



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Art. 18, inciso I, §1º da Lei 14.133/2021)



1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa para fornecer refeições prontas do tipo self-service e marmitex para atender as demandas das Secretarias e Fundos Municipais de Brejinho de Nazaré - TO.

2. INTRODUÇÃO

2.1 Trata-se de Estudo Técnico Preliminar, visando auxiliar na elaboração do Termo de Referência. Conforme a Lei nº 14.133, de 2021, o Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2.2 Neste sentido, o presente documento contempla estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade especificada no Documento de Formalização da Demanda (DFD), anexo, e tem por finalidade estudá-la detalhadamente e identificar a melhor solução existente no mercado para supri-la, em conformidade com as normas e princípios que regem a Administração Pública.

2.3 A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições, em sistema de self-service e marmitex, tem como objetivo suprir a necessidade de alimentação adequada e funcional, garantindo melhor atendimento às demandas dos servidores dos Fundos Municipais, Secretarias e dos Policiais. O processo envolve a seleção de fornecedor qualificado, capaz de disponibilizar soluções personalizadas conforme as necessidades dos setores, assegurando qualidade nutricional, higiene e praticidade compatíveis com o ambiente institucional. Essa medida busca otimizar a infraestrutura de apoio, melhorar as condições de trabalho dos servidores e, conseqüentemente, elevar a qualidade dos serviços prestados à população.

3. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. Tal contratação se faz necessária para garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentação às equipes de servidores municipais, colaboradores e demais profissionais que, em razão de suas atividades, estejam em deslocamento ou em jornada de trabalho externa, ou ainda, atuando em eventos, programas, projetos e ações desenvolvidas pelo município, que demandem o fornecimento de refeições prontas.

4. DIRETRIZES DA CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

4.1. O Município de Brejinho de Nazaré ainda não construiu seu Plano de Contratação Anual. No entanto, a presente contratação tem compatibilidade com o Plano Plurianual, bem como a Lei de Diretrizes Orçamentárias e a Lei Orçamentária Anual.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

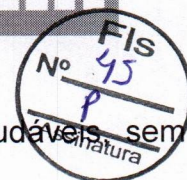
5.1. Para que o objeto da contratação seja atendido, é necessário o atendimento de alguns requisitos mínimos necessários, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



BREJINHO DE NAZARÉ - TO



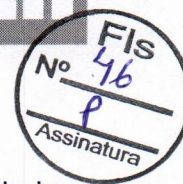
- 5.2.** Os alimentos devem ser preparadas com ingredientes frescos e saudáveis, sem adição de conservantes prejudiciais à saúde.
- 5.3.** A empresa fornecedora deverá estar regularizada perante os órgãos competentes, principalmente em relação ao Alvará da Vigilância Sanitária.
- 5.4.** Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do edital e da proposta.
- 5.5.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.
- 5.6.** O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 01 (uma) hora os produtos fora das especificações e/ou condições de consumo humano.
- 5.7.** Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da licitação.
- 5.8.** Comunicar à Administração, no prazo máximo de 01 (uma) hora que antecede o horário previsto para entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- 5.9.** Substituir o cardápio, às suas expensas, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, quando este for recusado pelo responsável pelo recebimento, por ter sido entregue em desacordo com as especificações do Termo de Referência e com o cardápio autorizado, ou que apresente vícios de qualidade, peso inferior, validade ou má aceitação.
- 5.10.** Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 5.11.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou no contrato.
- 5.12.** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 5.13.** Arcar com quaisquer benefícios aos seus empregados, mantendo-os identificados e uniformizados quando da execução do fornecimento, substituindo imediatamente aquele que for considerado inconveniente à boa ordem e normas do Órgão, justificadamente.
- 5.14.** Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente.
- 5.15.** Certidão Federal, Certidão Trabalhista; Certidão FGTS; Certidão Estadual; Certidão Municipal.
- 5.16.** A contratada deverá demonstrar experiência e conhecimentos técnicos para executar o objeto. Isso pode ser feito por meio de apresentação de atestados de capacidade técnica, entre outros documentos.



ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



BREJINHO DE NAZARÉ - TO



5.17. O restaurante deveser no Município de Brejinho de Nazaré.

5.18. Além dos requisitos da contratação dispostos nesse estudo preliminar, se enquadrarão também as obrigações da CONTRATANTE e CONTRATADA no Termo de Referência e Edital.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

6.1. Os quantitativos estimados para esta contratação foram baseado nas demandas das secretarias e Fundos Municipais.

6.2. Abaixo, quadro com as descrições com as quantidades totais, levando em conta o levantamento da secretaria demandante:

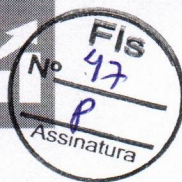
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO	ADM	M.A	ED	ASS	INFRA	AGRI	JUV	CID	SAÚDE	TOTAL
1	UND	Refeição tipo Marmitex A composição das refeições deveser variada, contendo no mínimo de 750g (setecentos e cinquenta gramas). O fornecimento deveser solicitado em dias úteis, finais de semanas ou feriados. Segue a baixa a descrições das referidas refeições: • Deveser ser embaladas individualizadas em marmitas individualizadas descartáveis. • As refeições deveser entregues aos funcionários em locais a serem informados conforme calendário. • As quantidades a serem entregues deveser informadas conforme a necessidade do dia. • Refeição com no mínimo: um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de salada crua de verduras/ legumes/salada cozida, guarnição com um componente, carnes bovina (suína, peixe ou frango). SEM CHURRASCO.	400	150	50	200	480	900	380	200	500	3260
2	UND	Refeição Self Service Refeição por pessoa, pratos frios e quentes, com direito a tudo que estiver no aparador, com no mínimo: um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de salada crua de verduras/ legumes/salada cozida, guarnição com um componente, carnes bovina (suína, peixe ou frango). SEM CHURRASCO.	800	120	100	150	120	400	350	150	150	2340

6.3. Para fornecimento de referidos itens pretendidos, os eventuais interessados deveser comprovar que atuam no ramo de atividade compatível com o objeto, bem como



ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

BREJINHO DE NAZARÉ - TO



apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Os valores estimados para a referida aquisição foi realizados, conforme 14.133/2025 e Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021.

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	UNIT.	TOTAL
01	3260	UND	Refeição tipo Marmitex A composição das refeições deverá ser variada, contendo no mínimo de 750g (setecentos e cinquenta gramas). O fornecimento poderá solicitado em dias úteis, finais de semanas ou feriados. Segue a baixa a descrições das referidas refeições: • Deverá ser embaladas individualizadas em marmitas individualizadas descartáveis. • As refeições deverão ser entregues aos funcionários em locais a serem informados conforme calendário. • As quantidades a serem entregues serão informadas conforme a necessidade do dia. • Refeição com no mínimo: um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de salada crua de verduras/ legumes/salada cozida, guarnição com um componentes, carnes bovina (suína, peixe ou frango). SEM CHURRASCO.	R\$ 28,00	R\$ 91.280,00
02	2340	UND	Refeição Self Service Refeição por pessoa, pratos frios e quentes, com direito a tudo que estiver no aparador, com no mínimo: um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de salada crua de verduras/ legumes/salada cozida, guarnição com um componentes, carnes bovina (suína, peixe ou frango). SEM CHURRASCO.	R\$ 66,59	R\$ 155.812,80
					R\$ 247.092,80

7.1. A seguir, cada uma das soluções propostas é detalhada, expandindo os pontos de vantagem e desvantagem para fornecer uma compreensão aprofundada de seus impactos operacionais, financeiros e estratégicos para a administração pública.

Solução 1: Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por equipe terceirizada. O Órgão compraria, via processo licitatório, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários terceirizados, especialmente contratados para este fim.

Vantagens: A opção de a Prefeitura realizar a aquisição dos gêneros alimentícios, via processo licitatório, e preparar as refeições em suas próprias instalações com equipe terceirizada apresenta vantagens como maior controle sobre a qualidade e origem dos insumos, flexibilidade para ajustar cardápios conforme necessidades nutricionais ou restrições alimentares, transparência administrativa no processo de compras e possibilidade de redução de custos em comparação ao fornecimento externo, além do aproveitamento da infraestrutura já existente.

Desvantagens: A necessidade de gestão complexa de estoques e logística, maior responsabilidade operacional sobre preparo e distribuição, custos indiretos elevados com manutenção de cozinha industrial e equipamentos, dependência da equipe terceirizada para garantir qualidade e pontualidade, além do risco de desperdício de alimentos caso não haja controle rigoroso.



