

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. IDENTIFICAÇÕES

- 1.1. PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL
- 1.2. SECRETARIAS DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO, OBRAS E SAÚDE E ADMINISTRAÇÃO.
- 1.3. TÍTULO DO ETP: CONSTITUI OBJETO DA PRESENTE REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE MARMITEX PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSOS SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL/MG.
- 1.4. Numeração do ETP: Estudo Técnico Preliminar – ETP nº 0008/2026 – SECRETARIAS DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO, OBRAS E SAÚDE E ADMINISTRAÇÃO

2. FUNDAMENTO LEGAL

- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- Decreto Municipal nº 3.442/2025.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE OU DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO COM INDICAÇÃO DOS QUANTITATIVOS (ART. 18, § 1º, I e IV) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade de fornecimento de refeições prontas (marmitex) destinadas aos servidores e usuários atendidos pelas Secretarias Municipais de Administração e Finanças, Desenvolvimento Social e Habitação, Obras e Saúde da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG.

A demanda decorre da inexistência de estrutura física adequada, equipamentos e recursos humanos para preparo próprio de refeições no âmbito das Secretarias Municipais, bem como da necessidade de garantir alimentação adequada aos servidores que atuam:

- Em regime de plantão ou sobreaviso, especialmente na área da saúde;
- Em atividades externas, contínuas ou emergenciais, como obras, manutenção urbana, serviços rurais e ações da assistência social;



- Em atendimentos emergenciais relacionados à proteção social, incluindo situações de vulnerabilidade temporária, calamidades públicas ou ações itinerantes.

A ausência de fornecimento regular de alimentação nessas circunstâncias pode comprometer a continuidade dos serviços públicos, a eficiência administrativa e as condições adequadas de trabalho dos servidores.

Além disso, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação realiza atendimentos emergenciais a pessoas em situação de vulnerabilidade social, sendo imprescindível a disponibilização de refeições prontas em situações imprevisíveis, como acolhimentos provisórios e ações emergenciais.

Estimativa dos Quantitativos

A estimativa dos quantitativos foi elaborada com base:

- No histórico de consumo dos exercícios anteriores;
- No número médio de servidores em plantão e em atividades externas;
- Na média de atendimentos emergenciais realizados pela Assistência Social;
- Na previsão de ações operacionais das Secretarias envolvidas.

Considerando tais parâmetros, estima-se a seguinte demanda anual aproximada:

Item	Descrição	UN	QTDE
1	REFEIÇÃO EM MARMITEX DE ISOPOR FORMATO REDONDO, O MARMITEX DEVERÁ CONTER: 200G DE ARROZ (BRANCO); 100G DE FEIJÃO (EM CALDO OU TUTU); 120G DE CARNE BOVINA GRELHADA, ASSADA OU COZIDA, PEDAÇO (COXÃO MOLE, PATINHO, ALCATRA, CONTRA-FILÉ); CARNE SUÍNA COZIDA, PEDAÇO (COSTELINHA, LOMBO, BISTECA, PERNIL); CARNE BRANCA GRELHADA, ASSADA OU COZIDA, PEDAÇO (FILÉ DE FRANGO, COXA, SOBRECOXA), 100G DE ACOMPANHAMENTO (MACARRÃO, FAROFA, POLENTA, PURÊ DE BATATA, OMELETE, MANDIOCA FRITA/COZIDA, BATATA FRITA/COZIDA, BANANA FRITA OU SALPICÃO); 100G – MIX DE SALADA VERDE (ALFACE LISA OU CRESPA, AGRIÃO, RÚCULA, ALMEIRÃO, ETC), 100G - MIX DE SALADA DE LEGUMES (CENOURA, CHUCHU, VAGEM, BRÓCOLIS, COUVE-FLOR, BETERRABA, BATATA, ETC); OBS.: MIX DE SALADA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SEPARADA.	UN	8000

Os quantitativos são estimados e poderão variar conforme a demanda efetiva, sendo o fornecimento realizado de forma parcelada, conforme necessidade da Administração.

