



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**I - INFORMAÇÕES BÁSICAS**

Setor Requisitante: Diretoria Geral de Saúde

**II - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO**

Considerando os inúmeros serviços desenvolvidos e prestados pelo Município à população, especialmente aqueles executados por servidores que atuam em atividades externas ou em regimes de trabalho que demandam permanência contínua no local de serviço, evidencia-se a necessidade de a Administração Pública garantir condições mínimas adequadas para o desempenho das atividades laborais, dentre as quais se destaca o acesso à alimentação durante a jornada de trabalho. Destaca-se que determinados serviços públicos são executados em locais distantes da sede do Município ou em condições que inviabilizam o retorno do servidor à sua residência ou a estabelecimento comercial no horário destinado à refeição. Como exemplo, citam-se os servidores que atuam na manutenção de estradas rurais, os quais frequentemente desempenham suas atividades em áreas afastadas, tornando o deslocamento para almoço incompatível com a continuidade e a eficiência dos serviços prestados.

Nessas situações, faz-se necessário o fornecimento de refeições do tipo marmita, de modo a viabilizar a alimentação dos servidores diretamente nos locais de execução das atividades, assegurando a adequada prestação dos serviços públicos.

Ademais, verifica-se a necessidade de fornecimento de refeições no âmbito da sede do Município ou em áreas urbanas, destinadas a servidores no exercício de suas atribuições que, por demanda de serviço, não disponham de tempo hábil para deslocamento, bem como para atendimento a convidados, participantes de reuniões institucionais e demais situações administrativas que demandem suporte alimentar.

Para esses casos, justifica-se a contratação de refeições do tipo "prato feito", a serem fornecidas em estabelecimento comercial ou local adequado, de acordo com a conveniência da Administração.

Dessa forma, a contratação pretendida visa atender, de maneira complementar, tanto às demandas de servidores em atividades externas quanto às necessidades institucionais internas, garantindo eficiência, continuidade dos serviços públicos e adequado suporte às atividades administrativas.

Há de se considerar, ainda, as atividades desenvolvidas em regime de trabalho contínuo ou ininterrupto, como aquelas realizadas na garagem municipal, nos serviços de atendimento de emergência e demais setores que exigem a permanência constante dos servidores em seus postos de trabalho. Nessas situações, o fornecimento de refeições prontas mostra-se medida necessária para assegurar condições mínimas de trabalho e garantir a adequada execução das atividades institucionais.

Ressalta-se que a ausência de fornecimento adequado de alimentação durante a jornada de trabalho pode comprometer o desempenho das atividades operacionais, impactando negativamente na continuidade e na eficiência dos serviços públicos prestados à população.

Assim, o fornecimento de refeições prontas, do tipo marmitex e prato feito, constitui medida necessária para atender às demandas operacionais da Administração, assegurando aos servidores condições mínimas para o exercício de suas funções, especialmente nos casos em que o deslocamento para realização de refeições se torna inviável ou prejudicial à execução dos serviços. Nos exercícios anteriores, a Administração atendeu à referida demanda por meio de procedimentos licitatórios, com utilização de Atas de Registro de Preços, modelo que se mostrou adequado por permitir maior flexibilidade no atendimento das necessidades, possibilitando o fornecimento das refeições conforme a demanda efetiva dos setores da Administração.

De modo geral, a necessidade foi atendida de forma satisfatória por meio desse instrumento, não havendo registros relevantes de descontinuidade ou prejuízo ao interesse público, o que demonstra a eficiência do modelo adotado para suprimento da demanda institucional.

Ressalta-se, ainda, que a ata de registro de preços vigente já foi objeto de prorrogação, nos termos previstos, evidenciando tanto a vantajosidade quanto à adequação da solução adotada ao longo de sua execução, no entanto, não comporta mais prorrogações.





Registra-se, por fim, que a presente necessidade se encontra alinhada ao planejamento institucional da Administração, estando prevista no Plano Anual de Contratações e na Lei Orçamentária Anual, garantindo a compatibilidade da futura contratação com os instrumentos de planejamento e gestão orçamentária do Município.

