

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo realizar a viabilidade da demanda apresentada pela Secretaria de Agronegócios pelo Processo Digital nº 4325/2025 manifestando a necessidade de alimentação para os servidores públicos da Prefeitura Municipal de Fraiburgo.

O Estudo Técnico Preliminar (ETP), conforme definição do art. 6º, inciso XX, da Lei Federal n. 14.133/2021, é o "documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao termo de referência a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação".

Portando, o presente estudo configura-se como parte integrante da instrução do processo licitatório para atendimento da demanda apresentada, e visa apontar a solução que melhor atende a demanda e apresentada e com melhor custo-benefício para a Administração Pública.

1.1. Documentação de Referência:

[DECRETO MUNICIPAL 804/2023](#). - Regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2023, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos, no âmbito do Município de Fraiburgo, da dá outras providências.

[DECRETO MUNICIPAL 805/2023](#). - Regulamenta o disposto no § 3º do Art. 8º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre as regras para a atuação do agente de contratação e da equipe de apoio, o funcionamento da Comissão de Contratação e a Atuação dos Gestores e Fiscais de Contratos, no âmbito da Administração Pública Municipal direta e indireta, e da outras providências.

[DECRETO MUNICIPAL 806/2023](#). - Regulamenta os Procedimentos Auxiliares das Licitações e Contratações, de que trata o Artigo 78 da Lei Federal nº 1º de abril de 2021, e dá outras providências.

[DECRETO MUNICIPAL 175/2021](#). - Dispõe sobre atos e procedimentos para a Formação de Preços de Referência, mediante a realização de pesquisa de preços e metodologia de constituição da base referencial para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Municipal de Fraiburgo.

[DECRETO MUNICIPAL Nº 1.100/2024](#). - Regulamenta o procedimento para a apuração de infrações e aplicações de sanções administrativas no âmbito da Administração Pública Municipal direta, Autárquica e Fundacional, de que trata a lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e dá outras providências.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

A necessidade de contratação do fornecimento de alimentação para os servidores públicos da Prefeitura Municipal de Fraiburgo decorre da exigência de garantir condições adequadas para a execução das atividades funcionais, especialmente nos casos em que o trabalho ocorre fora do horário regular de expediente ou em períodos de intrajornada. O fornecimento de alimentação é essencial para assegurar a manutenção da produtividade, do bem-estar dos servidores e da continuidade dos serviços prestados à população.

Ademais, há uma demanda específica relacionada aos servidores da Secretaria de Infraestrutura e Agropecuária, que desempenham suas funções em áreas rurais e localidades distantes do perímetro urbano, onde o retorno às suas residências para realização das refeições não é viável. Nessas situações, a disponibilização de refeições prontas, alimentação em restaurantes credenciados, lanches ou kits de alimentação e bebidas torna-se indispensável para que os servidores possam desempenhar suas atividades de forma eficiente e segura.

A presente contratação fundamenta-se nos princípios da eficiência e continuidade do serviço público, garantindo que os servidores tenham acesso a alimentação adequada durante o desempenho de suas funções, evitando impactos negativos na execução dos trabalhos e no atendimento à população. Dessa forma, a contratação almeja assegurar um ambiente de trabalho adequado e propício ao cumprimento das atribuições institucionais, alinhando-se ao interesse público e às necessidades operacionais da administração municipal.

3. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO

Considerando que o Município de Fraiburgo regulamentou a Nova Lei de Licitações n. 14.133/2021 através do Decreto nº 804 de 30 de março de 2023 e em seu art. 12. que discorre sobre Plano de Contratações Anual conforme abaixo:

“O Município **poderá** elaborar o Plano de Contratações Anual (PCA), com objetivo de racionalizar as suas contratações, garantindo o alinhamento com seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração da respectiva lei orçamentária”.(grifo nosso)

Desse modo, face a inexistência do Plano de Contratações Anual (PCA), e que a presente aquisição se faz necessária, dá-se prosseguimento ao estudo.

Destaca-se que caso haja a elaboração do PCA ante o término do presente estudo, o mesmo contará com a inclusão da presente objeto.

4. LEVANTAMENTO E JUSTIFICATIVA DAS ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Secretaria de Agronegócios realizou um levantamento das opções viáveis para suprir a demanda existente:

1. Contratação de empresa para fornecimento de refeição tipo "marmitex"
2. Aquisição de vale-refeição
3. Alimentação tipo "self-service"
4. Adesão a Ata de Registro de Preços
5. Preparo das refeições no Município

4.1. Análises das soluções:

Solução 1: Contratação de empresa para fornecimento de refeição tipo "marmitex"

Esta solução, atualmente adotada pelo Município, envolve a contratação de uma empresa especializada para fornecer refeições embaladas tipo "marmitex", conforme cardápio elaborado por nutricionistas do Município, atendendo à legislação sanitária vigente. As marmitas são retiradas no balcão pela secretaria requisitante e distribuídas aos servidores correspondentes. Para os que trabalham no interior, um responsável realiza a retirada e entrega no local de trabalho.

Solução 2: Aquisição de vale-refeição

Consiste na disponibilização de um valor diário para que o trabalhador realize suas refeições durante a jornada de trabalho, por meio de um cartão aceito em restaurantes. No entanto, essa solução requer a contratação adicional de uma empresa gestora de cartões, além de apresentar desvantagens para servidores em áreas rurais ou em intrajornada, devido à inviabilidade de deslocamento.

Solução 3: Alimentação tipo "self-service"

Nesta opção, os servidores se deslocariam até um restaurante definido pelo Município, com preço acordado por quilograma ou "buffet livre". Similar à solução anterior, apresenta desvantagens relacionadas ao deslocamento dos servidores que não podem deixar seu local de trabalho ou que estão em áreas rurais.

Solução 4: Adesão a Ata de Registro de Preços

A adesão a atas de registro de preços de outros órgãos é possível, porém, considerando a necessidade de serviços prestados localmente para evitar deslocamentos e custos adicionais, não se vislumbra vantagem nessa opção.

Solução 5: Preparo das refeições no Município

Esta solução envolveria a aquisição de alimentos via licitação e o preparo nas instalações do Município por equipe terceirizada. Contudo, esbarra em questões como a falta de

estrutura física adequada e de pessoal disponível, além da variabilidade na quantidade de refeições necessárias.

4.2 – ANÁLISE E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

A escolha da Solução 1 – contratação de empresa para fornecimento de refeição tipo "marmitex" como alternativa mais viável para atender à demanda da Prefeitura Municipal de Fraiburgo fundamenta-se na adequação dessa modalidade às necessidades operacionais, nutricionais e sanitárias, bem como em sua viabilidade logística e econômica em comparação com as demais opções analisadas.

O fornecimento de refeições tipo "marmitex" permite uma distribuição eficiente e organizada, atendendo tanto aos servidores que atuam na sede quanto àqueles que desempenham suas funções em áreas rurais, sem necessidade de deslocamento para realização das refeições. Além disso, a logística já estabelecida de retirada e entrega dos alimentos evita interrupções na jornada de trabalho, garantindo a continuidade dos serviços. Outro fator relevante é que as refeições são preparadas conforme um cardápio elaborado por nutricionistas do Município, assegurando o equilíbrio nutricional e a adequação às necessidades dos servidores, além de garantir o cumprimento das normas sanitárias vigentes, preservando a qualidade e a segurança alimentar.

Em comparação com as demais alternativas disponíveis no mercado, observa-se que a aquisição de vale-refeição, embora ofereça flexibilidade, torna-se inviável para servidores que atuam em áreas rurais ou cuja atividade exige presença contínua no posto de trabalho. Além disso, essa solução demandaria a contratação de uma empresa gestora de cartões, implicando em custos e trâmites administrativos adicionais. Da mesma forma, a alimentação do tipo "self-service" exige o deslocamento dos servidores até um restaurante previamente credenciado, o que representa um entrave para aqueles que atuam em locais remotos ou em atividades ininterruptas. A adesão a uma Ata de Registro de Preços de outro órgão também não se mostra vantajosa, uma vez que pode comprometer a eficiência do fornecimento, considerando que contratos firmados em outras localidades podem não atender plenamente às necessidades logísticas e operacionais do Município, além do risco de aumento de custos e dificuldades associadas ao transporte e entrega das refeições. Por fim, o preparo das refeições nas instalações do Município, embora pudesse oferecer um maior controle sobre os alimentos fornecidos, não se revela uma solução viável devido à ausência de estrutura física adequada, à falta de pessoal disponível para essa atividade e à complexidade inerente à gestão de insumos e variação da demanda diária.

Além dos aspectos operacionais, a solução adotada proporciona vantagens significativas no que se refere ao custo-benefício e à eficiência da gestão pública, uma vez que a terceirização do serviço reduz encargos administrativos e elimina a necessidade de investimentos elevados em infraestrutura própria para o preparo das refeições. Além disso, o pagamento ocorre conforme a quantidade de refeições efetivamente fornecidas, permitindo um controle mais preciso dos custos e evitando desperdícios.

Dessa forma, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições tipo "marmitex" é a alternativa mais adequada para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Fraiburgo, equilibrando eficiência operacional, qualidade nutricional e sanitária, viabilidade logística e economicidade, garantindo o adequado fornecimento de alimentação aos servidores e assegurando a continuidade dos serviços prestados à população.

4.3–Especificações para a solução 01:

4.3.1. Especificações das Marmitas

As refeições fornecidas deverão seguir rigorosamente o cardápio elaborado pela nutricionista do Município de Fraiburgo, **Nathália Primon Candeia, Nutricionista CRN 10 4848**, garantindo equilíbrio nutricional, qualidade e segurança alimentar. A composição das marmitas deverá obedecer às seguintes diretrizes:

Composição das Marmitas

Cada refeição deverá conter:

- **Salada:** Vegetais folhosos (como alface, acelga, rúcula e espinafre) e legumes crus ou cozidos (como cenoura, tomate, brócolis e beterraba), servidos com cortes adequados e sem repetição excessiva.
- **Prato Principal:** Carne bovina, suína, frango ou peixe, sempre bem passadas, sem excesso de gordura, nervos ou peles, respeitando a frequência estabelecida.
- **Guarnição:** Inclui opções como polenta, batatas, aipim, omeletes, massas e legumes cozidos, alternando os itens ao longo da semana.
- **Acompanhamento:** Arroz tipo 1 e feijão-preto, carioca ou vermelho, podendo quinzenalmente ser substituído por feijoada.
- **Pão:** Pão francês entre 30g e 50g, acondicionado em embalagem individual.
- **Fruta:** Higienizada e embalada individualmente, garantindo integridade e frescor, sem repetições acima de duas vezes por semana.

Exigências Gerais

- As refeições deverão ser equilibradas e atender às quatro bases da Nutrição: **quantidade, qualidade, harmonia e adequação**.
- A embalagem deverá ser térmica, **com 3 ou 4 compartimentos**, permitindo a separação de alimentos com molhos ou caldos.
- O preparo e manuseio dos alimentos devem seguir rigorosamente as normas higiênico-sanitárias da **Vigilância Sanitária**.
- O fornecimento deve incluir sachês de tempero para salada.
- É proibido o reaproveitamento de alimentos.
- A Secretaria Municipal terá acesso às instalações da empresa contratada para fins de fiscalização.

- Em caso de suspeita de toxinfecção alimentar, a empresa deverá custear exames laboratoriais dos manipuladores e notificar imediatamente os órgãos de vigilância epidemiológica e sanitária.

Composição das Marmitas em Almoço e Jantar:

Item	Und.	Descrição
1	Un	Fornecimento de refeição, ALMOÇO, preparada conforme as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na resolução - rdc nº 275, de 21 de outubro de 2002 e resolução - rdc nº . 216, de 15 de setembro de 2004 da anvisa conforme a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de folhosos e 60 gramas de verduras/legumes crus ou cozidos; 01 Prato principal: porção mínima de 150 gramas; 01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas; 01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200 gramas; 01 Feijão: preto, carioca ou vermelho porção mínima de 150 gramas; 01 pão francês: 30 a 50 gramas em embalagem plástica de polietileno (individual); 01 Fruta: 1 unidade pesando entre 120 a 150 gramas, higienizadas e embaladas individualmente. Os alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnição) devem ser acondicionadas em embalagem de isopor / alumínio descartável, com tampa e excelente vedação. As marmitas devem conter peso mínimo de 785 gramas e máximo de 875 gramas de alimento.

Item	Und.	Descrição
1	Un	Fornecimento de refeição, JANTA , preparada conforme as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na resolução - rdc nº 275, de 21 de outubro de 2002 e resolução - rdc nº . 216, de 15

	de setembro de 2004 da anvisa conforme a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de folhosos e 60 gramas de verduras/legumes crus ou cozidos; 01 Prato principal: porção mínima de 150 gramas; 01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas; 01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200 gramas; 01 Feijão: preto, carioca ou vermelho porção mínima de 150 gramas; 01 pão francês: 30 a 50 gramas em embalagem plástica de polietileno (individual); 01 Fruta: 1 unidade pesando entre 120 a 150 gramas, higienizadas e embaladas individualmente. Os alimentos quentes (carne, arroz, feijão e guarnição) devem ser acondicionadas em embalagem de isopor / alumínio descartável, com tampa e excelente vedação. As marmitas devem conter peso mínimo de 785 gramas e máximo de 875 gramas de alimento.
--	---

4.4 Da escolha da modalidade

A modalidade escolhida para a licitação da aquisição contratação de empresa para fornecimento de refeição tipo "marmiteira" é o Pregão Eletrônico, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, que o define como o procedimento mais adequado para a contratação de bens e serviços comuns. Essa modalidade possibilita ampla concorrência entre fornecedores, promovendo a disputa de preços de forma online e garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

O Pregão Eletrônico também assegura transparência e segurança no processo licitatório, uma vez que todas as etapas são conduzidas em ambiente digital, permitindo o acompanhamento em tempo real pelos interessados e registrando todas as interações realizadas. Esse fator reduz significativamente o risco de irregularidades, fortalecendo a integridade e lisura da licitação.

Outro aspecto relevante é a possibilidade de participação de fornecedores de diversas regiões, sem as limitações geográficas de processos presenciais. Isso amplia a concorrência e favorece a inclusão de empresas especializadas e qualificadas para atender

às necessidades específicas do Município de Fraiburgo, garantindo maior diversidade de propostas e aumentando a competitividade.

Além disso, o Pregão Eletrônico está alinhado ao princípio da economicidade, um dos fundamentos da Administração Pública, pois reduz custos operacionais tanto para o órgão contratante quanto para os licitantes. A agilidade do procedimento também contribui para a eficiência na contratação, permitindo que os serviços sejam prestados dentro dos prazos estabelecidos e com qualidade.

Dessa forma, a escolha do Pregão Eletrônico para esta contratação se mostra a mais apropriada, assegurando eficiência, competitividade, transparência e a melhor utilização dos recursos públicos disponíveis.

Pesquisas realizadas indicam que outros órgãos da administração pública adotam procedimentos similares para atender suas demandas, conforme exemplos descritos a seguir:

- **Joaçaba/SC**, modalidade: **Pregão Eletrônico 04/2024**, Termo de homologação, pesquisa no Diário Oficial dos Municípios (DOM), Objeto: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de marmitas no estilo PAT e buffet para atender à demanda dos órgãos participantes. Disponível em ,<<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/atos/5791319> >
- **Blumenau/SC**, modalidade: **Pregão Eletrônico** ,pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Objeto: Registro de Preço - fornecimento de Refeições, tipo: Marmitex. SEMUDES Disponível em <<https://pncp.gov.br/app/editais/83108357000115/2025/21> >
- **Rio das Antas/SC** modalidade: **Pregão Eletrônico**,pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para futura e eventual contratação de empresa especializada no FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA acondicionada em embalagens tipo Marmita, em atendimento a demanda das Secretarias, Fundos, Departamentos do Município, e demais Órgãos vinculados, nos termos da abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas no edital completo, termo de referência e anexos. Disponível em <<https://pncp.gov.br/app/editais/83074294000123/2025/11> >

Essas informações evidenciam que a contratação de empresas terceirizadas por meio de licitação é uma prática consolidada, eficiente e alinhada às necessidades da administração pública.

4.6 Do Registro de Preços

O Registro de Preços é um sistema que permite a aquisição de bens e contratação de serviços conforme a demanda, essa flexibilidade é essencial para o objeto desta licitação, uma vez que a demanda pode variar significativamente, dependendo das

necessidades de cada espaço público. O sistema permite que a administração pública faça pedidos conforme necessário, garantindo a continuidade dos serviços sem interrupções.

Registro de Preços também oferece previsibilidade orçamentária, já que os valores são fixados previamente, permitindo um melhor planejamento financeiro. A Administração pode planejar seus gastos com maior precisão, evitando surpresas e garantindo que os recursos sejam utilizados de forma eficiente.

Considerando que o Sistema de Registro de Preços é o conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens para contratações futuras.(art. 6º inciso XLV da Lei Federal 14.133/2021).

Considerando que a Lei nº 14.133/2021 estabeleceu em seu art. 40, inciso II, que o planejamento de compras quando pertinente, deverão ser processadas por meio de Sistema de Registro de Preços.

Torna-se então perfeitamente possível que a presente contratação seja feita pelo Sistema de Registro de Preços.

5. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Os quantitativos foram estimados com base nos quantitativos registrados na última licitação, conforme a Ata de Registro de Preços **AT26PMF24**, e considerando a demanda atual, estima-se a necessidade **de 21.086 unidades de marmita para almoço e 3.716 unidades para janta**. Esses números foram estabelecidos como referência para o planejamento da contratação, podendo sofrer variações conforme a abertura da Formação de Demanda, na qual outras Secretarias do Município poderão registrar suas respectivas necessidades. Dessa forma, o quantitativo final a ser contratado será ajustado de acordo com a demanda efetivamente consolidada, garantindo que o fornecimento de refeições atenda adequadamente aos servidores sem gerar desperdícios ou insuficiências no atendimento.

Item	Quantidade Estimada
Marmita (Almoço)	21.086 unidades verificar
Marmita (Janta)	3.716 unidades
Total Estimado	24.802

6. PESQUISA DE PREÇOS E ESTIMATIVA DO VALOR

6.1. Pesquisa de Preços

A formação do preço de referência para a aquisição de marmitas seguiu os critérios estabelecidos pelo Decreto Municipal nº 175/2021, que dispõe sobre os

procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços e a constituição da base referencial para contratações públicas.

Para a definição dos valores referenciais, foram analisados processos similares realizados por outros órgãos e entidades públicas, considerando aquisições registradas no Diário Oficial dos Municípios (DOM), no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e demais plataformas oficiais de contratações públicas.

A metodologia adotada seguiu os parâmetros do art. 4º do Decreto nº 175/2021, utilizando múltiplas fontes de pesquisa para garantir a confiabilidade dos preços de referência. Os valores foram obtidos a partir da média, sendo considerados apenas aqueles compatíveis com as especificações técnicas e quantitativos exigidos. A pesquisa realizada possibilitou a fixação de um preço estimado justo e compatível com as práticas do setor, evitando sobrepreço e assegurando a economicidade na contratação. Os valores referenciais detalhados e a metodologia aplicada estão descritos na planilha anexa a este Termo, conforme exigência do art. 5º do Decreto nº 175/2021. Dessa forma, a formação do preço de referência atende aos princípios da legalidade, transparência e vantajosidade para a Administração Pública, garantindo que a aquisição dos uniformes ocorra dentro dos parâmetros normativos e orçamentários adequados.

A tabela a seguir apresenta os valores das médias:

Item	Descrição	R\$ MÉDIA
1	Fornecimento de refeição, ALMOÇO , preparada conforme as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na resolução - rdc nº 275, de 21 de outubro de 2002 e resolução - rdc nº . 216, de 15 de setembro de 2004 da anvisa conforme a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de folhosos e 60 gramas de verduras/legumes crus ou cozidos; 01 Prato principal: porção mínima de 150 gramas; 01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas; 01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200 gramas; 01 Feijão: preto, carioca ou vermelho porção mínima de 150 gramas; 01 pão francês: 30 a 50 gramas em embalagem plástica de polietileno (individual); 01 Fruta: 1 unidade pesando entre 120 a 150 gramas, higienizadas e embaladas individualmente. Os alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnição) devem ser acondicionadas em embalagem de isopor / alumínio descartável, com tampa e excelente vedação. Todos os alimentos devem seguir a descrição de tipo e incidência conforme o edital. As marmitas devem conter peso mínimo de 785 gramas e máximo de 875 gramas de alimento.	24,42
2	Fornecimento de refeição, JANTA , preparada conforme as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na resolução - rdc nº 275, de 21 de outubro de 2002 e resolução - rdc nº . 216, de 15 de setembro de 2004 da anvisa conforme a seguinte estrutura de cardápio e gramatura mínima por porção: 02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de folhosos e	25,92

60 gramas de verduras/legumes crus ou cozidos; 01 Prato principal: porção mínima de 150 gramas; 01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas; 01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200 gramas; 01 Feijão: preto, carioca ou vermelho porção mínima de 150 gramas; 01 pão francês: 30 a 50 gramas em embalagem plástica de polietileno (individual); 01 Fruta: 1 unidade pesando entre 120 a 150 gramas, higienizadas e embaladas individualmente. Os alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnição) devem ser acondicionadas em embalagem de isopor / alumínio descartável, com tampa e excelente vedação. Todos os alimentos devem seguir a descrição de tipo e incidência conforme o edital. As marmitas devem conter peso mínimo de 785 gramas e máximo de 875 gramas de alimento.	
--	--

O sistema de Registro de Preço possibilita a inexistência da obrigatoriedade de dotação orçamentária (Decreto 7892/2013, Art.7º, §2º), que apenas será efetuada no momento da expedição da nota de empenho (ou similar) ou quando da celebração do contrato.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

São aptas a contratar com Município empresas que possuem ramo de atividade compatível com objeto da licitação bem como, comprovem a sua habilitação conforme dispõe a Lei federal nº 14.133/2021.

Quando a **Qualificação Econômica Financeira** o art. 68 da Lei Federal 14.133/2021 dispõe que a qualificação visa demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, será restrita à apresentação da documentação do balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

Face a isso a Constituição Federal art. 37 inciso XXI dispõe:

“ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, **serviços**, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure **igualdade de condições a todos os concorrentes**, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, **o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações**”. (grifo nosso).

Desta forma, **não será exigido a documentação referente ao balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e a comprovação dos Índice Econômicos no futuro edital**, a justificativa se dá em virtude da presente demanda não envolver, em geral, contratações de alto valor agregado ou de complexidade técnica que justifiquem a

necessidade de uma análise detalhada dos índices econômicos financeiros dos licitantes ou a apresentação do balanço dos dois últimos períodos. A contratação tem um caráter de prestação de serviço e fornecimento de bens de menor risco para a administração pública, onde a principal preocupação é a capacidade técnica e operacional das empresas em fornecer os bens e prestar os serviços adequadamente.

A Lei 14.133/2021 prevê que a Administração deve sempre buscar a contratação mais vantajosa para o interesse público, considerando não apenas o preço, mas também a capacidade de entrega. Na prática, exigir índices financeiros em contratações de serviços menos complexos pode afastar fornecedores menores que, embora economicamente menos robustos, possuem a capacidade técnica necessária e experiência na execução dos serviços.

Será exigido a Apresentação de Alvara Sanitário Valido e Vigente.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação tem por objetivo a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas do tipo "marmitex", destinadas aos servidores públicos da Prefeitura Municipal de Fraiburgo. A solução adotada visa atender às necessidades dos servidores que desempenham suas funções fora do horário regular de expediente, incluindo períodos de intrajornada, e daqueles que atuam em áreas rurais e locais afastados, onde o retorno às residências para realização das refeições não é viável. Dessa forma, a disponibilização de alimentação adequada contribui para a manutenção da produtividade, do bem-estar dos servidores e da continuidade dos serviços prestados à população.

O fornecimento das refeições será realizado por meio de empresa contratada, que deverá atender rigorosamente às normas sanitárias vigentes e seguir um cardápio previamente elaborado por nutricionistas do Município, garantindo o equilíbrio nutricional e a qualidade alimentar. As marmitas serão retiradas no balcão da empresa contratada pela secretaria requisitante e distribuídas aos servidores correspondentes. No caso dos trabalhadores que atuam em áreas rurais, um responsável pela equipe fará a retirada e a entrega no local de trabalho, assegurando a logística eficiente e evitando interrupções no desempenho das atividades.

A estimativa de consumo tem como referência os quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços AT23PMF05, considerando a necessidade de 14.800 unidades de marmita para almoço e 1.088 unidades para janta. Esses valores são indicativos e poderão ser ajustados conforme a Formação de Demanda, na qual outras Secretarias do Município poderão registrar suas respectivas necessidades. Assim, a contratação será dimensionada de forma a garantir a adequada oferta de alimentação sem desperdícios ou insuficiências no atendimento.

8.1-Da Entrega

8.1.1 – Secretaria de Agropecuária e Meio Ambiente

8.1.1.1 – A média de refeições diárias será de aproximadamente 20 (vinte) marmitex;

8.1.1.2 – Será confirmado pela Secretaria até as 09:00 horas do mesmo dia, o número exato das refeições a serem servidas;

8.1.1.3 – As refeições serão retiradas pelos responsáveis da Secretaria até as 11:30 horas.

8.1.2– Secretaria de Infraestrutura

8.1.2.1 – A média de refeições diárias será de aproximadamente 15 (quinze) marmitex;

8.1.2.2 – Será confirmado pela Secretaria até as 09:00 horas do mesmo dia, o número exato das refeições a serem servidas;

8.1.2.3 – As refeições serão retiradas pelos responsáveis da Secretaria até as 11:30 horas.

Considerando a demanda compartilhada, na elaboração do Termo de referência, esta contará com as especificações de entrega das demais secretarias.

9 – JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A justificativa para o parcelamento da contratação por item fundamenta-se na necessidade de garantir maior competitividade no processo licitatório, otimizar a gestão do fornecimento e assegurar a adequação da prestação do serviço às demandas específicas do Município. A fragmentação da contratação em itens distintos possibilita a participação de um maior número de fornecedores, favorecendo a ampla concorrência e permitindo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública.

Além disso, o parcelamento permite um melhor atendimento às necessidades operacionais das Secretarias, visto que diferentes tipos de refeições podem ser necessários em horários e quantidades variadas. Dessa forma, a segmentação possibilita ajustes mais precisos no fornecimento, evitando contratações excessivas ou insuficientes, otimizando o uso dos recursos públicos e garantindo que os servidores sejam atendidos de maneira eficiente e adequada.

Outro aspecto relevante é que a divisão por itens possibilita que empresas especializadas em determinados tipos de refeições possam participar da licitação, garantindo a contratação de fornecedores com maior expertise e qualidade no serviço prestado. Essa estratégia minimiza riscos operacionais e assegura que o fornecimento ocorra de maneira contínua e eficiente, sem prejudicar o desempenho das atividades dos servidores.

Por fim, o parcelamento da contratação contribui para maior flexibilidade na gestão do contrato, permitindo eventuais ajustes conforme a demanda real de cada item, sem comprometer a continuidade do serviço. Assim, a adoção dessa modalidade está alinhada com os princípios da economicidade, eficiência e competitividade que norteiam a Administração Pública.

10 – RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de fornecimento de marmitas prontas visa atender às necessidades alimentares dos servidores públicos durante o expediente, garantindo a oferta de refeições equilibradas conforme cardápio pré estabelecido pela nutricionista do município, seguras e de qualidade. O objetivo principal é assegurar que os servidores tenham acesso a uma alimentação adequada, promovendo bem-estar, produtividade e eficiência no desempenho de suas funções.

Para alcançar este resultado, será exigido que a empresa contratada forneça marmitas preparadas com alimentos frescos, balanceados e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. As refeições devem atender aos critérios nutricionais recomendados, contemplando variedade de cardápios e a possibilidade de adaptações para restrições alimentares específicas.

A execução do contrato deverá garantir a entrega das marmitas no horário previamente estabelecido, em embalagens apropriadas que preservem a temperatura e a integridade dos alimentos, assegurando a qualidade até o momento do consumo. A contratada será responsável pelo transporte seguro e pela logística de distribuição, observando rigorosamente os padrões de higiene e segurança alimentar.

11 – PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS

11.1 – A celebração da Ata de Registro de Preços

Para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

1. elaboração e minuta do edital
2. autorização prévia da Autoridade competente
3. encaminhamento ao Parecer Jurídico
4. publicação e divulgação do edital e seus anexos conforme Lei 14.133/2021
5. realização do certame com suas respectivas etapas
6. assinatura e publicação da Ata de Registro de Preços

11.2 – Fiscalização e Gestão Contratual

Conforme o Decreto nº 805 de 31 de março de 2023, a qual regulamenta a atuação dos gestores e fiscais de contrato no âmbito da Administração Pública Municipal, direta e indireta, conforme art. 6º:

Os gestores e fiscais de contratos e os respectivos substitutos serão representantes da Administração designados pelo Chefe do Poder Executivo, conforme requisitos estabelecidos no art. 8º, para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, nos termos dos arts. 19 a 22 deste Decreto.

§ 1º Para o exercício da função, o gestor e fiscais deverão ser cientificados, expressamente, da indicação e respectivas atribuições antes da formalização do ato de designação.

§ 2º Na indicação de servidor devem ser considerados a compatibilidade com as atribuições do cargo, a complexidade da fiscalização, o quantitativo de contratos por agente público e a sua capacidade para o desempenho das atividades.

§ 3º As eventuais necessidades de desenvolvimento de competências de agentes para fins de fiscalização e gestão contratual deverão ser evidenciadas previamente à celebração do contrato, conforme dispõe o inciso X, do § 1º do art. 18, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

§ 4º Excepcionalmente e desde que devidamente motivada, a gestão do contrato poderá ser exercida por setor do órgão ou da entidade, expressamente designado.

§ 5º A hipótese do § 4º não ensejará, obrigatoriamente, a criação de novas estruturas nas unidades organizacionais dos órgãos e das entidades.

12 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. Já as contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com objeto principal para sua completa prestação.

Assim sendo, não existem contratações correlatas e/ou interdependentes para a presente contratação.

13 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS / AÇÕES MITIGATÓRIAS

A contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas do tipo "marmitex" pode gerar impactos ambientais relacionados à geração de resíduos sólidos, desperdício de alimentos, consumo excessivo de recursos naturais e emissão de poluentes decorrentes da logística de transporte. Diante disso, é essencial a adoção de medidas mitigatórias para minimizar esses impactos e garantir a sustentabilidade do serviço prestado.

Um dos principais desafios ambientais dessa contratação é o grande volume de embalagens descartáveis utilizadas no fornecimento das refeições, como marmitas de isopor, plásticos e talheres descartáveis, que podem aumentar significativamente a quantidade de resíduos não biodegradáveis. Para mitigar esse impacto, recomenda-se a utilização de embalagens sustentáveis, preferencialmente biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis, como papel kraft, bioplástico ou alumínio, reduzindo assim a geração de resíduos plásticos de difícil decomposição. Além disso, a adoção de um controle eficiente na distribuição das refeições pode evitar desperdícios alimentares, garantindo que as

quantidades sejam adequadas à demanda real e evitando a destinação inadequada de alimentos.

Outro fator relevante é o alto consumo de água e energia no preparo das refeições, o que demanda a implementação de boas práticas para otimização desses recursos. A exigência de equipamentos mais eficientes, técnicas de reutilização da água e processos de redução do consumo energético são estratégias que podem ser adotadas pela empresa fornecedora. A logística de entrega das refeições também deve ser planejada para reduzir a emissão de gases poluentes, priorizando o uso de veículos menos poluentes, como aqueles movidos a biocombustíveis ou elétricos, além da otimização dos trajetos para minimizar deslocamentos desnecessários.

Além das ações operacionais, é fundamental que a empresa contratada adote medidas de sensibilização ambiental, promovendo boas práticas e incentivando uma cultura de sustentabilidade na prestação do serviço. A destinação adequada dos resíduos orgânicos, por meio da separação para compostagem ou doação a entidades sociais quando apropriado, é outra alternativa viável para minimizar o impacto ambiental da atividade.

Dessa forma, ao implementar essas ações mitigatórias, a contratação se alinha aos princípios da sustentabilidade, reduzindo seus impactos ambientais e promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos públicos, garantindo que o fornecimento de refeições atenda não apenas às necessidades dos servidores, mas também aos critérios de responsabilidade socioambiental.

14 – MATRIZ DE RISCOS

Risco 01: Não houver interessados no Pregão Eletrônico

Probabilidade: Baixa;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Análise de mercado e conversa com potenciais “interessados” no entendimento e solução de falhas que comprometeram a participação e republicação;

Risco 02: Futura contratada com padrão de desempenho duvidoso

Probabilidade: Baixa;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Constar no Termo de Referência e futuro Edital a análise dos requisitos imprescindíveis à contratação como exigência da apresentação da Qualificação Técnica;

Ação de Contingência: Exigir na fase de análise documental o Alvará Sanitário válido e vigente da empresa selecionada previamente como vencedora.

Risco 03: Não conformidade com os serviços solicitados (marmitta

Probabilidade: Média;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Fiscalização na entrega das marmitas com as normas e características exigidas;

Ação de Contingência: Solicitar que a futura contratada cumpra com solicitado e entrega das marmitas conforme descritivo da execução do cardápio

Risco 04: Atrasos na entrega.

Probabilidade: Média;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Notificar a empresa para que a mesma cumpra o prazo estabelecido;

Ação de Contingência: Aplicar sanção do cabível a futura contratada.

15 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa para fornecimento de refeição tipo "marmitex" na modalidade Pregão Eletrônico sob forma de registro de Preços **demonstra-se viável**, considerando os benefícios práticos e operacionais que oferece ao Município de Fraiburgo.

Salienta-se que o presente estudo apresenta solução para possível atendimento da demanda, não possuindo caráter decisório, cabendo ao Gestor em seu juízo discricionário a decisão de adesão ou não da alternativa suscitada.

Desta forma, encaminha-se presente estudo para análise da Autoridade Competente, em havendo aprovação encaminha-se para levantamento da demanda, estimativa final do valor médio e elaboração do Termo de Referência.

Fraiburgo(SC), 12 de Março de 2025.

Willian Vockes

Assistente Administrativo

Matrícula 16.216

(Assinado digitalmente com amparo na Lei Federal 14.063/2020; Lei Federal 14.129/2021 e Decreto Municipal nº 0176/2021.)