal nº 14.133, de 2021).	7. Critérios de medição e de pagamento (art. 6º, inciso XXIII, alínea g da Lei Federal nº 14.133, de 2021).	8. Forma e critérios de seleção do fornecedor (art. 6º, inciso XXIII, alínea h da Lei Federal nº 14.133, de 2021).	9. Estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado; (art. 6º, inciso XXIII, alínea i da Lei Federal nº 14.133, de 2021).	10. Adequação orçamentária (art. 6º, inciso XXIII, alínea j da Lei Federal nº 14.133, de 2021).
22/01/2026 09:5	angelitacamargo1@hotmail.com	Dê acordo.	Dê acordo.	Dê acordo.	Dê acordo.	Dê acordo.	Dê acordo.	Dê acordo.	Dê acordo.	Dê acordo.	Dê acordo.
22/01/2026 10:1	marianehora@hotmail.com	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo
22/01/2026 10:1	iagofelipeprefeitura@gmail.com	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo
22/01/2026 10:2	souzavilarica@hotmail.com	Concordo	Concordo	Concordo	Concordo	Concordo	Concordo	Concordo	Concordo	Concordo	Concordo
22/01/2026 14:0	goliver.roc@hotmail.com	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.
22/01/2026 14:2	wignasousa@hotmail.com	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo
22/01/2026 14:4	meimelo@hotmail.com	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.
22/01/2026 14:4	cultura.desportoel@vilarica.mt.gov.br	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.
22/01/2026 14:4	industriaecomercio@vilarica.mt.gov.br	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo
22/01/2026 14:5	smsvilarica@gmail.com	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.	De acordo.
22/01/2026 15:2	Andreiadeaquino88@gmail.com	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo	De acordo

29192

TR MARMITEX E REFEIÇÕES

Termo de Referência

* Indica uma pergunta obrigatória

1. E-mail *

2. **1. Definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação (art. 6º, inciso XXIII, alínea a da Lei Federal nº 14.133, de 2021).** *

3. **2. Fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas (art. 6º, inciso XXIII, alínea b da Lei Federal nº 14.133, de 2021).** *

4. **3. Descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto (art. 6º, inciso XXIII, alínea c da Lei Federal nº 14.133, de 2021).** *

5. **4. Requisitos da contratação (art. 6º, inciso XXIII, alínea d da Lei Federal nº 14.133, de 2021).** *

6. **5. Modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento (art. 6º, inciso XXIII, alínea e da Lei Federal nº 14.133, de 2021).** *

7. **6. Modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade (art. 6º, inciso XXIII, alínea f da Lei Federal nº 14.133, de 2021).** *

8. **7. Critérios de medição e de pagamento (art. 6º, inciso XXIII, alínea g da Lei Federal nº 14.133, de 2021).** *