### III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A solução deverá atender aos seguintes requisitos mínimos:

- Disponibilidade de horário compatível com as demandas da Administração, considerando que determinados serviços públicos são executados em períodos específicos ou em regime contínuo, exigindo flexibilidade no preparo e fornecimento das refeições.
- Atendimento às normas sanitárias vigentes, devendo o estabelecimento possuir condições adequadas de higiene, manipulação, preparo, acondicionamento e transporte dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária aplicável e com as boas práticas de manipulação de alimentos.
- Flexibilidade quanto ao local de entrega das refeições, devendo a contratada atender às solicitações da Administração conforme os locais indicados, podendo contemplar setores municipais, frentes de trabalho externas, serviços rurais ou outros pontos de atendimento necessários ao desenvolvimento das atividades institucionais.
- Atendimento às normas municipais e demais regulamentações aplicáveis ao funcionamento de estabelecimentos que realizam preparo e fornecimento de alimentos, incluindo licenças sanitárias, alvarás de funcionamento e demais exigências legais pertinentes.
- Utilização de matéria-prima de qualidade na preparação das refeições, devendo os alimentos ser preparados com ingredientes adequados ao consumo humano e dentro de padrões mínimos nutricionais. As refeições deverão conter, no mínimo:
  - ✓ Arroz tipo 1;
  - ✓ Feijão;
  - ✓ No mínimo uma opção de proteína (bovina, suína, frango ou peixe);
  - ✓ Legumes cozidos ou preparados;
  - ✓ Demais insumos necessários ao preparo, tais como óleo e temperos de qualidade, garantindo sabor, valor nutricional e segurança alimentar.

O cardápio mínimo estabelecido baseia-se em parâmetros nutricionais amplamente reconhecidos como adequados para garantir uma refeição completa e equilibrada, apta a suprir as necessidades energéticas e nutricionais básicas dos indivíduos em jornada de trabalho.

A composição proposta contempla fontes essenciais de macronutrientes, sendo o arroz e a massa responsáveis pelo fornecimento de carboidratos (energia), o feijão contribuindo como fonte complementar de proteínas e fibras, e a opção de proteína de origem animal (bovina, suína, frango ou peixe) assegurando o aporte proteico necessário à manutenção e recuperação muscular.

Ademais, a inclusão de legumes visa garantir o fornecimento de vitaminas, minerais e fibras, promovendo maior equilíbrio nutricional à refeição.

Ressalta-se que tal composição reflete o padrão alimentar comumente adotado em refeições comerciais do tipo "prato feito" e marmitas no contexto nacional, sendo amplamente aceita como suficiente para atender, de forma básica, às necessidades nutricionais de uma refeição principal, especialmente em contextos de alimentação coletiva.

Assim, os itens definidos representam um padrão mínimo, não exaustivo, destinado a assegurar qualidade nutricional adequada.

- Acondicionamento adequado das refeições em embalagens descartáveis apropriadas para transporte de alimentos quentes, preferencialmente térmicas (como recipientes de isopor ou material equivalente), devidamente fechadas e em condições que preservem a temperatura, qualidade e integridade dos alimentos até o momento do consumo.
- Celeridade no atendimento às solicitações da Administração, considerando que o fornecimento das refeições está diretamente relacionado à continuidade das atividades desempenhadas pelos servidores. Dessa forma, a contratada deverá possuir capacidade operacional para atender às demandas dentro dos prazos estabelecidos, evitando atrasos que possam comprometer o andamento dos serviços públicos.
- Considerando a natureza da contratação, o fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração, permitindo maior flexibilidade na gestão da demanda e



evitando desperdícios, em consonância com o modelo de contratação por meio de Sistema de Registro de Preços.

- A refeição deverá manter a média de peso e quantidades ofertadas pelo estabelecimento no atendimento padrão, sem reduções de porções. Fica estabelecido, ainda, que o quantitativo mínimo a ser fornecido por refeição não poderá ser inferior a 700 gramas, garantindo padrão adequado de saciedade e compatibilidade com uma refeição principal completa.