Não seria uma solução viável já que atenderia somente a aquisição de marmitex no município e o Município ainda teria gastos com a contratação de equipe para realizar os serviços. Os itens de self-service e refeição simples (PF) não seriam atendidos.

Solução 2: Promoção de licitação própria, por meio de pregão eletrônico, gerenciando a ata de registro de preços do objeto pretendido.

Vantagens: A promoção de licitação própria, por meio de pregão eletrônico, para gerenciar a ata de registro de preços do objeto pretendido pela Prefeitura Municipal de Brejinho de Nazaré – TO, com a participação de outros órgãos ou entidades da administração pública, apresenta vantagens como maior transparência e competitividade no processo, ampliação da participação de fornecedores, possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos, além da padronização e racionalização das aquisições, reduzindo custos administrativos e garantindo maior eficiência na gestão pública.

Desvantagens: Por outro lado, também existem desvantagens, como a necessidade de estrutura técnica qualificada para conduzir e fiscalizar o processo, a complexidade na coordenação entre diferentes órgãos participantes, o risco de baixa adesão de fornecedores em determinadas regiões ou produtos específicos e a dependência da correta execução contratual para assegurar o cumprimento das condições estabelecidas na ata de registro de preços.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1 A solução escolhida para a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições para as Secretarias Municipais e fundos é a realização de um Pregão Eletrônico Registro de Preços, modalidade licitatória selecionada após análise criteriosa das alternativas disponíveis.

8.2 O fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex, prato feito e self-service às secretarias municipais visa atender, de forma integrada, às necessidades alimentares dos servidores.

8.3. A proposta contempla uma abordagem completa que assegura diversidade no cardápio, alta qualidade, flexibilidade de entrega e atendimento às especificidades de cada secretaria.

8.4. A seguir, descrevem-se os componentes dessa solução:

8.4.1 Fornecimento de Cardápio Semanal Variado:

- A empresa contratada deverá enviar um cardápio semanal no início de cada semana, com opções variadas de proteínas (carne bovina, frango, peixe), acompanhamentos (arroz, macarrão, feijão, entre outros) e saladas. Essa diversidade é fundamental para garantir uma alimentação equilibrada e evitar a repetição de itens, promovendo o bem-estar e a satisfação dos servidores.

- A solução inclui a flexibilidade de ajustes no cardápio, caso a administração identifique a necessidade de adaptações ou preferências específicas, possibilitando uma alimentação mais alinhada aos gostos e necessidades dos servidores.

8.4.2 Modalidades de Refeições Oferecidas:

- Marmitex: Refeições individuais embaladas em recipientes térmicos (isopor ou alumínio) com tampa, permitindo o consumo em qualquer local e mantendo a integridade dos alimentos até a entrega.



- Self-Service: pratos frios e quentes, com direito a tudo que estiver no aparador, com no mínimo: um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de salada crua de verduras/ legumes/salada cozida, guarnição com um componente, arnes bovina (suína, peixe ou frango). SEM CHURRASCO.

8.4.3. Controle de Qualidade e Segurança Alimentar:

- A empresa deverá seguir rigorosos padrões de qualidade, com ingredientes frescos e de procedência certificada, garantindo que cada refeição esteja de acordo com as normas de segurança alimentar. Todos os processos de preparo, armazenamento e transporte devem estar em conformidade com as regulamentações da ANVISA, e a empresa deverá apresentar documentação comprobatória de conformidade, como alvarás sanitários atualizados.

- Cada etapa do processo deverá ser monitorada para evitar contaminações e manter a qualidade das refeições até o momento do consumo.

8.4.4. Sustentabilidade e Responsabilidade Social:

- A solução poderá incluir a utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis para minimizar o impacto ambiental do consumo de refeições embaladas. Essa prática reflete o compromisso da administração pública com a sustentabilidade e incentiva a redução de resíduos descartáveis.