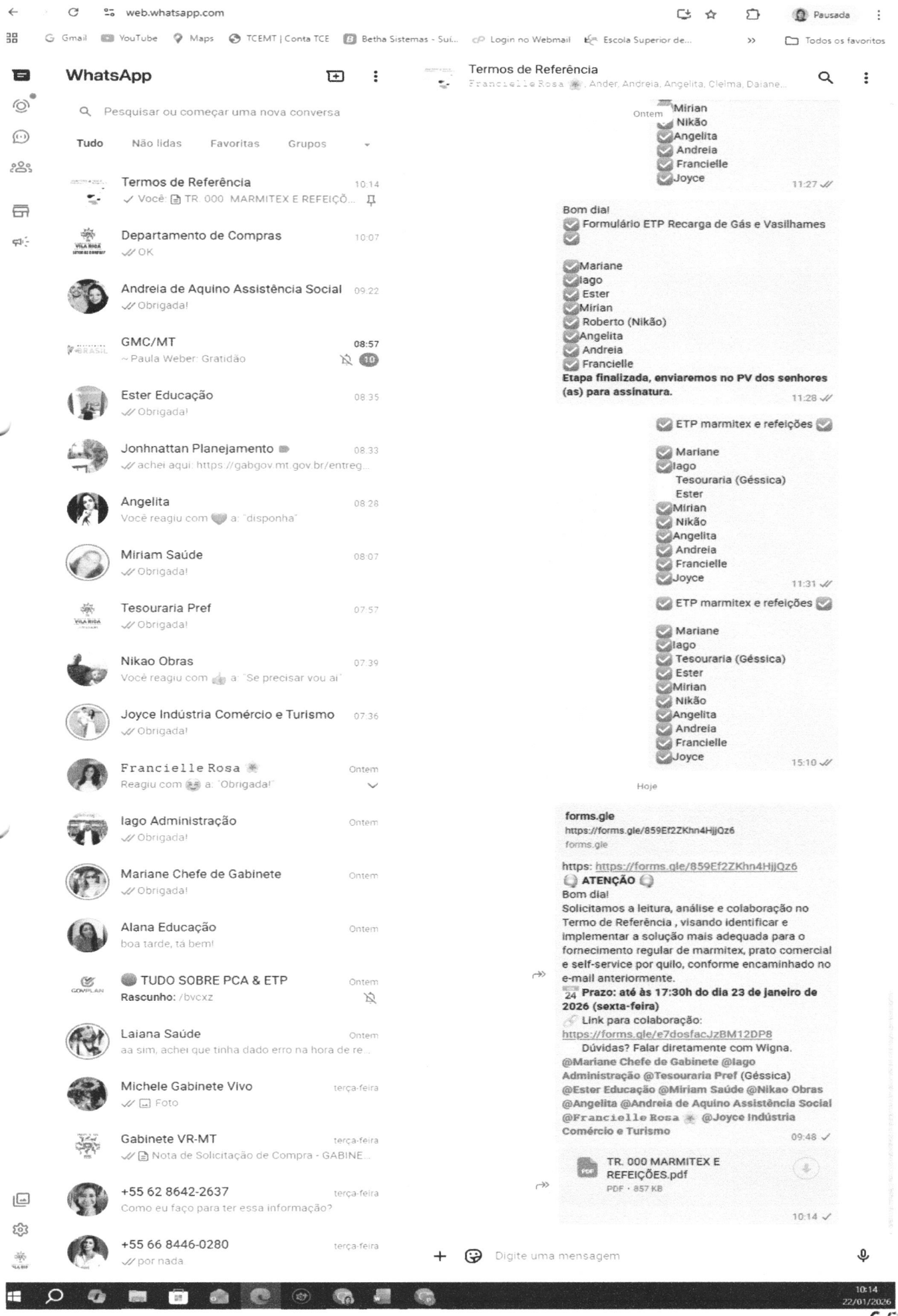
9. **8. Forma e critérios de seleção do fornecedor (art. 6º, inciso XXIII, alínea h da Lei Federal nº 14.133, de 2021).** *

10. **9. Estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado; (art. 6º, inciso XXIII, alínea i da Lei Federal nº 14.133, de 2021).** *

11. **10. Adequação orçamentária (art. 6º, inciso XXIII, alínea j da Lei Federal nº 14.133, de 2021).** *

