



# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

(em atendimento ao Art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021)

**PROCESSO ADMINISTRATIVO**  
n.º 1-175/2026/SEMAP

**UNIDADE SOLICITANTE**  
Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária – SEMAP

## PROJETO

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, no formato de marmitas.

Cabixi – RO, 21 de janeiro 2026.

Data	Versão	Descrição	Autor
21/01/2026	1.0	Finalização da primeira versão do documento	Lucimar de Fatima Ramos





## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)**

### **1. INTRODUÇÃO**

- 1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) reúne informações indicativas e condições preliminares necessárias à Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, no formato de marmitas com o objetivo de atendimento das necessidades dos servidores da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária – SEMAP e a Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos SEMOSP em atividades externas e ações institucionais, pelo período de 12 (doze) meses, sob a coordenação da SEMAP e SEMOSP.
- 1.2. Este ETP constitui a etapa inicial do Planejamento da Contratação, fundamentado na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis, com o propósito de identificar as condições mais vantajosas para atender às demandas essenciais ao funcionamento adequado da Prefeitura Municipal de Cabixi – RO.

### **2. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO E SOLICITANTE**

**Processo Administrativo: n.º 1-175/2026/SEMAP**

**Área solicitante:**

Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária – SEMAP

Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos - SEMOSP

**Responsável:**

Edegar Zolinger

Evaldo Zolinger

### **3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

- 3.1. A Prefeitura Municipal de Cabixi – RO, por meio da **Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária e Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos apresenta** a seguinte demanda: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, no formato de marmitas
- 3.2. Tal contratação, faz-se necessária para atender às demandas dos servidores da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária – SEMAP e Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos – SEMOSP que atuam em atividades externas, especialmente na execução de serviços de conservação de estradas vicinais e carreadores rurais, bem como no atendimento aos requerimentos de produtores rurais.
- 3.3. Os servidores desempenham suas atividades em locais distantes e de difícil acesso, o que inviabiliza o retorno à sede administrativa para realização das refeições, podendo comprometer o andamento regular das atividades. A contratação visa, portanto, assegurar a continuidade dos serviços públicos essenciais, promovendo o bem-estar dos servidores e a qualidade dos serviços prestados à comunidade rural.
- 3.4. A contratação contempla, ainda, demandas eventuais decorrentes de ações institucionais da SEMAP, tais como a organização, preparação e execução de eventos oficiais, a exemplo do Concurso Leiteiro, nos quais se faz necessário o fornecimento de refeições aos servidores envolvidos, sem prejuízo das demais atividades regulares da Secretaria.







- 3.5. Contempla, ainda, demandas eventuais decorrentes de frentes de trabalho e atendimentos emergenciais relacionados à manutenção da malha viária rural do Município, nos quais se faz necessário o fornecimento de refeições aos servidores envolvidos, sem prejuízo das demais atividades regulares da Secretaria.
- 3.6 Embora o contrato atualmente vigente possua vigência até abril de 2026, verificou-se, ao longo de sua execução, que o quantitativo inicialmente licitado mostrou-se insuficiente para atender de forma plena a demanda das Secretarias envolvidas, conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar.
- 3.7 Ademais, considerando que o valor unitário contratado no certame anterior foi apurado em patamar inferior às referências de mercado identificadas à época, eventual necessidade de ampliação contratual poderia ensejar riscos relacionados à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do ajuste.
- 3.8 Diante desse cenário, e visando assegurar o atendimento contínuo da demanda, a vantajosidade econômica e a adequada execução contratual, optou-se pela deflagração de novo procedimento licitatório, em substituição à ampliação do contrato vigente

#### **4 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 4.6 Com o objetivo de assegurar que esta contratação atenda aos padrões mínimos de qualidade e eficiência, faz-se necessário estabelecer, ao menos, as seguintes exigências:

##### **4.1.1 Requisitos de Negócio da Solução**

4.1.1.1 A solução a ser contratada deverá ser capaz de fornecer **refeições prontas do tipo marmitex**, preparadas, acondicionadas e entregues diariamente, de forma regular e sob demanda, **em quantidades compatíveis com as necessidades da Administração**, garantindo alimentação adequada aos servidores e/ou colaboradores em atividades externas, frentes de trabalho, operações especiais ou situações que impossibilitem o deslocamento para unidades de refeição próprias.