Ressalta-se que a contratação será parcial e sob demanda, não gerando obrigatoriedade de consumo integral do quantitativo estimado, mas garantindo disponibilidade para atendimento imediato sempre que necessário.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (ART. 18, §1º, II)

Considerando que a Lei 14.133/21 facultou a adoção ao plano de contratações anual e não tendo o Município de Congonhal o adotado até o momento, não há como preencher o requisito da demonstração de indicação no PCA, ficando este tópico prejudicado.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, III)

Embora o Estudo Técnico Preliminar não se confunda com o Termo de Referência ou Projeto Básico, este instrumento deve estabelecer os parâmetros mínimos e as diretrizes que nortearão a futura contratação, garantindo que a solução escolhida atenda plenamente à necessidade administrativa identificada.

Dessa forma, os requisitos mínimos para a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (marmitex) são os seguintes:

1. Requisitos Técnicos da Refeição

- Fornecimento de refeições prontas acondicionadas em marmitex de isopor ou material térmico equivalente, formato redondo, devidamente vedado;
- Composição mínima por unidade:
 - 200g de arroz branco;
 - 100g de feijão (em caldo ou tutu);
 - 120g de proteína (carne bovina, suína ou frango, conforme especificação);
 - 100g de acompanhamento (macarrão, farofa, purê, polenta, mandioca, batata, omelete, salpicão, entre outros);
 - 100g de mix de salada verde;



- 100g de mix de salada de legumes;
- Saladas acondicionadas em embalagem separada;
- Alimentos preparados no mesmo dia da entrega;
- Observância às boas práticas de manipulação de alimentos.

2. Requisitos Sanitários e Regulatórios

- Empresa devidamente registrada nos órgãos competentes;
- Alvará Sanitário vigente;
- Cumprimento das normas da Vigilância Sanitária;
- Manipuladores devidamente uniformizados e com equipamentos de proteção adequados;
- Transporte em veículo apropriado para alimentos, garantindo conservação térmica adequada.

3. Requisitos Operacionais

- Fornecimento parcelado, conforme demanda das Secretarias;
- Capacidade de atendimento diário e sob demanda, inclusive finais de semana e feriados;
- Atendimento a solicitações emergenciais, quando necessário;
- Entrega nos endereços indicados pela Administração;
- Cumprimento rigoroso dos horários definidos pelos setores requisitantes.

4. Requisitos de Qualidade

- Garantia de padrão mínimo de qualidade, sabor e valor nutricional;
- Embalagens íntegras, higienizadas e lacradas;
- Substituição imediata de refeições em desacordo com as especificações;
- Controle de qualidade interno pela contratada.

5. Requisitos de Sustentabilidade

- Preferência por embalagens recicláveis ou biodegradáveis, quando tecnicamente viável;
- Redução de desperdício de alimentos;
- Correta destinação de resíduos;
- Observância a práticas ambientalmente responsáveis.

6. Requisitos Econômicos



- Valor unitário compatível com os preços praticados no mercado local/regional;
- Compatibilidade com a estimativa de preços realizada pela Administração;
- Ausência de custos adicionais não previstos;
- Regularidade fiscal e trabalhista da contratada.

7. Prazo de Início da Execução

- Início do fornecimento em até 30 (trinta) dias corridos após o recebimento da Autorização de Fornecimento.

Os requisitos acima estabelecem os parâmetros mínimos da solução pretendida, podendo ser detalhados e complementados no Termo de Referência, garantindo que a contratação atenda aos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e interesse público.

6. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS E ESTIMATIVA DO VALOR DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, V E VI) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

6.1. Levantamento de mercado (art. 18, §1º, V)

Para atendimento da necessidade identificada – fornecimento de refeições prontas (marmitex) às Secretarias Municipais – foram analisadas as seguintes alternativas disponíveis no mercado:

Solução 1: Preparo das refeições pela própria Administração (execução direta)

Consistiria na estruturação de cozinha institucional própria, com aquisição de equipamentos, contratação de nutricionista e equipe de cozinha, compra de insumos e gestão integral da produção das refeições.

Vantagens:

- Controle direto da produção e qualidade;
- Possibilidade de adequação do cardápio conforme demanda específica;
- Eventual redução de custo unitário a longo prazo (em grande escala).

Desvantagens:

- Necessidade de investimento elevado inicial (infraestrutura, equipamentos industriais, utensílios);



- Contratação de equipe permanente (cozinheiros, auxiliares, nutricionista);
- Custos contínuos com insumos, manutenção, energia elétrica, gás e água;
- Necessidade de atendimento às exigências sanitárias específicas para cozinhas industriais;
- Baixa flexibilidade para demandas emergenciais descentralizadas;
- Risco de desperdício em períodos de baixa demanda.

Conclusão: Alternativa economicamente inviável no atual cenário, considerando a inexistência de estrutura física e de pessoal disponível.

Solução 2: Concessão de auxílio-alimentação ou reembolso

Consistiria na concessão de valor financeiro aos servidores para custeio próprio das refeições.

Vantagens:

- Redução da gestão logística de entrega;
- Descentralização da responsabilidade pela alimentação.

Desvantagens:

- Não atende às situações emergenciais da Assistência Social;
- Não resolve a necessidade de fornecimento imediato em ações externas;
- Dificuldade de controle sobre a efetiva utilização para alimentação;
- Não contempla usuários em situação de vulnerabilidade social;
- Inviável para atendimentos coletivos e emergenciais.

Conclusão: Solução inadequada para atendimento do interesse público e das demandas emergenciais.

Solução 3: Contratação de empresa especializada para fornecimento de marmitex (terceirização)

Consiste na contratação, via processo licitatório, de empresa do ramo alimentício para preparo e entrega parcelada de refeições prontas, conforme demanda.

Vantagens:

- Dispensa investimento inicial em infraestrutura;
- Redução de custos administrativos e operacionais;



- Flexibilidade no quantitativo (fornecimento sob demanda);
- Atendimento a situações emergenciais;
- Transferência dos riscos operacionais à contratada;
- Maior economicidade em razão da especialização do fornecedor.

Desvantagens:

- Dependência contratual de fornecedor externo;
- Necessidade de fiscalização contínua.

Conclusão: Trata-se da solução técnica e economicamente mais viável, considerando a natureza da necessidade, a imprevisibilidade de parte da demanda e a inexistência de estrutura própria.

6.2. Estimativa do valor da contratação (art. 18, §1º, VI)

A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em:

- Pesquisa de preços junto a fornecedores locais e regionais;
- Análise de contratações similares realizadas por municípios de porte semelhante;
- Consulta a atas de registro de preços vigentes;
- Levantamento de preços médios praticados no mercado regional.

Preço unitário referencial estimado:

Valor médio estimado por marmitex: R\$ 181.520,00 (Cento e oitenta e um mil quinhentos e vinte reais).

A estimativa considera todos os custos envolvidos, incluindo:

- Gêneros alimentícios;
- Mão de obra;
- Embalagens;
- Transporte;
- Encargos sociais e trabalhistas;
- Tributos;
- Despesas administrativas e margem operacional.

Os documentos comprobatórios da pesquisa de preços poderão constar em anexo, podendo ser classificados, se necessário, até a conclusão do processo licitatório.

6.3. Escolha da solução (consequência dos incisos V e VI do art. 18, §1º)



Após análise técnica e econômica das alternativas disponíveis, conclui-se que a **contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de marmitex** é a solução que melhor atende ao interesse público.

Sob o aspecto técnico, a solução garante:

- Atendimento imediato e flexível às demandas;
- Fornecimento padronizado;
- Adequação às normas sanitárias;
- Capacidade de atendimento emergencial.

Sob o aspecto econômico, demonstra-se:

- Ausência de investimento inicial elevado;
- Previsibilidade orçamentária;
- Pagamento conforme demanda efetiva;
- Maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.

Dessa forma, a terceirização do fornecimento de refeições prontas mostra-se a alternativa mais vantajosa, adequada e proporcional para suprir a necessidade administrativa identificada, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA E CIRCUNSTÂNCIAS CORRELATAS (ART. 18, §1º, VII a XII)

7.1. Descrição da solução como um todo (art. 18, §1º, VII) – Requisito obrigatório

A solução escolhida consiste na **contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento parcelado de refeições prontas (marmitex)**, com entrega nos locais indicados pelas Secretarias Municipais de Administração e Finanças, Desenvolvimento Social e Habitação, Obras e Saúde da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG.

A contratação será realizada por meio de processo licitatório, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e economicidade.

Características da solução:

- Fornecimento de refeições prontas acondicionadas em embalagem térmica adequada;



- Entrega parcelada, conforme demanda de cada Secretaria;
- Atendimento diário para a Secretaria de Saúde e sob demanda para os demais setores;
- Possibilidade de atendimento emergencial, inclusive em finais de semana e feriados;
- Observância às normas sanitárias vigentes;
- Transporte adequado, garantindo conservação térmica e integridade dos alimentos;
- Fiscalização contratual por servidor designado.

A solução contempla não apenas o fornecimento do alimento, mas todo o ciclo operacional necessário para sua adequada execução, incluindo:

- Aquisição de insumos pela contratada;
- Preparo conforme boas práticas de manipulação;
- Acondicionamento adequado;
- Transporte até os pontos de entrega;
- Substituição imediata em caso de inconformidade.

Trata-se de solução contínua, com fornecimento sob demanda, de modo a assegurar disponibilidade permanente para atendimento das necessidades ordinárias e extraordinárias da Administração.

Circunstâncias correlatas

A contratação está diretamente relacionada:

- À inexistência de estrutura própria para preparo de refeições;
- À necessidade de garantir alimentação adequada a servidores em plantão e atividades externas;
- À necessidade de atendimento emergencial a pessoas em situação de vulnerabilidade social;
- À imprevisibilidade parcial da demanda, especialmente nas ações da Assistência Social e da Saúde.

A solução escolhida permite maior flexibilidade operacional, controle quantitativo e previsibilidade orçamentária, além de reduzir riscos administrativos relacionados à gestão direta de cozinha institucional.

Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se adequada, necessária e proporcional para assegurar a continuidade e a eficiência dos serviços públicos prestados pelo Município.

7.1.1. Definição da forma de contratação

Diante da solução escolhida, indica-se a seguinte forma de contratação:



a) Forma de entrega/prestação de serviços:

- ☐ Entrega imediata.
- ☐ Entrega parcelada.
- ☐ Serviço ou fornecimento de natureza continuada.
- ☒ Contratação por escopo predefinido.

b) Modalidade de licitação ou forma de contratação direta:

- ☐ Dispensa eletrônica;
- ☐ Dispensa não eletrônica (valor inferior a 40% dos limites estabelecidos no art. 75, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021);
- ☐ Dispensa emergencial de licitação;
- ☐ Dispensa de licitação por outro fundamento;
- ☐ Inexigibilidade de licitação;
- ☐ Inexigibilidade de licitação através do credenciamento;
- ☒ Pregão eletrônico;
- ☐ Concorrência eletrônico;
- ☐ Leilão;
- ☐ Concurso;
- ☐ Diálogo competitivo;

c) Sistema de Registro de Preços:



☒ Será adotado;

☐ Não será adotado;

7.2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, §1º, VIII) – Requisito obrigatório

Nos termos dos arts. 40, inciso V, alínea “a”, §2º e §3º, e 47, inciso II, §1º, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que técnica e economicamente viável, com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Importante destacar que **parcelamento não se confunde com fracionamento de despesa**. Conforme entendimento do Tribunal de Contas da União, parcelamento consiste na divisão do objeto em partes menores e independentes, enquanto fracionamento refere-se à divisão indevida da despesa com o objetivo de enquadramento em modalidade de licitação menos rigorosa.

Análise quanto ao parcelamento

No caso em análise, o objeto consiste no fornecimento de refeições prontas (marmitex), com especificações padronizadas, destinadas às diversas Secretarias Municipais.

A divisão do objeto em itens distintos (por exemplo, separando por tipo de proteína ou por Secretaria) não se mostra tecnicamente vantajosa, pelas seguintes razões:

- Necessidade de **padronização das refeições**, garantindo uniformidade de qualidade, peso, composição e valor nutricional;
- Risco operacional decorrente da contratação de múltiplos fornecedores para entregas simultâneas;
- Maior complexidade na fiscalização contratual;
- Possibilidade de incompatibilidade logística entre fornecedores;
- Risco de prejuízo à continuidade do serviço em caso de falha parcial de execução.

Além disso, considerando que a entrega poderá ocorrer em caráter diário ou sob demanda, inclusive em situações emergenciais, a centralização do fornecimento em um único contratado favorece maior controle, agilidade e responsabilidade na execução.

Conclusão

Dessa forma, **a contratação não deverá ser parcelada em itens independentes**, devendo ser realizada por item único (fornecimento de marmitex conforme especificações padronizadas), permitindo que o licitante apresente proposta considerando o objeto como um todo.

Tal medida se justifica por razões técnicas e operacionais, especialmente pela necessidade de padronização, eficiência logística e garantia de qualidade uniforme das refeições fornecidas.

O não parcelamento, neste caso, não restringe indevidamente a competitividade, uma vez que o objeto é comum e amplamente ofertado no mercado local e regional.

7.3. Demonstrativo dos resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX)

A contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de refeições prontas (marmitex) visa alcançar resultados concretos em termos de economicidade, eficiência administrativa e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

1. Economicidade

Com a terceirização do fornecimento:

- Evita-se investimento elevado na implantação e manutenção de cozinha institucional própria;
- Elimina-se a necessidade de contratação de equipe permanente para preparo das refeições;
- Reduzem-se custos com aquisição de equipamentos industriais, manutenção, gás, energia elétrica e insumos;
- Permite-se pagamento exclusivamente conforme a demanda efetiva (especialmente com adoção do Sistema de Registro de Preços, se aplicável);
- Possibilita-se maior competitividade por meio de processo licitatório, favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa.

Assim, a solução escolhida representa melhor relação custo-benefício para a Administração.

2. Eficiência e Melhor Aproveitamento de Recursos Humanos

A contratação permitirá que:

- Servidores municipais concentrem-se exclusivamente em suas atividades finalísticas;

- Não haja deslocamento de servidores para preparo, transporte ou organização de alimentação;
- A fiscalização contratual seja simplificada, com controle objetivo por meio de quantitativos fornecidos;
- Reduza-se a sobrecarga administrativa com gestão direta de insumos alimentícios e controle sanitário.

Dessa forma, há melhor aproveitamento do quadro funcional existente, direcionando os recursos humanos às atividades essenciais de saúde, assistência social, obras e administração.

3. Efetividade na Prestação do Serviço Público

A disponibilização de alimentação adequada:

- Garante melhores condições de trabalho aos servidores em regime de plantão e em atividades externas;
- Contribui para manutenção da capacidade laboral em jornadas prolongadas;
- Assegura resposta rápida em situações emergenciais;
- Permite atendimento digno a pessoas em situação de vulnerabilidade social em ações da Assistência Social.

Com isso, promove-se maior continuidade e qualidade dos serviços públicos prestados à população.

4. Sustentabilidade e Gestão Responsável

A contratação possibilitará:

- Exigência de boas práticas de manipulação e redução de desperdícios;
- Incentivo ao uso de embalagens ambientalmente adequadas, quando viável;
- Planejamento prévio dos quantitativos, reduzindo perdas e desperdícios;
- Melhor controle do ciclo de vida do objeto (produção, transporte e descarte).

5. Resultados Esperados

Espera-se, com a implementação da solução:

- Redução de custos administrativos indiretos;
- Maior previsibilidade orçamentária;
- Agilidade no atendimento de demandas ordinárias e emergenciais;
- Padronização da qualidade das refeições fornecidas;
- Melhoria das condições de trabalho dos servidores;
- Atendimento eficiente às situações de vulnerabilidade social.



Dessa forma, a contratação mostra-se alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, promovendo melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

7.4. Providências a serem adotadas (art. 18, §1º, X)

Para a correta execução do contrato de fornecimento de refeições prontas (marmitex), a Administração Municipal deverá adotar as seguintes providências previamente à celebração do contrato:

1. Capacitação e designação de servidores

- Designação de servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual;
- Capacitação desses servidores quanto às normas de fiscalização de fornecimento de alimentos, padrões de qualidade, controle de quantitativos, conferência de entregas e registro de ocorrências;
- Orientação sobre procedimentos para solicitações de fornecimento sob demanda, especialmente em situações emergenciais;
- Treinamento em boas práticas de fiscalização, inspeção sanitária e registro documental, assegurando a correta execução do contrato.

2. Infraestrutura e logística

- Verificação e liberação de áreas adequadas para o recebimento das refeições, garantindo espaço suficiente para conferência, armazenamento temporário e distribuição;
- Garantia de condições básicas de higiene e segurança no local de entrega;
- Disponibilização de equipamentos de apoio, como carrinhos ou mesas auxiliares, para manuseio das marmitex, quando necessário;
- Definição de horários e rotas de entrega para minimizar impactos operacionais e facilitar o cumprimento contratual.

3. Materiais e informações ao contratado

- Indicação de pontos de entrega, incluindo endereços, horários, responsáveis pelo recebimento e contatos de emergência;
- Comunicação prévia de quantidades estimadas e eventuais demandas emergenciais;



- Fornecimento de instruções quanto à padronização, embalagem e conservação dos alimentos.

4. Medidas adicionais

- Registro e arquivamento da documentação de fiscalização, incluindo comprovantes de entrega, planilhas de controle e eventuais não conformidades;
- Adoção de procedimento de notificação formal ao contratado em caso de divergências ou necessidade de substituição de refeições;
- Orientação sobre cuidados ambientais na manipulação de resíduos e descarte de embalagens, conforme diretrizes de sustentabilidade.

Com essas providências, a Administração garante que o contrato será executado de forma eficiente, segura, transparente e em conformidade com os princípios da economicidade e do interesse público, minimizando riscos operacionais e assegurando a qualidade do fornecimento de refeições aos servidores e à população atendida.

7.5. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, §1º, XI)

No âmbito do fornecimento de refeições prontas (marmitex) às Secretarias de Administração e Finanças, Desenvolvimento Social e Habitação, Obras e Saúde da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG, identifica-se a possibilidade de existência de contratações correlatas ou interdependentes, conforme definido a seguir:

1. Contratações correlatas

Não há registro de contratações correlatas recentes que possuam objeto similar ou complementar à presente demanda de fornecimento de marmitex. No entanto, poderão ser consideradas correlatas futuras contratações de fornecimento de gêneros alimentícios para ações pontuais da Assistência Social ou eventos internos da Administração, que impliquem fornecimento de refeições em menor escala.

2. Contratações interdependentes

A execução do fornecimento de marmitex poderá se relacionar com outras contratações em situações específicas, caracterizando interdependência, como:

- **Serviços de transporte interno ou externo de insumos ou refeições:** Caso a Administração realize contratação separada de transporte para distribuição de alimentos em programas sociais;

- **Fornecimento de bebidas ou complementos alimentares:** Contratações futuras de sucos, água ou lanches complementares para atendimento a servidores ou beneficiários em programas sociais;
- **Serviços emergenciais em saúde ou assistência social:** O fornecimento de refeições deve se integrar a eventuais contratações de apoio logístico ou operacional em situações de calamidade pública ou campanhas de saúde.

Justificativa:

A identificação de possíveis interdependências visa assegurar que a execução do contrato de fornecimento de marmitex ocorra de forma coordenada com outras contratações relacionadas, evitando duplicidade de custos, falhas logísticas ou sobreposição de responsabilidades.

3. Medidas administrativas

Para mitigar riscos decorrentes de contratações correlatas ou interdependentes:

- A Administração manterá comunicação entre setores requisitantes;
- Serão designados servidores responsáveis pela coordenação de entregas e compatibilização de cronogramas;
- Eventuais ajustes de quantitativos ou horários serão realizados mediante solicitação formal entre os órgãos envolvidos.

Essa análise permite que a execução do fornecimento de marmitex seja organizada, eficiente e compatível com demais contratações, garantindo continuidade e qualidade do serviço público prestado.

7.6. Descrição de possíveis impactos ambientais (art. 18, §1º, XII)

A contratação do fornecimento de refeições prontas (marmitex) poderá gerar alguns impactos ambientais relacionados à produção, embalagem, transporte e descarte das refeições. A seguir, descrevem-se os principais impactos e as medidas mitigadoras:

1. Possíveis impactos ambientais

- **Geração de resíduos sólidos:** Embalagens de isopor, plásticos, copos descartáveis e restos de alimentos;
- **Consumo de energia e água:** Uso de energia elétrica e água no preparo das refeições;



- **Emissões de gases poluentes:** Veículos utilizados para transporte das refeições podem gerar emissões de CO₂ e outros poluentes;
- **Descarte inadequado de resíduos:** Risco de poluição e contaminação caso as embalagens ou restos de alimentos sejam descartados de forma irregular.

2. Medidas mitigadoras

- **Uso de embalagens ambientalmente adequadas:** Incentivo à utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou retornáveis;
- **Logística reversa:** Estabelecimento de procedimento para recolhimento e destinação correta de embalagens usadas;
- **Boas práticas de preparo e transporte:** Planejamento de rotas para reduzir consumo de combustível e emissões;
- **Educação e orientação:** Orientar o contratado sobre o descarte correto de resíduos e cumprimento da legislação ambiental vigente;
- **Eficiência no uso de recursos:** Redução do desperdício de alimentos e otimização do uso de energia e água na preparação;
- **Monitoramento:** Acompanhamento contínuo pela fiscalização do contrato para verificar cumprimento das medidas ambientais.

3. Resultados esperados

- Com a implementação das medidas mitigadoras, espera-se:
- Redução do impacto ambiental da atividade;
- Cumprimento das normas de sustentabilidade da Administração Pública;
- Melhoria do ciclo de vida das embalagens e insumos;
- Maior eficiência logística e redução de desperdícios.

Essa abordagem garante que a contratação atenda aos princípios da sustentabilidade e da responsabilidade socioambiental, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, minimizando impactos negativos ao meio ambiente e promovendo a eficiência no uso de recursos públicos.

8. CONCLUSÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ART. 18, §1º, XIII) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

Após análise detalhada das necessidades das Secretarias de Administração e Finanças, Desenvolvimento Social e Habitação, Obras e Saúde da Prefeitura Municipal de



Congonhal/MG, bem como das alternativas de fornecimento de refeições prontas (marmitex) disponíveis no mercado, conclui-se que:

1. **Adequação da solução escolhida:**

A contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de marmitex, mediante pregão eletrônico e Sistema de Registro de Preços, é a solução mais adequada para atender às demandas identificadas. Essa escolha justifica-se pelos seguintes fatores:

- **Eficiência operacional:** possibilita atendimento sob demanda, inclusive em situações emergenciais;
- **Padronização e qualidade:** assegura uniformidade nutricional e adequada apresentação das refeições;
- **Economicidade:** evita investimentos elevados em infraestrutura própria e reduz custos com pessoal, insumos e manutenção;
- **Flexibilidade e continuidade:** permite ajuste do fornecimento conforme a variação da demanda;
- **Sustentabilidade:** viabiliza o uso de embalagens recicláveis, redução de desperdício e logística reversa de resíduos;
- **Segurança e conformidade:** garante atendimento às normas sanitárias vigentes e à legislação aplicável.

2. **Modalidade de licitação**

Considerando o objeto comum e passível de especificação objetiva, a modalidade adequada é o **Pregão Eletrônico**, em consonância com a Lei nº 14.133/2021. A adoção do **Sistema de Registro de Preços** permitirá maior flexibilidade e controle de custos ao longo do exercício.

3. **Viabilidade da contratação direta**

Não se identificou justificativa para contratação direta (dispensa ou inexigibilidade), uma vez que há competição no mercado e possibilidade de cotação ampla por meio de pregão eletrônico, garantindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

4. **Considerações finais**

O Estudo Técnico Preliminar demonstra que a solução proposta atende integralmente às necessidades das Secretarias envolvidas, garantindo:

- Continuidade e eficiência dos serviços públicos;
- Melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros;
- Atendimento a situações emergenciais e ordinárias com rapidez e qualidade;



- Conformidade com princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

Portanto, **a contratação planejada é adequada, necessária e viável**, devendo ser formalmente submetida à licitação na modalidade de pregão eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, assegurando a execução eficiente e sustentável do fornecimento de refeições prontas à Prefeitura Municipal de Congonhal/MG.

9. APROVAÇÃO E ASSINATURA

O presente Estudo Técnico Preliminar foi realizado pela servidora abaixo:

Valquiria Vilela Silveira Castro
Agente Administrativo

O presente Estudo Técnico Preliminar foi aprovado pelos Secretários abaixo:

Bruno Teixeira Alves
Chefe de Gabinete

José Carlos de Alvarenga
Secretário M. de Obras

Taís Cristina dos Santos
Secretária M. de Desenvolvimento
Social e Habitação

Graciane Rodrigues da Silva
Secretária M. de Saúde
A