Sendo a proteína animal: carne bovina, suína, frango ou peixe, porção média de 120 gramas.

Arroz, porção média de 300 gramas.

Macarrão, porção média 75 gramas

Feijão, porção média 100 gramas.

Legumes variados, porção média 100 gramas.

Totalizando uma média de 700 gramas, por refeição fornecida.

#### **IV - PROSPECÇÕES DE SOLUÇÕES / LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Como alternativa para o atendimento da necessidade identificada pela Administração quanto ao fornecimento de refeições prontas destinadas aos servidores municipais em atividades externas ou em regime de trabalho contínuo, realizou-se análise das possíveis soluções disponíveis para suprimento da demanda.

Inicialmente, avaliou-se a possibilidade de execução direta do serviço pelo próprio Município, por meio da estrutura atualmente existente. Contudo, tal alternativa mostrou-se inviável, considerando que a maior demanda pelo fornecimento de refeições ocorre, em grande parte, aos finais de semana, período em que determinados serviços operacionais, especialmente os serviços rurais de manutenção de estradas, apresentam maior volume de atividades, enquanto outros setores da Administração possuem fluxo reduzido de funcionamento.

Nessas circunstâncias, a produção de refeições pela estrutura municipal, como pelo Fundo Social ou setores similares, tornar-se-ia economicamente e operacionalmente desvantajosa, uma vez que implicaria na mobilização de servidores para preparo de pequena quantidade de refeições, além da necessidade de aquisição de insumos específicos para produção eventual. Tal cenário resultaria em aumento de custos operacionais, possível desperdício de alimentos e eventual necessidade de pagamento de horas extras, o que não se mostra compatível com os princípios da economicidade e eficiência administrativa.

Diante disso, avaliou-se como solução mais adequada a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, do tipo marmitex ou prato feito, conforme demanda da Administração. Essa alternativa permite maior agilidade no atendimento das solicitações das Diretorias e setores municipais, garantindo o fornecimento das refeições já preparadas, em condições adequadas de consumo e dentro dos padrões sanitários exigidos.

Além disso, a contratação junto ao mercado fornecedor evita a necessidade de ampliação da estrutura administrativa, aquisição adicional de insumos ou mobilização extraordinária de servidores para preparo das refeições, possibilitando que a Administração concentre seus esforços nas atividades finalísticas e na prestação de serviços à população.

No mercado local e regional observa-se a existência de estabelecimentos comerciais e empresas do ramo alimentício aptos a realizar o preparo e fornecimento de refeições prontas, tratando-se de serviço comum, com características padronizáveis e amplamente ofertado.

Considerando que a demanda por refeições pode variar conforme a quantidade de servidores em atividade externa, frentes de trabalho e serviços operacionais realizados ao longo do ano, mostra-se mais adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços. Tal modelo possibilita que a Administração realize as aquisições de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva, evitando tanto o desabastecimento quanto a aquisição em quantidade superior à demanda real.

Dessa forma, o Sistema de Registro de Preços proporciona maior flexibilidade administrativa, melhor planejamento das contratações e utilização mais eficiente dos recursos públicos, garantindo a continuidade do fornecimento das refeições sempre que necessário ao adequado desempenho das atividades institucionais.

#### **V - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**



Após a análise das alternativas disponíveis no cenário atual, visando garantir um atendimento ágil e eficaz às demandas da Administração, e considerando que as refeições serão solicitadas conforme a necessidade, sem gerar gastos desnecessários ou excesso de produção, conclui-se que a solução mais adequada para suprir a necessidade identificada consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitex e refeições prontas devidamente acondicionadas.

Considerando a natureza comum do objeto, a contratação será realizada por meio de Pregão, com a adoção do Sistema de Registro de Preços, permitindo o fornecimento parcelado e flexível, compatível com a variação da demanda ao longo do exercício. Essa modalidade assegura maior eficiência na gestão dos recursos públicos, evitando desperdícios ou desabastecimento, e possibilita à Administração adquirir apenas o quantitativo efetivamente necessário em cada período.

