

ETP (ESTUDO TECNICO PRELIMINAR)

Seção 1 - DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

1.1 Descrição da Necessidade da Contratação (Interesse Público)

A necessidade primordial desta contratação reside na garantia da continuidade e eficiência dos serviços públicos essenciais prestados pela Prefeitura Municipal de Soledade - PB, com enfoque nas unidades de saúde e setores de suporte.

O problema central a ser resolvido é a ausência de um fornecimento regular, contínuo e de qualidade de alimentação (refeições diárias) para os usuários e colaboradores de setores vitais, como o Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), além de outras secretarias e estruturas operacionais (Infraestrutura, etc.).

- **Perspectiva do Interesse Público (Saúde e Assistência Social):** No caso do CAPS, o fornecimento de alimentação adequada é um componente intrínseco e indispensável do tratamento psicossocial e da assistência integral ao paciente. A refeição não é meramente um suporte logístico, mas uma parte do cuidado terapêutico, contribuindo diretamente para a estabilidade e recuperação dos pacientes, conforme diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS). A interrupção ou a má qualidade deste serviço compromete a saúde, o bem-estar e a dignidade humana dos usuários, configurando um risco de dano irreparável ao interesse público primário.
- **Perspectiva do Interesse Público (Eficiência Administrativa):** Para os colaboradores (SAMU e demais secretarias), a garantia de uma refeição de qualidade, fornecida em horário e local apropriados, é fundamental para o cumprimento dos deveres funcionais, mantendo os níveis de prontidão, produtividade e salubridade no ambiente de trabalho. Conforme o princípio da continuidade do serviço público (art. 5º da Lei nº 14.133/2021), a Administração tem o dever legal de prover os meios necessários para que seus serviços não sofram solução de continuidade. A alimentação adequada é, portanto, um insumo básico para que o serviço público seja executado com eficácia, segurança e economicidade.

A presente contratação objetiva, assim, mitigar o risco de desassistência aos pacientes e a paralisação ou a queda de desempenho dos serviços estratégicos municipais.

1.2 Demonstração da Previsão no Plano de Contratações Anual (PCA)



A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 12, inciso VII, estabelece o Planejamento como um dos pilares do processo licitatório. A contratação de fornecimento de refeições está devidamente prevista e mapeada no Plano de Contratações Anual (PCA) da Secretaria Municipal de Saúde para o exercício vigente (ou para o próximo exercício, se for o caso).

A inclusão no PCA demonstra a relevância e a prioridade estratégica da aquisição, alinhando-se com o Planejamento Estratégico da Instituição (conforme mencionado nos objetivos) e atendendo às demandas consolidadas de suas unidades requisitantes. O registro no PCA atende, portanto, à exigência legal de que a necessidade da contratação seja previamente identificada e planejada.

1.3 Requisitos Mínimos da Contratação

Os requisitos mínimos, de caráter técnico-operacional e de qualificação, são estabelecidos para garantir que a futura Contratada possua a capacidade técnica, a infraestrutura e o *know-how* necessários para a execução do objeto com a qualidade e a segurança exigidas pelo interesse público, em consonância com o art. 37 da Lei nº 14.133/2021 (habilitação).

Categoria	Requisito Mínimo Detalhado	Fundamento Legal/Normativo
Qualificação Técnica (Operacional)	Estrutura de Preparo: Possuir cozinha industrial e equipamentos adequados (próprios ou arrendados) para o preparo e acondicionamento dos alimentos, com capacidade de produção compatível com as quantidades demandadas.	Art. 67, IV, da Lei 14.133/2021
Qualidade e Segurança Alimentar	Condições Sanitárias: Apresentar Alvará Sanitário ou documento equivalente, emitido pelo órgão fiscalizador competente (Vigilância Sanitária), com validade em vigor, comprovando o cumprimento rigoroso das leis, normas e instruções federais e estaduais sobre manipulação e qualidade dos alimentos.	RDC/ANVISA; Exigência de Habilitação Jurídica
Especificação do	Embalagem: As refeições (marmitex) devem ser acondicionadas em embalagens térmicas de	Requisito Técnico Essencial