4.1.1.2 A contratação visa atingir, especialmente:

- a **continuidade dos serviços públicos**,
- a **melhoria das condições de trabalho e de alimentação dos servidores**,
- a **eficiência operacional**, evitando interrupções das atividades administrativas e operacionais,
- e a **otimização dos recursos públicos**, por meio de solução amplamente praticada pelo mercado local.

##### **4.2 Requisitos Legais da Solução**

4.2.1 A solução adotada neste documento deve orientar-se e respeitar as seguintes normatizações:

- 4.2.1.2 Lei Federal nº 14.133/2021, que trata das normas gerais sobre licitações e contratos administrativos;
- 4.2.1.3 Lei Complementar nº 123/2006, que estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte atualizada;
- 4.2.1.4 Decreto Municipal nº 225/2025, que regulamenta o tratamento diferenciado, favorecido e simplificado a ser dispensado às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI) nas contratações públicas, em conformidade com a Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e dá outras providências.
- 4.2.1.5 Decreto Municipal nº 166/2023, que regulamenta, no âmbito da Administração Pública do Município de Cabixi, Estado de Rondônia, as licitações e contratações a que se refere a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e dá outras providências;

##### **4.3 Requisitos Gerais da Solução:**





4.3.1 Além dos requisitos técnicos específicos da solução, deverão ser exigidos das empresas, no mínimo, os seguintes critérios:

4.3.1.2 Conformidade com os termos do instrumento convocatório, bem como com a legislação vigente nas esferas federal, estadual e municipal, bem como com as normas sanitárias aplicáveis ao fornecimento de refeições;

4.3.1.3 Comprovação de que o estabelecimento fornecedor possui **alvará de funcionamento e licença sanitária válidos**, expedidos pelo órgão competente;

4.3.1.4 Utilização de alimentos próprios para consumo humano, dentro do prazo de validade, devidamente armazenados, manipulados e preparados conforme as boas práticas de higiene e segurança alimentar;

4.3.1.5 Acondicionamento das refeições em embalagens adequadas, higienizadas e seguras, que preservem a qualidade, a temperatura e a integridade dos alimentos até o momento do consumo;

4.3.1.6 Comprometimento com a redução de impactos ambientais, sempre que possível, mediante uso racional de embalagens e descarte adequado de resíduos;

4.3.1.7 Observância às normas de saúde ocupacional e segurança do trabalho, especialmente no que se refere aos manipuladores de alimentos;

4.3.1.8 Adoção de práticas que não restrinjam indevidamente a competitividade do certame, vedada a exigência de requisitos excessivos ou irrelevantes ao objeto;

4.3.1.9 Garantia do cumprimento dos princípios constitucionais que regem a Administração Pública: legalidade, impessoalidade, moralidade, isonomia, publicidade, probidade administrativa, julgamento objetivo e vinculação ao instrumento convocatório.

## **5 LEVANTAMENTO DE MERCADO**

5.1 Para atendimento da necessidade de fornecimento de refeições aos servidores em atividade, foram analisadas as **soluções disponíveis no mercado e alternativas operacionais**, considerando aspectos operacionais, econômicos e de eficiência administrativa.

a) Solução 1 – Liberação dos servidores para realização de refeições externas

Consiste na liberação dos servidores para deslocamento até a sede do Município ou a estabelecimentos comerciais, durante o horário de expediente, para realização de suas refeições.

### **Vantagens:**

- Ausência de custos diretos imediatos com contratação;
- Simplicidade operacional.

### **Desvantagens:**

- Necessidade de **deslocamento dos servidores até a área urbana**, muitas vezes a partir de locais distantes onde se encontram em atividade;
- Prejuízo à continuidade e à eficiência dos serviços público Geração de **custos indiretos** para a Administração, tais como combustível, manutenção de veículos e disponibilidade de motorista;
- Perda significativa de tempo produtivo em razão do deslocamento de ida e volta;
- Prejuízo à continuidade e à eficiência dos serviços públicos;
- Inviabilidade em frentes de trabalho, atividades externas e locais afastados.





Diante desses fatores, a solução **não se mostra adequada nem eficiente** para atender à necessidade da Administração. Diante desses fatores, verifica-se que a alternativa **não atende aos critérios de economicidade e eficiência**, mostrando-se inadequada para o atendimento da demanda.

b) Solução 2 – Execução indireta por meio de fornecimento de refeições prontas (marmitex)

Consiste na contratação de empresa especializada para o preparo, acondicionamento e entrega de refeições prontas (marmitex), conforme a demanda da Administração.

#### **Vantagens:**

- Redução do tempo improdutivo dos servidores;
- Continuidade das atividades administrativas e operacionais;
- Adequação a locais de difícil acesso ou distantes do centro urbano;
- Responsabilização da contratada quanto às normas sanitárias;
- Solução amplamente adotada pelo mercado e por outros entes públicos.

#### **Desvantagens:**

- Necessidade de fiscalização contratual;
- Dependência do fornecedor durante a vigência do contrato.

Ainda assim, trata-se da **solução que melhor atende aos resultados pretendidos**, mostrando-se mais eficiente sob os aspectos operacional e administrativo.

#### **Fontes de referência utilizadas**

A análise foi fundamentada em:

- Experiência administrativa decorrente de **contratações anteriores realizadas pelo próprio Município** para fornecimento de refeições;
- Avaliação comparativa (benchmarking) com práticas adotadas por outros entes públicos em situações similares;
- Consulta preliminar ao mercado local, a fim de verificar a existência de fornecedores aptos a atender à demanda;

#### **5.1 Avaliação comparativa (Benchmarking)**

5.1.1 A avaliação comparativa foi realizada com base na **experiência administrativa do próprio Município**, considerando contratações anteriormente realizadas para atendimento de necessidades semelhantes.

5.1.2 No âmbito da Administração Municipal, já foram adotadas contratações para o **fornecimento de refeições prontas (marmitex)** destinadas a servidores em atividades externas e frentes de trabalho, as quais se mostraram adequadas para garantir a continuidade dos serviços públicos, minimizar o tempo improdutivo e evitar deslocamentos desnecessários até a sede do Município.

5.1.3 A análise dessa experiência interna demonstra que a alternativa de **liberação dos servidores para realização de refeições externas** apresenta limitações operacionais relevantes, especialmente em razão das distâncias entre os locais de trabalho e a área urbana, do tempo despendido em deslocamento e dos custos indiretos associados ao transporte.





5.1.4 Dessa forma, à luz das práticas já adotadas pela própria Administração, verifica-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas constitui a **solução que melhor atende aos critérios de eficiência, economicidade e interesse público**, quando comparada às alternativas operacionais analisadas.

#### 5.1.5 Análises de contratações anteriores da administração:

5.1.5.2 Foi realizada análise de contratações anteriores firmadas pela própria P Foi realizada análise da **experiência administrativa pretérita da própria Prefeitura Municipal de Cabixi**, com o objetivo de verificar soluções já adotadas para atendimento de demandas semelhantes à descrita neste Estudo Técnico Preliminar.

5.1.5.3 Verificou-se que a Administração já adotou, em exercícios anteriores, a **contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas (marmitex)**, solução que se mostrou adequada para assegurar a continuidade dos serviços públicos, especialmente em atividades externas e frentes de trabalho, reduzindo deslocamentos, tempo improdutivo e custos indiretos.

5.1.5.4 Considerando que o presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade analisar a **viabilidade da solução**, e não revisar contratos específicos, **não se fez necessária a individualização de processos anteriores**, sendo suficiente o registro da experiência administrativa como fonte de referência para a escolha da solução.

#### 5.1.5.5 Projetos para demandas similares implementados por outros Órgãos Públicos

5.1.5.6 Não foi realizada, para o presente Estudo Técnico Preliminar, pesquisa específica acerca de contratações similares implementadas por outros órgãos ou entidades públicas, uma vez que a **experiência administrativa da própria Prefeitura Municipal de Cabixi mostrou-se suficiente** para subsidiar a análise das soluções disponíveis e a escolha da alternativa mais adequada ao atendimento da demanda

#### 5.1.6 Análises das soluções disponíveis no mercado:

5.1.6.2 A análise das soluções disponíveis no mercado considerou as **alternativas efetivamente viáveis para atendimento da demanda**, observadas as condições operacionais, institucionais e legais da Administração Pública Municipal de Cabixi.

5.1.6.3 Verificou-se que, no mercado local, existem **estabelecimentos aptos ao fornecimento de refeições prontas (marmitex)**, com capacidade de preparo, acondicionamento e entrega, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Tal solução é amplamente praticada e não envolve a adoção de metodologias complexas ou tecnologias específicas, mostrando-se adequada à natureza da demanda.

5.1.6.4 Foram também avaliadas alternativas operacionais, como a **liberação dos servidores para realização de refeições externas**, a qual se mostrou inadequada em razão da distância entre os locais de trabalho e a sede do Município, do tempo despendido em deslocamentos e da geração de custos indiretos relacionados ao uso de veículos oficiais, combustível e mão de obra, impactando negativamente a continuidade e a eficiência dos serviços públicos

5.1.6.5 Do ponto de vista legal e institucional, a solução de fornecimento de refeições prontas deve observar a legislação aplicável às contratações públicas, bem como as normas da Vigilância Sanitária relativas à manipulação, preparo,

5.1.6.6 Diante da análise comparativa das alternativas identificadas, conclui-se que o **fornecimento terceirizado de refeições prontas (marmitex)** apresenta a melhor relação custo-efetividade para a Administração, considerando não apenas o custo direto da contratação, mas também os impactos







operacionais, logísticos e administrativos envolvidos. e transporte de alimentos, requisitos plenamente atendidos pelos fornecedores atuantes no mercado local.

- Soluções possíveis:
  - a) Liberação dos servidores para realização de refeições externas
  - b) Fornecimento terceirizado de refeições prontas (marmitex)
  - c) Não atendimento da demanda (manutenção das atividades sem fornecimento de refeição)

Modelo	Alternativa	Forma de Ação	Problemas
A	Liberação dos servidores para refeições externas	Deslocamento dos servidores até a sede do Município ou estabelecimentos comerciais durante o expediente	Perda de tempo produtivo, custos indiretos com transporte, uso de veículos e motoristas, prejuízo à continuidade do serviço
B	Fornecimento de refeições prontas (marmitex)	Contratação de empresa especializada para preparo, acondicionamento e entrega das refeições nos locais de trabalho	Necessidade de fiscalização contratual
C	Não atendimento da demanda	Manutenção da jornada de trabalho sem fornecimento de refeição	Impacto negativo no bem-estar do servidor e na eficiência dos serviços públicos

#### 5.1.7 Escolha do objeto da contratação:

Com base nas informações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a **contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas (marmitex)** é a solução que melhor converge com as diretrizes de gestão adotadas pela Administração Pública Municipal de Cabixi, atendendo aos critérios de eficiência, economicidade e interesse público.

Ressalta-se por fim os seguintes fatores importantes que foram considerados na escolhada solução:

5.1.7.2 Redução do tempo improdutivo dos servidores em atividade externa;;

5.1.7.3 Eliminação de custos indiretos com deslocamento, combustível e uso de veículos oficiais;

5.1.7.4 Garantia da continuidade dos serviços públicos;

5.1.7.5 Existência de fornecedores no mercado local aptos a atender à demanda;

5.1.7.6 Adequação da solução às normas legais e sanitárias vigentes;

Dessa forma, restou evidenciado que foram analisadas as alternativas disponíveis no mercado, sendo eleita aquela que melhor atende às necessidades da Administração, considerando não apenas o custo direto da contratação, mas também os aspectos operacionais, logísticos e de eficiência administrativa

## 6 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1 A solução proposta consiste na **contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas (marmitex)**, destinadas aos servidores em atividade, especialmente em frentes de





trabalho, atividades externas ou locais distantes da sede do Município, onde o deslocamento para realização de refeições comprometeria a continuidade e a eficiência dos serviços públicos.

- 6.1.1 A empresa contratada será responsável pelo **preparo, acondicionamento e entrega das refeições**, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, observando padrões mínimos de qualidade, higiene e segurança alimentar. As refeições deverão ser entregues em embalagens adequadas, que assegurem a integridade, a temperatura e a qualidade dos alimentos até o momento do consumo.
- 6.1.2 O fornecimento ocorrerá **de forma parcelada e sob demanda**, conforme quantitativos e locais previamente definidos pela Administração, permitindo flexibilidade no atendimento às necessidades dos serviços e evitando desperdícios. A fiscalização da execução contratual será realizada por servidor designado, responsável por acompanhar a conformidade do objeto com as condições estabelecidas.
- 6.1.3 A adoção dessa solução visa **reduzir o tempo improdutivo dos servidores**, eliminar deslocamentos desnecessários, evitar custos indiretos com transporte e assegurar melhores condições para a execução das atividades institucionais, contribuindo para a eficiência administrativa e a continuidade dos serviços públicos.
- 6.1.4 Dessa forma, a solução proposta mostra-se **tecnicamente adequada, operacionalmente viável e compatível com as práticas de mercado**, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público que regem as contratações da Administração.

6.1.5 **Quadro resumo de detalhamento do objeto:**

Item	Descrição Resumida	Quantidade	Unidade
1	Marmitex (refeição pronta)	Conforme demanda da Administração, a ser definida no item específico de estimativa de quantitativos	Unidade

- 6.1.6 A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de **refeições prontas do tipo marmitex**, caracterizando-se como prestação de serviço com fornecimento sob demanda, adequada à natureza da necessidade identificada pela Administração.
- 6.1.7 O objeto compreende, em linhas gerais, o **preparo, acondicionamento e entrega das refeições**, observadas as normas sanitárias vigentes, de modo a assegurar a qualidade, a higiene e a segurança alimentar, sem a exigência de tecnologias complexas ou metodologias específicas, tratando-se de serviço amplamente ofertado pelo mercado local.
- 6.1.8 As exigências de **qualificação técnica** a serem previstas no instrumento convocatório limitar-se-ão ao **estritamente necessário para garantir a aptidão da contratada**, consistindo, essencialmente, na comprovação de regularidade do estabelecimento perante os órgãos de vigilância sanitária e na demonstração de capacidade para fornecimento de refeições similares, nos termos permitidos pela legislação vigente.
- 6.1.9 A qualificação **econômico-financeira** será exigida no mínimo necessário para assegurar a execução do objeto, consistindo exclusivamente na apresentação de certidão negativa de falência ou recuperação judicial, nos termos da Lei nº 14.133/2021..





## Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária

Edifício Miguel de Almeida

Av. Tamoios, 4031, Centro, Cabixi – RO



PREFEITURA DE  
**CABIXI**  
GESTÃO  
2025-2028

6.1.10 A definição desses requisitos observa o disposto no art. 18, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, bem como o princípio da **vedação a exigências excessivas ou restritivas**, garantindo que a contratação se dê de forma eficiente, econômica e alinhada às práticas usuais de mercado.

6.1.11 Dessa forma, restou evidenciado que a solução escolhida atende às necessidades da Administração com o **menor nível de exigência possível**, dentro dos limites legais, preservando a competitividade do certame e assegurando a seleção da proposta mais vantajosa.

## 7 ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

### 7.1 Definição do método para a estimativa das quantidades:

7.1.1 A definição das quantidades a serem contratadas baseou-se em metodologia de estimativa técnica por demanda operacional, considerando a quantidade atual de servidores pertencentes ao quadro da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária – SEMAP e da Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos – SEMOSP que atuam em atividades externas, bem como a rotina operacional dos serviços executados em campo.

7.1.2 Como parâmetro de validação da estimativa, foi analisado o histórico de consumo do exercício anterior, referente ao **Processo Administrativo nº 276/2025**, no qual se verificou que o quantitativo inicialmente contratado mostrou-se insuficiente para atender integralmente à demanda, em razão da intensificação das frentes de trabalho, da realização de ações institucionais específicas e da ocorrência de demandas eventuais, o que demandou ajustes ao longo da execução contratual.

7.1.3 Dessa forma, a estimativa atual foi readequada com base na demanda efetivamente observada, contemplando tanto as atividades regulares quanto demandas eventuais, com o objetivo de evitar subdimensionamento e assegurar a continuidade dos serviços prestados pelas Secretarias demandantes, em observância aos princípios da razoabilidade, eficiência e economicidade.

### 7.2 Informações das contratações anteriores:

7.1.1 Para a estimativa das quantidades do presente processo, foi considerada a contratação formalizada no exercício de 2025, referente ao **Processo Administrativo nº 276/2025**, cujo objeto envolveu o fornecimento de refeições prontas destinadas a servidores em atividades externas, especialmente no âmbito da Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos – SEMOSP.

7.1.2 A análise do histórico de consumo desse contrato evidenciou que o quantitativo inicialmente estimado mostrou-se insuficiente para atender integralmente à demanda da Secretaria, em razão da intensificação das frentes de trabalho voltadas à conservação e manutenção de estradas vicinais, bem como de atendimentos emergenciais na malha viária rural.

7.2.3 Dessa forma, a estimativa de quantidades do presente Estudo Técnico Preliminar foi readequada com base na demanda efetivamente observada no exercício de 2025, aliada ao planejamento operacional atual das Secretarias demandantes, com o objetivo de evitar subdimensionamento e assegurar a continuidade dos serviços públicos, em observância aos princípios da razoabilidade, eficiência e economicidade.

## 8 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição Resumida	Fonte de consulta de preços	Data Base	Unid.	Quant.	Preço Unitário	Preço Total
1	Marmitex (refeição pronta)	Fornecedor A: Lurdes de Matos	Janeiro/2026	Und.	6.760	R\$20,00	R\$135.200,00



2	Marmitex (refeição pronta)	Fornecedor B: Lanchonete e Restaurante Fogão a Lenha	Janeiro/2026	Und	6.760	R\$24,00	R\$162.240,00
3	Marmitex (refeição pronta)	Fornecedor C: Claudiovan Monteiro de oliveira	Janeiro/2026	Und	6.760	R\$24,00	R\$162.240,00
4	Marmitex (refeição pronta)	Fornecedor E: DISTRIBUIDORA E CONVENIENCIA SANTIAGO	Janeiro/2026	Und	6.760	R\$16,98	R\$114.784,80
<b>Preço Total planejado:</b>						<b>R\$143.650,00</b>	

**SEMAP**

$2.760 \times 21,25 = \text{R\$ } 58.650,00$

**SEMOSP**

$4.000 \times 21,25 = \text{R\$ } 85.000,00$

**Total geral**

$58.650,00 + 85.000,00 = \text{R\$ } 143.650,00$

**8.1** A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada junto a fornecedores locais do ramo de fornecimento de refeições prontas (marmitex), os quais informaram os valores atualmente praticados no mercado, conforme demonstrado na tabela acima.

**8.2** Ressalta-se que os fornecedores consultados incluem tanto estabelecimentos que historicamente atendem o Município, inclusive participantes de processos licitatórios anteriores, quanto fornecedor adicional recentemente incluído na pesquisa, visando ampliar a base de dados e conferir maior representatividade à apuração dos preços de mercado, considerando a realidade do comércio local.

**8.3** Os valores apresentados refletem exclusivamente as informações prestadas pelos fornecedores consultados, não representando, em qualquer hipótese, fixação, validação ou garantia de preço por parte da Administração Pública, sendo utilizados unicamente como referência para fins de estimativa do valor da contratação, nos termos da legislação vigente.

**8.4** Registra-se que, em processo licitatório anterior, o valor final contratado restou inferior à média de preços estimada à época, em razão da dinâmica competitiva do certame, o que evidencia que o preço efetivamente contratado decorre da disputa entre os licitantes.

**8.5** Dessa forma, eventuais diferenças entre os preços estimados e o valor efetivamente contratado decorrem da livre concorrência e das condições de mercado, não sendo possível à Administração antecipar ou fixar o valor final da contratação.

**8.6** Ademais, a estimativa de preços foi construída com base em pesquisa de mercado local ampliada, mediante a inclusão de fornecedor adicional, com o objetivo de obter maior aderência aos preços praticados e maior robustez na apuração da média de mercado, reforçando a confiabilidade do valor estimado.

## **9 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

**9.1** Considerando as características do objeto, não se verifica vantagem técnica ou econômica no parcelamento da solução, uma vez que o fornecimento de refeições prontas (marmitas) possui especificações padronizadas e condições de fornecimento uniformes.







9.2 A contratação de forma unificada para atendimento das demandas da SEMAP e da SEMOSP favorece a economia de escala, amplia a competitividade e simplifica a gestão contratual, estando alinhada aos princípios da eficiência e da economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

## **10 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

10.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

## **11 DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

11.1 A presente contratação está alinhada ao planejamento institucional da Prefeitura de Cabixi, que atualmente não dispõe de um Plano Estratégico formalizado ou de um Plano Anual de Contratações (PAC). Em substituição, a Administração pauta suas contratações nas diretrizes estabelecidas na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e na Lei Orçamentária Anual (LOA), que são instrumentos legítimos e fundamentais para o planejamento orçamentário e financeiro do município.

11.2 Dessa forma, as demandas por bens e serviços são atendidas conforme previsão orçamentária constante na LDO e na LOA, respeitando os princípios da eficiência, continuidade do serviço público e economicidade, garantindo assim o funcionamento adequado das atividades administrativas e finalísticas da Prefeitura.

11.3 A Prefeitura de Cabixi mantém seus processos de planejamento e controle em constante aperfeiçoamento, com o objetivo de aprimorar a gestão das aquisições públicas e promover maior racionalidade na aplicação dos recursos, mesmo sem um planejamento estratégico estruturado ou um PAC formalizado.

11.4 O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como finalidade estabelecer os parâmetros mínimos necessários à realização da contratação, com base nos princípios constitucionais da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, probidade administrativa e, sobretudo, da transparência no processo de escolha da solução mais adequada à demanda identificada.

## **12 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

12.1 A contratação pretendida visa assegurar o fornecimento regular de refeições prontas (marmitas) aos servidores das Secretarias Municipais de Agricultura e Pecuária – SEMAP e de Obras e Serviços Públicos – SEMOSP que atuam em atividades externas, contribuindo para a continuidade e eficiência das ações desenvolvidas em campo.

12.2 Espera-se, com a contratação, a redução de deslocamentos desnecessários dos servidores para retorno à zona urbana durante o horário de almoço, minimizando a perda de tempo operacional, os custos indiretos com transporte e o impacto na produtividade das equipes.

Como resultados pretendidos, destacam-se:

- a melhoria das condições de trabalho dos servidores em atividades externas;
- a otimização do tempo de execução dos serviços públicos;
- a maior eficiência logística e operacional das frentes de trabalho;
- a racionalização do uso de recursos públicos;
- a continuidade das atividades institucionais, inclusive em demandas eventuais e emergenciais.

Dessa forma, a contratação contribui diretamente para o atendimento do interesse público, observando os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, em conformidade com a legislação vigente.





### 13 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

13.1 Não será utilizado nenhum recurso que demande alteração da estrutura atual.

### 14 SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

#### 14.1 Identificação de impactos ambientais:

14.1.1 Não foram A contratação observará critérios básicos de sustentabilidade ambiental compatíveis com o objeto, sem impor exigências adicionais que possam restringir a competitividade ou dificultar a participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

### 15 DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.1 O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) considerou a necessidade efetiva da contratação do objeto, contemplando os requisitos técnicos, legais, ambientais e institucionais pertinentes, bem como a análise do mercado fornecedor relacionado. Foram avaliados todos os elementos essenciais para a adequada caracterização e quantificação da demanda identificada, visando assegurar a escolha da solução mais adequada às necessidades da Instituição nesta oportunidade. Ademais, foram observados os aspectos ambientais e legais aplicáveis, garantindo conformidade e sustentabilidade ao processo.

15.1.1 A definição dos quantitativos estimados e a adoção da contratação conjunta foram precedidas de alinhamento administrativo com as Secretarias Municipais de Agricultura e Pecuária – SEMAP e de Obras e Serviços Públicos – SEMOSP, as quais **manifestaram concordância quanto à necessidade da contratação, aos quantitativos previstos (2.760 marmitas para a SEMAP e 4.000 marmitas para a SEMOSP) e à vantajosidade da contratação unificada.**

15.1.2 A contratação conjunta mostra-se **viável e mais eficiente**, por permitir melhor planejamento do fornecimento, padronização do objeto, redução de custos administrativos e ganho de escala, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e racionalização dos gastos públicos, previstos na Lei nº 14.133/2021.

### 16 RESPONSÁVEIS

16.1 O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi elaborado pelos servidores:

- a) Lucimar de Fatima Ramos
- b) Sonia Cristina de Souza

16.2 A Equipe de Planejamento da Contratação foi instituída pelo Ato de Designação nº 07/2026/SEMAP, de 23 de janeiro de 2026.

(Documento assinado eletronicamente)

Lucimar de Fatima Ramos

Agente Administrativo

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições do Decreto Municipal n.º 166, de 1º de setembro de 2023.

(Documento assinado eletronicamente)

Edegar Zolinger

Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária

Dec. n.º 015/2025







# Município de Cabixi

22.855.159/0001-20  
Av. Tamoios  
www.cabixi.ro.gov.br

## FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
<b>Estudo Técnico Preliminar - ETP</b>	.	<b>23/01/2026</b>

ID: <b>289537</b>	Processo	Documento
CRC: <b>FAE89802</b>		
Processo: <b>1-175/2026</b>		
Usuário: <b>Lucimar de Fatima Ramos</b>		
Criação: <b>23/01/2026 11:57:35</b>	Finalização: <b>23/01/2026 11:58:14</b>	

MD5: <b>18BF283DAC284889A36C7EA3FCDC796E</b>
SHA256: <b>27A8DC9E70D2D1562E6FCDE104253CEF3B7335441F6E5A5E83CC3EA34E7E5A17</b>

Súmula/Objeto:  
**Estudo Técnico Preliminar - ETP.**

### INTERESSADOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária	CABIXI	RO	23/01/2026 11:57:35
--	--------	----	---------------------

### ASSUNTOS

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÃO TIPO MARMITEX	23/01/2026 11:57:35
-------------------------------------	---------------------

### ASSINATURAS ELETRÔNICAS

 Lucimar de Fatima Ramos	Agente Administrativo/Dir Dep de Cont Orçamentário	23/01/2026 12:22:25
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 84/2023.		
 Sonia Cristina de Souza	AGENTE ADMINISTRATIVO II	23/01/2026 12:24:45
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 84/2023.		
 Evaldo Zolinger	Secretário Municipal de Obras e Serviços Públicos	23/01/2026 12:38:23
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 84/2023.		
 Edegar Zolinger	Secretário de Agricultura	23/01/2026 13:35:31
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 84/2023.		

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site [transparencia.cabixi.ro.gov.br](http://transparencia.cabixi.ro.gov.br) informando o ID 289537 e o CRC FAE89802.