O fornecimento deverá observar rigorosamente os requisitos mínimos de qualidade, higiene, acondicionamento e conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo que os servidores recebam refeições adequadas, em condições próprias para consumo e seguras do ponto de vista alimentar.

Ademais, as refeições deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração, conforme demanda específica de cada setor, incluindo serviços externos e atividades em regime contínuo, assegurando agilidade e eficiência na prestação do serviço.

**VI - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

ITEM	UNID.	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DETALHADA
01	UNIDADE	565	<b>Fornecimento de refeição pronta, tipo "prato feito"</b> , composta por arroz tipo 1; feijão; no mínimo uma opção de proteína (bovina, suína, frango ou peixe); guarnição de legumes e/ou verduras cozidas ou preparadas. Inclui todos os insumos necessários ao preparo, observando padrões de qualidade, higiene, valor nutricional e segurança alimentar.
02	UNIDADE	5.330	<b>Fornecimento de refeição pronta acondicionada em embalagem tipo "marmitex"</b> , composta por arroz tipo 1; feijão; no mínimo uma opção de proteína (bovina, suína, frango ou peixe); guarnição de legumes e/ou verduras cozidas ou preparadas. Inclui todos os insumos necessários ao preparo, bem como embalagem apropriada, acompanhada de talheres descartáveis, garantindo conservação térmica, higiene, valor nutricional e segurança alimentar.

O estimativo para contratação se deu conforme a análise do levantamento abaixo com referência ao consumo dos últimos anos pela Administração e com base em estimativa realizada pelos setores técnicos das Diretorias que previram no PCA o objeto em questão, conforme Memorando 1.569/2026.

A	B	C	D	E	F	G	H
LEVANTAMENTO REFEIÇÕES							
Item	Unidade	Descrição dos materiais	SAÚDE	ASS. SOCIAL	AGRICULT/ MEIO AMBIENTE	FUNDO SOC.	TOTAL
1	Unidade	REFEIÇÕES PRONTAS - MARMITEX	2.000	300	3.000	30	5.330
2	Unidade	REFEIÇÕES PRONTAS - PRATO FEITO	200	100	250	15	565





Abaixo segue relatórios, obtidos através do setor de compras:

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS											Página 1
Nº Proc. Licitatório : 000112/24		Modalidade : PREGÃO PRESENCIAL			Nº Modalidade Licit. : 45						
Proc. Administrativo : 112		Nº Controle Ata : 45			Prazo de Validade : 02/07/2026						
Objeto / Descrição : Registro de preços para aquisições de refeições prontas tipo marmitex e prato feito											
Registro de Preços (Inicial) Prazo de Validade : 02/07/2025											
Fornecedor / Proponente : 3456 - MARILDA PINHEIRO LEITE DA ROSA											
Centro de Custo : 115 - SECRETARIA DE OBRAS E INFRAESTRUTURA											
Item	Cód. Produto	Descrição	Motivo	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Qtde. Sol.	Qtde. Ped.	Qtde. Saldo	% consumido
1	099.002.385	REFEIÇÃO PRONTA, TIPO PRATO FEITO		UND	1640	18,90	9.922,50	0	525	0	0,00
					Quantidade			0,00	9.922,50	18,90	32,01
2	099.002.386	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO SISTEMA MARMITEXUND			11540	20,50	191.529,20	100	9120	0	79,90
					Quantidade			2.050,00	189.479,20	20,50	0,00
<b>Total Registro de Preços (Inicial) :</b>							<b>201.451,70</b>	<b>Saldo Total:</b>		<b>0,00</b>	
Atualização : 1 Prazo de Validade : 02/07/2026											
Atualização : 2 Prazo de Validade : 02/07/2026											
Fornecedor / Proponente : 3456 - MARILDA PINHEIRO LEITE DA ROSA											
Centro de Custo : 115 - SECRETARIA DE OBRAS E INFRAESTRUTURA											
Item	Cód. Produto	Descrição	Motivo	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Qtde. Sol.	Qtde. Ped.	Qtde. Saldo	% consumido
1	099.002.385	REFEIÇÃO PRONTA, TIPO PRATO FEITO		UND	1640	20,14	32.378,60	0	525	1115	0,00
					Quantidade			0,00	9.922,50	20,14	22.456,10
2	099.002.386	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO SISTEMA MARMITEXUND			11540	21,84	242.198,00	100	9120	2320	50,668,80
					Quantidade			2.050,00	189.479,20	21,84	50,668,80
<b>Total Registro de Preços (Atualização : 2 ) :</b>							<b>274.576,60</b>	<b>Saldo Total:</b>		<b>73.124,90</b>	