Categoria	Requisito Mínimo Detalhado	Fundamento Legal/Normativo
Fornecimento	isopor ou material equivalente que assegure a manutenção da temperatura (adequada ou superior) para consumo seguro.	
Logística e Cardápio	Entrega: Compromisso de efetuar a entrega no local e horário definidos pelas unidades requisitantes. Cardápio: Apresentação prévia de um cardápio variado com VARIEDADE obrigatória, a ser aprovado pela Fiscalização da Contratante (com suporte da Nutrição municipal, se houver).	Requisito Operacional e de Gestão de Qualidade
Qualificação Econômico-Financeira	Comprovação de solidez financeira para suportar a execução do contrato, por meio dos índices contábeis exigidos no Edital, conforme art. 69 da Lei 14.133/2021.	Art. 69 da Lei 14.133/2021

Seção 2 - PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

2.1 Estimativa das Quantidades Necessárias

A estimativa das quantidades é crucial para o planejamento e a elaboração do termo de referência ou projeto básico, conforme o art. 18, § 1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. É fundamental ressaltar que, por se tratar de um sistema de Registro de Preços (SRP), as quantidades aqui estimadas representam o limite máximo que a Administração poderá vir a contratar ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços (ARP) e sua eventual prorrogação.

Considerando que a contratação visa atender a demanda por até 24 (vinte e quatro) meses (vigência da ARP original mais uma prorrogação de 12 meses, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021), a totalidade das quantidades listadas reflete o consumo projetado para este período máximo de cobertura.



Item/Lote	Descrição do Objeto (Unidade)	Quantidade Total Estimada (24 Meses)	Unidade de Medida	Setores de Destino
Lote I (Refeição Básica - Entrega)	Refeição Tipo Quentinha - Almoço (Composição detalhada)	6.000	Unidade	CAPS, SAMU, Secretarias Operacionais
Lote II (Refeição Intermediária - Self-Service)	Refeição Tipo Almoço (Self-Service sem Balança) (Composição detalhada)	12.000	Unidade	Colaboradores em Geral, Eventos Internos
Lote III (Refeição Jantar - Self- Service)	Jantar (Self-Service) para Visitantes, Autoridades e Atendimento a Convênios/Termos	6.000	Unidade	Gabinete, Eventos Especiais, Convênios
Lote IV (Refeição Especial - Buffet)	Serviço de Buffet de Refeição (Prato Principal à base de Carne Vermelha)	5.000	Unidade	Solenidades, Eventos de Representação e Cerimoniais

A estratégia de loteamento visa possibilitar a participação de um número maior de licitantes, contemplando fornecedores com diferentes especialidades e capacidades logísticas (cozinha industrial vs. serviço de *buffet*), o que fomenta a competitividade e busca a vantajosidade para a Administração, princípio previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

2.2 Estimativa de Valores da Contratação

Em observância ao princípio da publicidade e ao mandamento legal de que o valor estimado deve ser sigiloso como critério de julgamento no Pregão, conforme art. 24, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o detalhamento dos valores unitários de referência obtidos na pesquisa de



mercado será mantido em documento anexo restrito aos agentes públicos envolvidos no planejamento (Mapa de Preços e Planilha de Custos).

A estimativa de valores é resultante de pesquisa de mercado realizada com base em contratações similares, dados de mercado de fornecedores locais e regionais, e tabelas de preços oficiais (quando aplicáveis), conforme exigido no art. 23.

O sigilo do orçamento visa garantir que os licitantes apresentem suas propostas com base em seus custos reais e margens de lucro, maximizando a concorrência e o alcance do preço mais vantajoso.

2.3 Levantamento de Mercado e Escolha da Solução

O levantamento de mercado analisou as seguintes formas de atendimento à necessidade pública:

1. Execução Direta: Preparação de refeições pela própria Administração (cozinha própria e servidores).
2. Contratação de Terceiros (Fornecimento de Refeições Prontas): Contratação de empresa especializada para preparo e entrega (*in loco* ou *delivery*).
3. Contratação de Terceiros (Serviços de *Catering/ Buffet*): Contratação de serviços mais sofisticados para eventos.

Justificativa da Solução Escolhida

A Solução Escolhida consiste na contratação de empresa especializada para o Fornecimento Parcelado de Refeições Prontas e Serviços de *Buffet*, utilizando o modelo de contratação por Registro de Preços em lotes.