- A empresa contratada será incentivada a adotar práticas de responsabilidade social, como a destinação adequada de resíduos e o apoio a fornecedores locais, sempre que possível. Essa abordagem integrada assegura que as refeições fornecidas atenderão às expectativas de qualidade, segurança e diversidade, permitindo que os servidores das secretarias municipais tenham uma alimentação saudável, variada e entregue com a pontualidade necessária. A estrutura de fornecimento visa também à flexibilidade operacional, proporcionando uma solução completa e sustentável para o município, em alinhamento com os princípios de economicidade e eficiência na administração pública.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

9.1 A opção por realizar uma única licitação para a contratação de fornecimento de refeições marmitex e self service, dividida em itens distintos, se justifica pela complexidade e diversidade das necessidades da Prefeitura Municipal de Brejinho de Nazaré - TO.

9.2 O parcelamento dessa contratação por itens permite atender a diferentes demandas específicas de cada setor, assegurando que as refeições fornecidas se adequem às particularidades nutricionais e funcionais de cada unidade administrativa. Essa abordagem técnica favorece uma melhor seleção dos fornecedores, possibilitando que empresas especializadas em determinados tipos de fornecimento (marmitex ou self service) apresentem propostas que atendam diretamente às exigências das diversas áreas da administração pública.

9.4 Os benefícios do parcelamento por itens estão também ligados à otimização do uso dos recursos públicos e ao atendimento à urgência da situação enfrentada. Com o fornecimento das refeições em itens separados, é possível iniciar imediatamente a entrega dos serviços mais críticos, garantindo a continuidade da alimentação dos servidores e colaboradores. Isso resulta em um impacto positivo na eficiência do serviço público, promovendo condições adequadas de trabalho e atendimento, que, por sua vez, contribuem para o aumento da satisfação dos servidores e da população atendida.



9.5 Além disso, o parcelamento via adjudicação por itens pode facilitar a gestão e o acompanhamento da execução contratual, permitindo ajustes mais ágeis caso as entregas ou a qualidade das refeições não estejam conforme o esperado. Ao permitir que a administração pública controle e avalie cada item individualmente, garante-se um nível maior de responsabilidade e compromisso dos fornecedores, favorecendo, assim, a transparência e a eficiência na utilização dos recursos públicos e, por consequência, melhorando o atendimento ao interesse coletivo e a qualidade dos serviços prestados.

10. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1 Os resultados esperados com a contratação incluem a eficiência na realização das atividades, permitindo que servidores e participantes permaneçam em seus compromissos sem interrupções, o que contribui para maior produtividade e melhor aproveitamento dos eventos.

10.2 Além disso, há a otimização de recursos e tempo, já que o fornecimento das refeições no próprio local reduz deslocamentos e possibilita uma execução mais eficaz das tarefas.

10.3 Outro benefício é a promoção da saúde e do bem-estar, assegurada por refeições variadas e balanceadas que garantem alimentação adequada, refletindo diretamente no desempenho e na qualidade de vida dos servidores.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Este estudo não identificou a necessidade de realiza contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. Aplica-se ao presente processo licitatório as disposições estabelecidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, que tratam dos critérios de sustentabilidade e proteção ambientais, devendo a empresa participante adotar as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:

12.1.1 Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

12.1.2. Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;

12.1.3. Observe a resolução CONAMA nº 20 de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

12.1.4. Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços;

12.1.5. Realize a separação dos resíduos recicláveis descartados, destinando-os às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis;

12.1.6 Respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

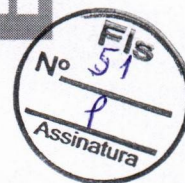
12.1.7. Observe a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



BREJINHO DE NAZARÉ - TO



municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução para contratação de empresa especializada para fornecimento de Refeição tipo marmitex e self service para atender as demandas da prefeitura Municipal de Brejinho de Nazaré.

13.2. Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, **DECLARAMOS SER VIÁVEL** a contratação pretendida, atendendo aos padrões e preços de mercado.

14. DA CIÊNCIA DA AUTORIDADE COMPETENTE

14.1. Recebido o presente Estudo Técnico Preliminar, verifico que está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão; no mais, atende as demandas formuladas da melhor maneira, pelo que **APROVO E AUTORIZO** a contratação nos termos concluídos pela equipe técnica de planejamento.

Brejinho de Nazaré -TO 15 de Janeiro de 2026.

Agostinho Ferreira Lima
Secretaria Municipal de Administração e Planejamento