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS											Página 1
Nº Proc. Licitatório : 000145/23		Modalidade : PREGÃO PRESENCIAL			Nº Modalidade Licit. : 76						
Proc. Administrativo : 145		Nº Controle Ata : 76			Prazo de Validade : 02/05/2024						
Objeto / Descrição : Registro de preços para futuros preparos e fornecimentos de refeições prontas, tipo marmitex e prato feito, em atendimento às Secretarias da Administração Municipal.											
Registro de Preços (Inicial) Prazo de Validade : 02/05/2024											
Fornecedor / Proponente : 3456 - MARILDA PINHEIRO LEITE DA ROSA											
Centro de Custo : 9 - S.M.E.C.D.T. - SECRETARIA DA EDUCACAO											
Item	Cód. Produto	Descrição	Motivo	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Qtde. Sol.	Qtde. Ped.	Qtde. Saldo	% consumido
5	053.003.073	REFEICAO PRONTA TIPO PRATO FEITO		UN	100	18,00	1.800,00	0,00	0,00	100	0,00
					Quantidade			0,00	0,00	18,00	1.800,00
6	053.002.275	FORNECIMENTO DE REFEICOES NO SISTEMA MARMITEXUN			100	20,00	2.000,00	0,00	0,00	100	0,00
					Quantidade			0,00	0,00	20,00	2.000,00
Centro de Custo : 15 - G.P. - FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE											
Item	Cód. Produto	Descrição	Motivo	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Qtde. Sol.	Qtde. Ped.	Qtde. Saldo	% consumido
9	053.003.073	REFEICAO PRONTA TIPO PRATO FEITO		UN	100	18,00	1.800,00	0	0	100	0,00
					Quantidade			0,00	0,00	18,00	1.800,00
10	053.002.275	FORNECIMENTO DE REFEICOES NO SISTEMA MARMITEXUN			100	20,00	2.000,00	0	14	86	14,00
					Quantidade			0,00	280,00	20,00	1.720,00
Centro de Custo : 32 - S.M.ADM - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO											
Item	Cód. Produto	Descrição	Motivo	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Qtde. Sol.	Qtde. Ped.	Qtde. Saldo	% consumido
1	053.003.073	REFEICAO PRONTA TIPO PRATO FEITO		UN	250	18,00	4.500,00	0	0	250	0,00
					Quantidade			0,00	0,00	18,00	4.500,00
2	053.002.275	FORNECIMENTO DE REFEICOES NO SISTEMA MARMITEXUN			300	20,00	6.000,00	0	300	0	100,00
					Quantidade			0,00	6.000,00	20,00	0,00
Centro de Custo : 33 - S.M.A - SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA											
Item	Cód. Produto	Descrição	Motivo	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Qtde. Sol.	Qtde. Ped.	Qtde. Saldo	% consumido
11	053.003.073	REFEICAO PRONTA TIPO PRATO FEITO		UN	200	18,00	3.600,00	0,00	1.746,00	18,00	1.854,00
					Quantidade			0,00	0,00	18,00	1.854,00
12	053.002.275	FORNECIMENTO DE REFEICOES NO SISTEMA MARMITEXUN			3000	20,00	60.000,00	0,00	2190	810	73,00
					Quantidade			0,00	43.800,00	20,00	16.200,00

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS											Página 2
Nº Proc. Licitatório : 000145/23		Modalidade : PREGÃO PRESENCIAL			Nº Modalidade Licit. : 76						
Proc. Administrativo : 145		Nº Controle Ata : 76			Prazo de Validade : 02/05/2024						
Objeto / Descrição : Registro de preços para futuros preparos e fornecimentos de refeições prontas, tipo marmitex e prato feito, em atendimento às Secretarias da Administração Municipal.											
Registro de Preços (Inicial) Prazo de Validade : 02/05/2024											
Fornecedor / Proponente : 3456 - MARILDA PINHEIRO LEITE DA ROSA											
Centro de Custo : 53 - S.M.S - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE											
Item	Cód. Produto	Descrição	Motivo	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Qtde. Sol.	Qtde. Ped.	Qtde. Saldo	% consumido
3	053.003.073	REFEICAO PRONTA TIPO PRATO FEITO		UN	500	18,00	9.000,00	0	179	321	35,80
					Quantidade			0,00	3.222,00	18,00	5.778,00
4	053.002.275	FORNECIMENTO DE REFEICOES NO SISTEMA MARMITEXUN			2000	20,00	40.000,00	0,00	1778	222	88,90
					Quantidade			0,00	35.560,00	20,00	4.440,00
Centro de Custo : 115 - SECRETARIA DE OBRAS E INFRAESTRUTURA											
Item	Cód. Produto	Descrição	Motivo	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Qtde. Sol.	Qtde. Ped.	Qtde. Saldo	% consumido
13	053.003.073	REFEICAO PRONTA TIPO PRATO FEITO		UN	500	18,00	9.000,00	0	0	500	0,00
					Quantidade			0,00	0,00	18,00	9.000,00
14	053.002.275	FORNECIMENTO DE REFEICOES NO SISTEMA MARMITEXUN			1500	20,00	30.000,00	0	1112	388	74,13
					Quantidade			0,00	22.240,00	20,00	7.760,00
Centro de Custo : 117 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL											
Item	Cód. Produto	Descrição	Motivo	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Qtde. Sol.	Qtde. Ped.	Qtde. Saldo	% consumido
7	053.003.073	REFEICAO PRONTA TIPO PRATO FEITO		UN	100	18,00	1.800,00	0	0	100	0,00
					Quantidade			0,00	0,00	18,00	1.800,00
8	053.002.275	FORNECIMENTO DE REFEICOES NO SISTEMA MARMITEXUN			500	20,00	10.000,00	0	200	300	40,00
					Quantidade			0,00	4.000,00	20,00	6.000,00
<b>Total Registro de Preços (Inicial) :</b>							<b>181.500,00</b>	<b>Saldo Total:</b>		<b>64.652,00</b>	





**RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS**

Página 1

Nº Proc. Licitatório : 000126/22 Modalidade : PREGÃO PRESENCIAL Nº Modalidade Licit. : 46  
 Proc. Administrativo : 126 Nº Controle Ata : 46 Prazo de Validade : 03/05/2023  
 Objeto / Descrição : contratação de empresa para o preparo e fornecimento de refeições prontas, tipo "marmitex" e prato feito, em atendimento às Secretarias da Administração Municipal

Registro de Preços (Inicial)		Prazo de Validade : 03/05/2023									
Fornecedor / Proponente : 3456 - MARILDA PINHEIRO LEITE DA ROSA											
Centro de Custo : 32 - S.M.ADM - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO											
Item	Cód. Produto	Descrição Marca	Motivo	Unid.	Qtde	Valor Unitário Controle de Saldo Por	Valor Total	Qtde. Sol. Vir. Sol.	Qtde. Ped. Vir. Ped.	Qtde. Saldo Vir. Saldo	% consumido Vir. Saldo Total
1	053.003.073	REFEICAO PRONTA TIPO PRATO FEITO		UN	1750	18,00	31.500,00	0	246	1504	14,06
2	053.002.275	FORNECIMENTO DE REFEICOES NO SISTEMA MARMITEXUN			7500	20,00	150.000,00	80	4.428,00	18,00	27.072,00
					Quantidade			1.600,00	5921	1499	80,01
					Quantidade				118.420,00	20,00	29.980,00
Total Registro de Preços (Inicial) :							181.500,00	Saldo Total:		57.052,00	

Ressalta-se que a aquisição das refeições prontas e marmitex por meio do sistema de registro de preço se justifica considerando a imprevisibilidade da necessidade, bem como o interesse da Administração Pública em não custear gastos desnecessários com compras indevidas, uma vez que ao se utilizar o sistema de registro de preços a Administração não se vincula à contratação da totalidade do quantitativo.

**VII - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Para elaboração da estimativa de preços o setor de compras realizou pesquisa junto ao BANCO DE PREÇOS e a processo anterior dessa entidade. O valor médio estimado para suprir a demanda vista mais vantajosa foi de R\$ 139.594,95 (cento e trinta e nove mil, quinhentos e noventa e quatro reais e noventa e cinco centavos), de acordo com a planilha de levantamento de preços e os documentos que compõe o ANEXO I.

Item	Unid	Qtde	Descrição	V. Unit	V. Total
01	UNID	565	<b>Fornecimento de refeição pronta, tipo "prato feito"</b> , composta por arroz tipo 1; feijão; no mínimo uma opção de proteína (bovina, suína, frango ou peixe); guarnição de legumes e/ou verduras cozidas ou preparadas. Inclui todos os insumos necessários ao preparo, observando padrões de qualidade, higiene, valor nutricional e segurança alimentar.	R\$ 21,89	R\$ 12.367,85
02	UNID	5.330	<b>Fornecimento de refeição pronta acondicionada em embalagem tipo "marmitex"</b> , composta por arroz tipo 1; feijão; no mínimo uma opção de proteína (bovina, suína, frango ou peixe); guarnição de legumes e/ou verduras cozidas ou preparadas. Inclui todos os insumos necessários ao preparo, bem como embalagem apropriada, acompanhada de talheres descartáveis, garantindo conservação térmica, higiene, valor nutricional e segurança alimentar.	R\$ 23,87	R\$ 127.227,10

**VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Orienta-se que a licitação seja realizada por item, sempre que o objeto for divisível, tendo em vista que a adjudicação por item permite um melhor aproveitamento das potencialidades do mercado e a possível ampliação da competitividade do certame, sem perda de economia de escala. Adicionalmente, destaca-se que, ao realizar a adjudicação por item, é possível propiciar a ampla participação de licitantes que, não dispendo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação ao item aqui disposto, em razão das particularidades inerentes ao mercado de fornecimento de refeições prontas (perfil de produção, capacidade logística e distribuição dos fornecedores), bem como de acordo com as demandas das





unidades englobadas neste ETP, uma vez que a necessidade de aquisição de refeições pode variar ao longo do exercício em função de servidores em atividades externas, serviços contínuos e turnos específicos de atendimento.

Deste modo, considerando não terem sido identificados fatores que impeçam a adjudicação por item no que se refere ao fornecimento de marmitex e pratos feitos, conclui-se pela realização da licitação conforme tais padrões, objetivando propiciar condições mais vantajosas para a Administração, além de prestigiar os princípios da ampla competitividade, da razoabilidade, da imparcialidade e da isonomia nas contratações públicas.

#### **IX - RESULTADOS PRETENDIDOS**

- Garantir o fornecimento adequado e contínuo de refeições aos servidores, atendendo às necessidades alimentares durante a jornada de trabalho.
- Assegurar a qualidade das refeições, promovendo a saúde, o bem-estar e a disposição dos servidores para a execução de suas atividades, prevenindo fadiga e comprometimento do desempenho.
- Padronizar o fornecimento das refeições, com qualidade mínima definida, preparo seguro, composição balanceada e atendimento às normas sanitárias vigentes.
- Evitar desabastecimento, interrupções ou improvisações no fornecimento alimentar, garantindo que os servidores tenham acesso às refeições sempre que necessário.
- Promover eficiência administrativa, por meio de aquisição planejada, com melhor custo-benefício e redução de compras emergenciais ou serviços extraordinários.
- Assegurar a correta aplicação dos recursos públicos, com contratação compatível à demanda real, observando os princípios da economicidade, sustentabilidade e continuidade dos serviços públicos.

#### **X - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES E PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

Para a efetiva execução dos serviços não será necessário a correlação entre processos e outros contratos.

#### **XI - IMPACTOS AMBIENTAIS**

O fornecimento de refeições prontas, do tipo marmitex e prato feito, envolve impactos ambientais que devem ser considerados e mitigados pela Administração e pelo fornecedor, conforme descrito a seguir:

- Geração de resíduos sólidos – embalagens descartáveis, como isopor e plástico, geram resíduos que podem impactar o meio ambiente se não forem corretamente descartados ou reciclados. Recomenda-se que o fornecedor adote práticas de redução de resíduos, utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis e orientação quanto ao descarte adequado pelos usuários.
- Consumo de recursos naturais – a produção e transporte das refeições envolvem uso de água, energia e matérias-primas alimentares, o que pode gerar impactos ambientais diretos e indiretos. Incentiva-se a utilização de insumos provenientes de fontes sustentáveis, com práticas de economia de água e energia durante o preparo.
- Higienização e produtos químicos – o uso de detergentes, desinfetantes e produtos de limpeza deve seguir normas ambientais, evitando contaminação de solo e água e garantindo segurança para trabalhadores e usuários.
- Educação ambiental e responsabilidade social – recomenda-se que o fornecedor adote políticas de conscientização quanto à redução de resíduos, reciclagem e consumo consciente, promovendo boas práticas ambientais junto aos servidores e à comunidade.

Dessa forma, embora o fornecimento de refeições prontas seja essencial para a continuidade dos serviços públicos, a adoção de medidas mitigadoras e boas práticas ambientais contribui para reduzir impactos e promover sustentabilidade na execução do contrato.



**XII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO**

Considerando o disposto acima, os estudos evidenciaram que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Assim, **DECLARA-SE ser VIÁVEL** a contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitex e pratos feitos, destinados ao atendimento da demanda dos servidores municipais, garantindo refeições adequadas, seguras e em condições próprias para consumo durante a execução das atividades institucionais.

Itaberá, data da assinatura eletrônica.

**CAMILA VALERIA MACHADO**

**Assessora de Saúde**

**CLAUDIA EDINEIA DE OLIVEIRA**

**Assessora do Fundo Social de Solidariedade**

**LUANA APARECIDA RODRIGUES DA CRUZ SIMÕES**

**Assessora de Assistência Social**

**ERICA JESUS DE BRITO**

**Coordenador Administrativo Geral Infraestrutura, Agricultura e Meio Ambiente**

Itaberá, data da assinatura eletrônica.

**MARINA GOMES MOREIRA FREITAS**

**Diretora Geral de Saúde**



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: B455-A2A6-08C6-8F9B

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ CAMILA VALERIA MACHADO (CPF 381.XXX.XXX-00) em 14/05/2026 07:50:57 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ MARINA GOMES MOREIRA (CPF 144.XXX.XXX-70) em 14/05/2026 08:14:23 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ CLÁUDIA EDNÉIA DE OLIVEIRA (CPF 218.XXX.XXX-17) em 14/05/2026 08:19:30 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ ERICA JESUS DE BRITO (CPF 306.XXX.XXX-37) em 14/05/2026 11:01:20 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ LUANA APARECIDA RODRIGUES DA CRUZ SIMÕES (CPF 363.XXX.XXX-90) em 14/05/2026 14:07:14  
GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://itabera.1doc.com.br/verificacao/B455-A2A6-08C6-8F9B>