Viabilidade e Vantagem da Contratação de Terceiros:

- Inviabilidade da Execução Direta: A Administração não possui estrutura física (cozinhas industriais suficientes), equipamentos e, principalmente, pessoal técnico especializado (cozinheiros, auxiliares de cozinha, nutricionistas) em número e qualificação adequados para gerir o volume e a complexidade das refeições necessárias (CAPS e SAMU). A aquisição de todos esses recursos representaria um custo fixo elevado e uma ineficiência na gestão, violando o princípio da economicidade.



- Vantagem da Especialização: A contratação de terceiros garante que o serviço será executado por empresas cujo ramo de atividade principal é a alimentação, assegurando maior qualidade, segurança sanitária e o cumprimento da Resolução CFN nº 378/2005, conforme explicitado nos requisitos.

Modelo de Contratação Escolhido: Registro de Preços (SRP) - Pregão Eletrônico

- Natureza da Demanda: A demanda por refeições é contínua, mas variável em volume (necessidade de diferentes tipos de refeição, como quentinha vs. *buffet* especial) e incerta no seu momento exato de consumo (eventos, número de pacientes/colaboradores flutuantes).
- Fundamento Legal: O SRP é o modelo mais adequado para aquisições que exigem entregas parceladas e sob demanda, onde não há uma obrigação imediata de compra da totalidade, mas sim o compromisso de fornecimento, conforme o art. 6º, inciso XLII, e art. 82, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.
- Vantagens: O SRP confere flexibilidade à Administração para gerenciar seus estoques de serviço, garantindo o atendimento imediato da necessidade quando esta surgir, sem a necessidade de um novo processo licitatório a cada demanda, promovendo a celeridade e a continuidade do serviço público.

A modalidade será o Pregão Eletrônico (art. 29, *caput*, da Lei nº 14.133/2021), obrigatório para a aquisição de bens e serviços comuns, como é o caso das refeições, maximizando a disputa e a obtenção do melhor preço.

Seção 3 - DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

3.1 Descrição da Solução

A solução escolhida consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento parcelado de refeições e serviços de *buffet*, mediante o sistema de Registro de Preços (SRP), utilizando a modalidade Pregão Eletrônico.

Objetivo e Forma de Execução

Esta contratação atingirá o objetivo de atender à demanda de forma eficiente, contínua e segura, por meio das seguintes características de execução:



1. Modelo Sob Demanda: A execução será realizada mediante a emissão de Autorização de Fornecimento (AF) ou instrumento similar pela Administração. Somente após a solicitação formal da unidade requisitante, a empresa registrada na Ata será acionada para fornecer o quantitativo e o tipo de refeição especificado (Lotes I, II, III ou IV).
2. Preparação e Logística: A empresa contratada será responsável integralmente pelo preparo dos alimentos em sua cozinha industrial, que deverá estar instalada e licenciada no município de Soledade - PB (requisito essencial de viabilidade e agilidade logística).
3. Prazo de Atendimento: O fornecimento, especialmente dos Lotes I (quentinha) e II (*self-service*), deverá ser realizado de forma imediata após a emissão da Ordem de Serviço, com a entrega nos locais designados dentro dos horários estipulados no Termo de Referência, garantindo a temperatura e as condições higiênico-sanitárias adequadas.
4. Qualidade e Segurança: O fornecimento deverá estar em estrita conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e a Resolução CFN nº 378/2005.

Este modelo de execução, amparado no art. 82 da Lei nº 14.133/2021 (SRP), garante a segurança alimentar e a agilidade no atendimento, que são cruciais para a natureza dos serviços de saúde.

3.2 Justificativas para o Parcelamento

A contratação será parcelada em 4 (quatro) Lotes distintos, conforme detalhado na Seção 2, atendendo ao mandamento constitucional e legal de buscar a ampla competição e o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, conforme o art. 40, inciso V, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021.

Justificativa do Parcelamento

O parcelamento é justificado pela viabilidade técnica e econômica da execução e pela natureza distinta dos objetos:

1. Viabilidade Técnica: Os serviços não são tecnicamente indivisíveis. A especialização exigida para o fornecimento de grandes volumes de quentinha com logística de entrega (Lote I) é diferente daquela requerida para um serviço de *buffet* altamente especializado para solenidades (Lote IV). Exigir que uma única empresa detenha toda a capacidade e *expertise* de todos os lotes restringiria indevidamente a competição.