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários


web.whatsapp.com
Pausada
Gmail
YouTube
Maps
TCEMT | Conta TCE
Betha Sistemas - Sui...
Login no Webmail
Escola Superior de...
Todos os favoritos
WhatsApp
Pesquisar ou começar uma nova conversa
Tudo
Não lidas
Favoritas
Grupos
Termos de Referência 10:14
Você: TR. 000 MARMITEX E REFEIÇÕ...
Departamento de Compras 10:07
OK
Andreia de Aquino Assistência Social 09:22
Obrigada!
GMC/MT 08:57
~ Paula Weber: Gratidão 10
Ester Educação 08:35
Obrigada!
Jonhnattan Planejamento 08:33
achei aqui: https://gabgov.mt.gov.br/entreg...
Angelita 08:28
Você reagiu com a: "disponha"
Miriam Saúde 08:07
Obrigada!
Tesouraria Pref 07:57
Obrigada!
Nikao Obras 07:39
Você reagiu com a: "Se precisar vou aí"
Joyce Indústria Comércio e Turismo 07:36
Obrigada!
Francielle Rosa Ontem
Reagiu com a: "Obrigada!"
Iago Administração Ontem
Obrigada!
Mariane Chefe de Gabinete Ontem
Obrigada!
Alana Educação Ontem
boa tarde, tá bem!
TUDO SOBRE PCA & ETP Ontem
Rascunho: /bvcxz
Laiana Saúde Ontem
aa sim, achei que tinha dado erro na hora de re...
Michele Gabinete Vivo terça-feira
Foto
Gabinete VR-MT terça-feira
Nota de Solicitação de Compra - GABINE...
+55 62 8642-2637 terça-feira
Como eu faço para ter essa informação?
+55 66 8446-0280 terça-feira
por nada
Termos de Referência
Francielle Rosa, Ander, Andreia, Angelita, Clelma, Daiane...
Ontem
Mirian
Nikão
Angelita
Andreia
Francielle
Joyce
11:27
Bom dia!
Formulário ETP Recarga de Gás e Vasilhames
Mariane
Iago
Ester
Mirian
Roberto (Nikão)
Angelita
Andreia
Francielle
Etapa finalizada, enviaremos no PV dos senhores (as) para assinatura.
11:28
ETP marmitex e refeições
Mariane
Iago
Tesouraria (Géssica)
Ester
Mirian
Nikão
Angelita
Andreia
Francielle
Joyce
11:31
ETP marmitex e refeições
Mariane
Iago
Tesouraria (Géssica)
Ester
Mirian
Nikão
Angelita
Andreia
Francielle
Joyce
15:10
Hoje
forms.gle
https://forms.gle/859Ef2ZKhn4HjjQz6
forms.gle
https: https://forms.gle/859Ef2ZKhn4HjjQz6
ATENÇÃO
Bom dia!
Solicitamos a leitura, análise e colaboração no Termo de Referência , visando identificar e implementar a solução mais adequada para o fornecimento regular de marmitex, prato comercial e self-service por quilo, conforme encaminhado no e-mail anteriormente.
Prazo: até às 17:30h do dia 23 de janeiro de 2026 (sexta-feira)
Link para colaboração:
https://forms.gle/e7dosfacJzBM12DP8
Dúvidas? Falar diretamente com Wigna.
@Mariane Chefe de Gabinete @Iago Administração @Tesouraria Pref (Géssica) @Ester Educação @Miriam Saúde @Nikao Obras @Angelita @Andreia de Aquino Assistência Social @Francielle Rosa @Joyce Indústria Comércio e Turismo
09:48
TR. 000 MARMITEX E REFEIÇÕES.pdf
PDF · 857 KB
10:14
Digite uma mensagem
10:14
22/01/2026

TR N.000 MARMITEX E REFEIÇÕES

De <gecp@vilarica.mt.gov.br>

Para Gabinete <gabinete@vilarica.mt.gov.br>, Administracao <administracao@vilarica.mt.gov.br>, Financas <financas@vilarica.mt.gov.br>, Meimelo <meimelo@hotmail.com>, Smsvilarica <smsvilarica@gmail.com>, Souzavilarica <souzavilarica@hotmail.com>, Agricultura <agricultura@vilarica.mt.gov.br>, Acaosocialvilarica <acaosocialvilarica@yahoo.com.br>, Andreiadeaquino88 <andreiadeaquino88@gmail.com>, Cultura Desportoel <cultura.desportoel@vilarica.mt.gov.br>, 1 mais...

Data 2026-01-22 09:39

TR. 000 MARMITEX E REFEIÇÕES.pdf (~857 KB)

Bom dia,

Encaminhamos, em anexo, o croqui do Termo de Referência com o objetivo de caracterizar e estabelecer os critérios para a disponibilização regular de refeições nas modalidades, marmitex, prato comercial e self-service por quilo.

Solicitamos a leitura atenta do documento, bem como a realização de correções, complementações e quaisquer outras contribuições julgadas pertinentes com vistas ao aperfeiçoamento dos critérios que nortearão a execução adequada do objeto.

As contribuições deverão ser exclusivamente registradas por meio do Formulário do Google Drive, acessível no link abaixo, a fim de garantir o controle e a organização das sugestões inseridas no texto original:

https: https://forms.gle/859Ef2ZKhn4HjjQz6

Após a consolidação e incorporação das modificações enviadas, o documento revisado será encaminhado para assinatura eletrônica por meio da ta gov.br ou outro sistema oficial que estiver disponível e adequado para esse fim.

O prazo para envio das contribuições encerra-se às 17:30 do dia 23 de janeiro de 2026 (sexta-feira).

--

GOVERNO MUNICIPAL DE
VILA RICA
PORTAL NORTE DE MATO GROSSO

Grupo de Estudo

000186

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

000181

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.

000180

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.

000179

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.

000178

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

 00177

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)

000176

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;

 000175

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;

000174

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.

 000173

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

 000172

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: