

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo analisar a viabilidade da contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação pronta aos servidores públicos da Prefeitura Municipal de Fraiburgo, conforme demanda apresentada através do Processo Digital correspondente.

O fornecimento de alimentação visa atender especialmente os servidores que desempenham suas atividades em localidades do interior do Município, em jornadas extraordinárias, intrajornadas, contra-turnos ou em situações nas quais o retorno às suas residências para realização das refeições mostra-se inviável, garantindo condições adequadas para continuidade da prestação dos serviços públicos.

O Estudo Técnico Preliminar (ETP), conforme definição do art. 6º, inciso XX, da Lei Federal nº 14.133/2021, constitui documento integrante da fase de planejamento da contratação pública, destinado à demonstração do interesse público envolvido, à análise das soluções disponíveis no mercado e à identificação da alternativa mais adequada sob os aspectos técnicos, operacionais e econômicos.

Dessa forma, o presente estudo integra a instrução processual da futura contratação, buscando identificar a solução que melhor atenda às necessidades da Administração Pública Municipal, observando os princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e interesse público.

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, e 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 dá outras providências.

[DECRETO MUNICIPAL 806/2023](#). - Regulamenta os Procedimentos Auxiliares das Licitações e Contratações, de que trata o Artigo 78 da Lei Federal nº 14.133, de 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 da presente contratação decorre da demanda de fornecimento de alimentação aos servidores públicos municipais que desempenham suas atividades em condições que inviabilizam o retorno às suas residências para realização das refeições, especialmente aqueles lotados nas Secretarias que executam serviços em localidades do interior do Município, bem como servidores convocados para execução de atividades em horários extraordinários, intrajornadas, contra-turnos e demais situações excepcionais relacionadas à continuidade dos serviços públicos.

Destaca-se que as equipes operacionais da Secretaria de Infraestrutura, Agropecuária e demais setores da Administração frequentemente realizam atividades externas em regiões afastadas do perímetro urbano, circunstância que torna necessária a disponibilização de alimentação pronta durante a jornada de trabalho, evitando deslocamentos desnecessários, interrupções nas atividades e prejuízos à eficiência operacional.

A contratação também visa assegurar condições adequadas de trabalho aos servidores públicos municipais, promovendo bem-estar, continuidade dos serviços prestados à população e melhores condições para execução das atividades administrativas e operacionais.

Dessa forma, a presente contratação encontra fundamento nos princípios da eficiência, continuidade do serviço público, economicidade e interesse público, garantindo suporte adequado às atividades desempenhadas pela 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

A 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

Após análise das alternativas disponíveis no mercado, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas tipo “marmitex” apresenta-se como a solução mais adequada, eficiente e economicamente viável para atendimento das necessidades da Administração Municipal.

A solução adotada permite o fornecimento de alimentação de forma prática e organizada aos servidores públicos municipais, especialmente àqueles que desempenham atividades em localidades do interior do Município, em jornadas extraordinárias, intrajornadas ou em atividades contínuas que impossibilitam o deslocamento para realização das refeições.

Além da viabilidade operacional, a contratação de empresa especializada garante maior controle sanitário, qualidade nutricional, padronização das refeições e observância às normas da Vigilância Sanitária, assegurando segurança alimentar aos servidores públicos.

A solução também se mostra mais vantajosa quando comparada às demais alternativas analisadas, considerando que:

- o vale-refeição demandaria contratação adicional de empresa administradora de cartões e não atenderia adequadamente os servidores em atividades externas ou em localidades rurais;
- a alimentação tipo self-service exigiria deslocamento dos servidores, ocasionando prejuízos operacionais e interrupções na execução dos serviços;
- a adesão à Ata de Registro de Preços de outros órgãos não demonstra vantagem técnica e operacional para atendimento da demanda local;
- o preparo das refeições pelo próprio Município demandaria estrutura física, equipamentos, logística e mão de obra especializada atualmente inexistentes na Administração Municipal.

Ademais, considerando a natureza variável da demanda, bem como a impossibilidade de definição exata dos quantitativos efetivamente consumidos ao longo da vigência contratual, mostra-se adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 806/2023, possibilitando a contratação parcelada conforme a necessidade da Administração Pública.

Dessa forma, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas tipo “marmitex” é a alternativa que melhor atende ao interesse público, proporcionando maior eficiência operacional, economicidade, viabilidade logística e continuidade dos serviços públicos municipais.

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.

1.1.1.1. 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 expressamente 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.
- A empresa contratada deverá possuir e disponibilizar um **Manual de Boas Práticas**, conforme exigências da Vigilância Sanitária.

Composição das Marmitas em Almoço e Jantar:



Item	Und.	Descrição
1	Un	<p>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:</p> <p>02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de folhosos e 60 gramas de verduras/legumes crus ou cozidos;</p> <p>01 Prato principal: porção mínima de 150 gramas: carne bovina, suína, frango ou peixe;</p> <p>01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas;</p> <p>01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200 gramas;</p> <p>01 Feijão: preto, carioca ou vermelho porção mínima de 150 gramas;</p> <p>01 pão francês: 30 a 50 gramas em embalagem plástica de polietileno (individual);</p> <p>01 Fruta: 1 unidade pesando entre 120 a 150 gramas, higienizadas e embaladas individualmente.</p> <p>Os alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnição) devem ser acondicionadas em embalagem de isopor / alumínio descartável, com tampa e excelente vedação.</p> <p>As marmitas devem conter peso mínimo de 785 gramas e máximo de 875 gramas de alimento.</p>

Item	Und.	Descrição
1	Un	<p>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:</p> <p>02 Saladas: composta por cores e texturas diferentes sendo 20 gramas de</p>



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

4.4 Da escolha da modalidade

A modalidade escolhida para a contratação de empresa para fornecimento de refeição tipo 'marmitex' 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:

- Tubarão/SC, modalidade: Dispensa de Licitação nº DL 11/2026, Ato que autoriza a Contratação Direta, pesquisa realizada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Objeto: Aquisição de refeições prontas (marmitas) com refrigerante para atendimento das equipes em campo nas ações de vacinação no dia D (sábado), na data de 28/03/2026, realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde de Tubarão. Disponível em: Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP
- Balneário Rincão/SC, modalidade: Pregão Eletrônico nº 55/PMBR/2026, Ata de Registro de Preços nº 41/PMBR/2026, pesquisa realizada em documento oficial do Município de Balneário Rincão/SC, Objeto: Registro de Preços para futuros fornecimentos de refeições prontas (marmitas) e prestação de serviços de buffet, sob demanda, visando atender às necessidades das Secretarias Municipais de Saúde e da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social do Município de Balneário Rincão/SC, durante a realização de capacitações, eventos, encontros, campanhas e demais ações institucionais.

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.

4.5 Do Registro de Preços

O Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada para a presente contratação, considerando a natureza variável e parcelada da demanda de fornecimento de refeições prontas aos servidores públicos municipais.

A adoção do Registro de Preços possibilita que as contratações ocorram conforme a efetiva necessidade da Administração Pública, permitindo maior flexibilidade operacional, eficiência logística e melhor gestão dos recursos públicos, evitando contratações excessivas ou insuficientes.

O Registro de Preços também oferece previsibilidade orçamentária, já que os valores ficam previamente registrados, permitindo melhor planejamento financeiro pela Administração Pública, garantindo maior controle dos gastos públicos e utilização eficiente dos recursos disponíveis.

Considerando que o Sistema de Registro de Preços constitui o conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens para contratações futuras, nos termos do art. 6º, inciso XLV, da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como considerando as disposições previstas no Decreto Municipal nº 806/2023, verifica-se plenamente viável e adequada sua utilização na presente contratação.

Além disso, a adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela impossibilidade de definição exata dos quantitativos efetivamente consumidos ao longo da vigência contratual, em razão das variações operacionais das Secretarias Municipais e da natureza contínua dos serviços públicos prestados pela Administração Municipal.

Considerando a natureza da contratação sob Sistema de Registro de Preços, a reserva orçamentária será realizada oportunamente, conforme as efetivas contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e regulamentação municipal aplicável.

Dessa forma, conclui-se que o Sistema de Registro de Preços atende adequadamente às necessidades da Administração Pública Municipal, proporcionando maior eficiência, economicidade, flexibilidade operacional e continuidade na prestação dos serviços públicos.

5. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Os quantitativos foram estimados com base nos quantitativos registrados na última licitação, conforme as Atas de Registro de Preços **AT59PMF25** e **AT60PMF25**, e considerando a demanda atual, estima-se a necessidade de **28.656 unidades de marmita para almoço** e **10.006 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)	28.656 unidades
Marmita (Janta)	10.006 unidades
Total Estimado	38.662 unidades

Após a conclusão deste estudo, será aberto um procedimento de manifestação de intenção de Registro de Preços por meio do sistema de Gestão (IPM).

Esse processo permitirá que outros órgãos ou entidades da Administração Pública participem e indiquem suas necessidades, possibilitando a definição exata do volume total da contratação.

6. PESQUISA DE PREÇOS E ESTIMATIVA DO VALOR

6.1. Pesquisa de Preços

A formação do preço de referência para a futura contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas do tipo "marmitex" observou os critérios estabelecidos pelo Decreto Municipal nº 175/2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para realização de pesquisa de preços e constituição da base referencial para aquisição de bens e contratação de serviços no âmbito da Administração Pública Municipal.

Para definição dos valores referenciais foram realizadas pesquisas junto a contratações similares promovidas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, mediante consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Diário Oficial dos Municípios (DOM), atas de registro de preços vigentes, contratações similares e demais plataformas oficiais de compras públicas.

A metodologia aplicada observou os parâmetros previstos na legislação vigente, utilizando múltiplas fontes de pesquisa, visando garantir maior confiabilidade, compatibilidade mercadológica e adequação dos preços estimados à realidade regional e operacional da contratação pretendida.

Os valores referenciais foram obtidos a partir da média dos preços coletados, considerando apenas propostas e contratações compatíveis com as especificações técnicas, quantitativos, condições de fornecimento e características operacionais exigidas pela Administração Pública Municipal.

A pesquisa realizada possibilitou a definição de preços estimados compatíveis com os praticados no mercado, assegurando observância aos princípios da economicidade, vantajosidade, eficiência e razoabilidade, evitando sobrepreço ou preços inexequíveis para a futura contratação.

Os valores referenciais detalhados, bem como a memória de cálculo e documentos comprobatórios da pesquisa de preços, encontram-se anexados ao presente processo administrativo, conforme exigências legais e regulamentares aplicáveis.

A tabela a seguir apresenta os valores médios obtidos através da pesquisa de preços realizada:

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: carne bovina, suína, frango ou peixe; 01 Guarnição: porção mínima de 150 gramas; 01 Arroz: branco cozido porção mínima de 200 gramas;	27,5



	<p>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.</p>	
2	<p>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: carne bovina, suína, frango ou peixe; 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.</p>	27.50

Considerando a natureza da contratação sob Sistema de Registro de Preços, a reserva orçamentária será realizada oportunamente, conforme as efetivas contratações decorrentes da futura Ata de Registro de Preços, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 806/2023.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permite que as contratações ocorram de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração Pública Municipal, garantindo maior eficiência na gestão dos recursos públicos, flexibilidade operacional e adequação às demandas variáveis das Secretarias Municipais participantes.

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.

Qualificação Econômico-Financeira

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a qualificação econômico-financeira tem por objetivo demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser exigida de forma objetiva e proporcional ao objeto.

Caso fosse adotada, a comprovação seria restrita à apresentação do balanço patrimonial, demonstração de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis do **último exercício social**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, bem como certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

A Constituição Federal de 1988 dispõe que:

“ressalvados os casos especificados na legislação, [...] **o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações**”. (grifo nosso)

Dessa forma, **não será exigida** a documentação referente ao balanço patrimonial, demonstração de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis, tampouco a comprovação de índices econômico-financeiros no futuro edital. A justificativa se dá em razão de a presente contratação não envolver objeto de elevada complexidade ou vulto, sendo de baixo risco para a Administração.

Por fim, a não exigência visa evitar restrição indevida à competitividade, permitindo a participação de empresas aptas à execução do objeto, em observância ao interesse público e à seleção da proposta mais vantajosa.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação tem por objetivo o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas do tipo “marmitex”, destinadas aos servidores públicos da Prefeitura Municipal de Fraiburgo.

A solução adotada visa atender principalmente os servidores que desempenham suas atividades em localidades do interior do Município, em jornadas extraordinárias, em períodos de intrajornada e contra-turnos, bem como em atividades contínuas que impossibilitem o retorno às suas residências para realização das refeições. A disponibilização de alimentação adequada busca assegurar melhores condições de trabalho, continuidade dos serviços públicos, eficiência operacional e bem-estar dos servidores públicos municipais.

O fornecimento das refeições será realizado por empresa especializada, devendo atender rigorosamente às normas sanitárias vigentes, às boas práticas de fabricação e ao cardápio elaborado pela nutricionista responsável do Município, garantindo qualidade nutricional, segurança alimentar e padronização das refeições fornecidas.

As refeições serão retiradas pelas Secretarias requisitantes diretamente no estabelecimento da futura contratada, sendo posteriormente distribuídas aos servidores conforme a necessidade operacional de cada Secretaria participante da Ata de Registro de Preços. No caso de equipes em atividades no interior do Município ou

em locais afastados, a logística de retirada e distribuição será realizada pelos responsáveis designados pelas respectivas Secretarias, evitando deslocamentos desnecessários e interrupções na execução das atividades públicas.

A estimativa de consumo utilizada como referência para a presente contratação foi elaborada com base no histórico de consumo registrado nas Atas de Registro de Preços nº AT59PMF25 e AT60PMF25, considerando-se a necessidade estimada de 28.656 (vinte e oito mil seiscentos e cinquenta e seis) unidades de marmita para almoço e 10.006 (dez mil e seis) unidades de marmita para janta, totalizando estimativa global de 38.662 (trinta e oito mil seiscentas e sessenta e duas) refeições.

Os quantitativos possuem natureza estimativa, podendo variar conforme a efetiva demanda das Secretarias Municipais participantes da futura Ata de Registro de Preços.

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.

Os quantitativos, horários e rotinas de retirada poderão variar conforme a necessidade operacional das Secretarias participantes da futura Ata de Registro de Preços, sendo os procedimentos detalhados no Termo de Referência.

9 – JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A adoção do julgamento por item na presente contratação fundamenta-se na necessidade de garantir maior competitividade no processo licitatório, ampliar a participação de fornecedores e assegurar maior eficiência operacional no fornecimento das refeições.

A divisão dos itens entre almoço e janta possibilita maior flexibilidade operacional à Administração Pública, permitindo adequação do fornecimento conforme as necessidades específicas de cada Secretaria participante da futura Ata de Registro de Preços, considerando que as demandas podem variar conforme horários, jornadas de trabalho e atividades desempenhadas pelos servidores públicos municipais.

A medida também possibilita maior competitividade entre os fornecedores interessados, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública, observando os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

Além disso, o julgamento por item permite melhor gestão contratual e maior controle na execução do fornecimento, possibilitando adequações conforme a efetiva demanda da Administração Pública ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, sem comprometer a continuidade dos serviços públicos prestados pelo Município.

Dessa forma, conclui-se que o critério de julgamento por item mostra-se tecnicamente adequado, operacionalmente viável e compatível com as necessidades da presente contratação.

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 retirada 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 necessário que sejam concluídas as seguintes etapas administrativas:



1. elaboração da minuta do edital e seus anexos;
2. autorização prévia da Autoridade Competente;
3. encaminhamento do processo para emissão de parecer jurídico;
4. publicação e divulgação do edital e seus anexos, conforme disposições da Lei Federal nº 14.133/2021;
5. realização do procedimento licitatório e suas respectivas etapas;
6. homologação do certame;
7. 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 profissionais desqualificados

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

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 especializada para fornecimento de refeições prontas do tipo “marmitex”, mediante realização de Pregão Eletrônico sob Sistema de Registro de Preços, demonstra-se técnica, operacional e economicamente viável, considerando os benefícios práticos e operacionais proporcionados à Administração Pública Municipal.

O presente Estudo Técnico Preliminar demonstrou que a solução escolhida atende adequadamente às necessidades da Administração Pública, especialmente quanto à continuidade dos serviços públicos, atendimento aos servidores que desempenham atividades em localidades afastadas e em jornadas extraordinárias, bem como quanto à eficiência operacional, economicidade e viabilidade logística da contratação.

A solução proposta encontra-se compatível com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e regulamentação municipal aplicável, mostrando-se adequada para atendimento das demandas variáveis das Secretarias Municipais participantes da futura Ata de Registro de Preços.

Salienta-se que o presente estudo possui caráter técnico e orientativo, subsidiando a tomada de decisão da Autoridade Competente quanto à continuidade da contratação pretendida.

Dessa forma, encaminha-se o presente Estudo Técnico Preliminar para análise da Autoridade Competente e, em havendo aprovação, para prosseguimento dos atos administrativos necessários à consolidação da demanda, levantamento definitivo dos quantitativos, elaboração do Termo de Referência e futura realização do procedimento licitatório.

Fraiburgo(SC), 16 de Junho de 2026.

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.)