2. Aumento da Competitividade: O parcelamento permite a participação de pequenas e médias empresas locais que podem ser especializadas em um ou mais tipos de serviço (ex: apenas quentinhas ou apenas *buffet*), o que maximiza a concorrência e o potencial de obtenção de preços mais vantajosos para cada item.
3. Economia: A competição em lotes específicos tende a gerar um preço global menor do que a contratação de um único fornecedor para todos os itens, que poderia aplicar um *mark-up* sobre os serviços nos quais não tem tanta especialização.

Dessa forma, o parcelamento é a regra, e neste caso, ele se demonstra técnica e economicamente vantajoso para a Administração Pública, conforme a jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas da União (TCU).

3.3 Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações diretamente correlatas ou interdependentes que condicionem a validade ou a execução deste Registro de Preços. O fornecimento de refeições é um insumo final e autônomo.

Contudo, há contratações de apoio logístico que são pressupostos para o bom uso do serviço, tais como:

- Contratação de Vigilância e Limpeza: A existência de contratos vigentes para serviços de vigilância e limpeza nos locais de entrega (CAPS, SAMU, etc.) é essencial para garantir a segurança e a higiene dos ambientes onde as refeições serão servidas/consumidas.
- Contratação de Pessoal de Apoio: A disponibilidade de servidores ou contratados da Prefeitura para realizar o controle de acesso e fiscalizar a quantidade e a qualidade das entregas da Contratada.

A ausência ou a falha nessas contratações de apoio não inviabiliza a contratação do serviço de alimentação, mas pode impactar a qualidade da fiscalização e a segurança do ambiente.

3.4 Resultados Pretendidos

Os resultados a serem alcançados com a contratação são mensuráveis e diretamente ligados ao interesse público:



- **Garantia da Continuidade do Serviço:** Assegurar o fornecimento ininterrupto de alimentação para os pacientes do e colaboradores, permitindo que as atividades essenciais (saúde e urgência/emergência) não sejam paralisadas ou comprometidas.
- **Qualidade Nutricional e Sanitária:** Obter refeições que atendam aos padrões nutricionais exigidos e que sejam preparadas e transportadas sob rigorosas normas de higiene e segurança alimentar (RDC/ANVISA), minimizando o risco de contaminação.
- **Satisfação dos Usuários:** Promover a satisfação dos pacientes e colaboradores com a oferta de um cardápio variado e de qualidade, contribuindo para a manutenção da saúde e o bem-estar.
- **Economicidade:** Alcançar o preço mais vantajoso possível por meio da competitividade do Pregão Eletrônico e do controle de gastos via Registro de Preços.

3.5 Providências a Serem Adotadas pelo Órgão Público

Para a viabilidade da contratação e a perfeita execução do contrato, a Prefeitura Municipal de Soledade - PB deve adotar as seguintes providências, de caráter imediato:

1. **Designação de Fiscais:** Designar formalmente o Gestor e os Fiscais do Contrato e do Registro de Preços, com as devidas qualificações, em conformidade com o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
2. **Elaboração de Instrumentos:** Finalizar a elaboração do Termo de Referência (TR) ou Projeto Básico e da Minuta do Edital/Contrato, incluindo as cláusulas de sanções e as exigências sanitárias e logísticas (prazo de entrega, local físico obrigatório no município, etc.).
3. **Disponibilidade Orçamentária:** Garantir a emissão da Declaração de Adequação Orçamentária para a despesa estimada, observando a dotação orçamentária para a celebração do contrato ou Ata.
4. **Implantação de Procedimentos:** Criar e comunicar formalmente os procedimentos internos para a emissão de Autorização de Fornecimento e a rotina de recebimento, conferência e ateste das notas fiscais/faturas.

3.6 Análise de Possíveis Impactos Ambientais

Apesar de a contratação não envolver obras ou serviços de engenharia de grande porte, há impactos ambientais diretos associados à produção, transporte e consumo das refeições, os quais devem ser mitigados:



Impacto Ambiental	Mitigação (Ações da Contratada/Contratante)
Geração de Resíduos Sólidos (Embalagens plásticas e de isopor, restos de alimentos).	1. Exigir da Contratada o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis (onde for tecnicamente possível). 2. A Administração deve promover a separação seletiva dos resíduos orgânicos e recicláveis nos locais de consumo, encaminhando-os para a coleta seletiva municipal.
Consumo de Recursos Hídricos e Energia (No preparo das refeições).	Incluir no TR exigência de que a Contratada adote práticas de sustentabilidade em sua cozinha, como o uso racional de água e energia elétrica, conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).
Emissões por Transporte (Deslocamento da empresa aos locais de entrega).	O requisito de a empresa ter ponto físico no município de Soledade - PB reduz significativamente a distância percorrida no transporte, minimizando a emissão de gases poluentes e o consumo de combustíveis fósseis.

A sustentabilidade deve ser considerada na fase de execução, conforme o art. 11, *caput*, e o art. 45, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, que incentivam o desenvolvimento nacional sustentável.

Seção 4 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

4.1 Conclusão Final (Síntese dos Achados)

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) demonstrou, de forma inequívoca, a necessidade essencial e prioritária da contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de refeições e serviços de *buffet* para atender às demandas vitais da Prefeitura Municipal de Soledade – PB.

A necessidade é justificada pela imperatividade de se garantir a continuidade e a eficiência dos serviços públicos de saúde e assistência, sendo a alimentação um componente intrínseco do tratamento e do suporte logístico aos colaboradores. A viabilidade técnica e econômica foi confirmada pela escolha da terceirização do serviço (em detrimento da execução direta), que é mais vantajosa e especializada.



A prospecção de soluções resultou na escolha do Registro de Preços (SRP), estruturado em 4 (quatro) Lotes, com a estimativa de consumo máximo de 29.000 unidades ao longo de 24 meses. Esta solução, baseada na demanda variável e incerta, é a que melhor se alinha com os princípios da flexibilidade e da economicidade. Os requisitos estabelecidos, notadamente a exigência de Nutricionista Responsável Técnico e de ponto físico no município, garantem a qualidade, a segurança alimentar e a agilidade logística exigidas.

4.2 Recomendação e Fundamentação

Recomenda-se o PROSSEGUIMENTO do processo de contratação, com o envio deste ETP e demais documentos para a fase de elaboração do Termo de Referência (TR) e posterior abertura da licitação.

A modalidade de licitação a ser utilizada é o PREGÃO ELETRÔNICO, adotando-se o sistema de REGISTRO DE PREÇOS (SRP), com julgamento por menor preço por lote.

Fundamentação Legal

A escolha está fundamentada na Lei Federal nº 14.133/2021:

- Pregão Eletrônico: Em consonância com o art. 29, *caput*, e art. 6º, inciso XLI, o objeto é classificado como serviço comum (refeições de pronto consumo), tornando o Pregão obrigatório para a busca da maior vantajosidade.
- Registro de Preços: O art. 82, inciso II, autoriza o SRP para aquisições que exigem entregas parceladas ou sob demanda, características exatas do fornecimento de alimentação em unidades com demanda flutuante.

A adoção do prazo de 8 (oito) dias úteis entre a data de divulgação do Edital e a data de realização da sessão pública está em conformidade com o prazo mínimo estabelecido pelo art. 55, inciso I, da Lei nº 14.133/2021 para a modalidade Pregão.

4.3 Justificativa e Vantagens

Esta contratação, planejada sob a égide da Nova Lei de Licitações, oferece múltiplas vantagens e justifica a alocação de recursos:



Aspecto	Vantagem e Fundamento Legal
Vantagem Competitiva e Economicidade	O Pregão Eletrônico e o Parcelamento em Lotes estimulam a ampla competitividade, garantindo a obtenção do preço mais vantajoso para cada tipo de serviço, em estrito cumprimento ao art. 11, <i>caput</i> , da Lei nº 14.133/2021.
Custos vs. Benefícios	O custo estimado da contratação é amplamente justificado pelos benefícios sociais e operacionais inestimáveis, como a manutenção do tratamento de pacientes e a plena operacionalidade dos colaboradores das demais secretarias. O benefício público supera o custo financeiro.
Alinhamento e Compliance	Todo o procedimento, desde o diagnóstico (Seção 1) até a recomendação da modalidade (Seção 4), está rigorosamente alinhado aos princípios do planejamento e da gestão por competências da Lei nº 14.133/2021 (Art. 5º e 11º).
Sustentabilidade	A inclusão de exigências ambientais na execução visa mitigar impactos (Art. 45, § 1º), promovendo o desenvolvimento nacional sustentável.

Soledade, 03 de Dezembro de 2025.

JOSÉ ANTONIO CORDEIRO DE OLIVEIRA

Secretário de Administração e Planejamento

