ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Município de Porto União
Secretaria Municipal de Saúde

Necessidade da Administração: Aquisição de refeições tipo marmitex, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias e demais setores da Administração Municipal participantes da contratação, para fornecimento aos servidores que desempenham suas atividades em regime de escala, com jornada de 12 (doze) horas ininterruptas, aos servidores envolvidos em campanhas, eventos, ações e demais atividades institucionais, bem como aos reeducandos que prestam serviços junto à Administração Municipal, observadas as condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação decorre da necessidade de disponibilização de refeições tipo marmitex para atendimento aos servidores das Secretarias e demais setores da Administração Municipal participantes da contratação, especialmente aqueles que desempenham suas atividades em regime de escala, com jornadas prolongadas ou em situações que demandem sua permanência no local de trabalho durante os períodos destinados às refeições.

A necessidade também se estende aos servidores envolvidos em campanhas, eventos, ações e demais atividades institucionais promovidas pela Administração Municipal, bem como aos reeducandos que prestam serviços junto aos setores participantes, quando a natureza das atividades e as condições de execução dos serviços demandarem o fornecimento de alimentação.

O fornecimento de refeições prontas mostra-se necessário especialmente nas situações em que, em razão da jornada de trabalho, do regime de escala, da localização ou da natureza das atividades desenvolvidas, não seja viável o deslocamento dos servidores e demais beneficiários para realização das refeições em seus domicílios ou em outros locais.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, a necessidade está relacionada, entre outras situações, aos servidores que desempenham suas atividades em regime de escala, com jornada de 12 (doze) horas ininterruptas, bem como aos servidores envolvidos em campanhas e ações especiais de saúde e aos reeducandos que prestam serviços junto à referida Secretaria. Para os servidores submetidos ao regime de plantão de 12 (doze) horas, a necessidade de alimentação durante o expediente encontra previsão na Lei Municipal nº 3.255/2006.

Dessa forma, a contratação busca assegurar o fornecimento regular de refeições durante os períodos em que houver necessidade, proporcionando condições adequadas de alimentação aos servidores e demais beneficiários e contribuindo para a continuidade das atividades e serviços públicos desenvolvidos pelas Secretarias e setores participantes da contratação.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento da Administração Municipal, tendo em vista a necessidade de assegurar o fornecimento de refeições tipo marmitex para atendimento das demandas das Secretarias e demais setores participantes da contratação, especialmente para servidores que desempenham suas atividades em regime de escala, jornadas prolongadas, campanhas, eventos, ações e demais atividades institucionais que demandem sua permanência nos locais de atuação durante os períodos destinados às refeições.

A contratação está relacionada ao planejamento das atividades desenvolvidas pelas unidades e setores participantes, possibilitando o atendimento das demandas de alimentação de forma organizada, mediante fornecimento conforme a necessidade e durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, evitando a realização de contratações isoladas para cada demanda.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, a contratação está alinhada à necessidade de manutenção das atividades desenvolvidas em regime de plantão e às demais ações e campanhas promovidas pela Secretaria, incluindo o atendimento aos servidores submetidos a jornadas de 12 (doze) horas, nos termos da Lei Municipal nº 3.255/2006.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se compatível com o planejamento da Administração, considerando que as quantidades de refeições serão solicitadas de acordo com as necessidades efetivamente verificadas pelos setores participantes, permitindo maior flexibilidade na execução da contratação e evitando a aquisição antecipada de quantitativos que possam não ser integralmente utilizados.

Dessa forma, a contratação está alinhada ao planejamento das atividades administrativas e operacionais das Secretarias e demais setores participantes, contribuindo para a continuidade dos serviços públicos e para o atendimento adequado das demandas de alimentação decorrentes das atividades institucionais.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto da contratação possui natureza de bem comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento pelo menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para o fornecimento das refeições pretendidas, os eventuais interessados deverão comprovar que exercem atividade econômica compatível com o objeto da licitação, bem como atender às condições de habilitação estabelecidas no edital, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

As refeições deverão atender integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência, especialmente quanto à composição, quantidade, qualidade, acondicionamento, conservação e condições de entrega, devendo ser preparadas, transportadas e fornecidas em conformidade com a legislação sanitária vigente e com as normas aplicáveis à manipulação e fornecimento de alimentos.

A contratada deverá possuir condições operacionais para realizar o fornecimento das refeições conforme as solicitações da Administração, inclusive aos sábados, domingos e feriados, quando houver necessidade, observando os quantitativos, horários e locais de entrega estabelecidos pelos setores requisitantes.

As refeições deverão ser fornecidas em condições adequadas de consumo, preservando-se sua qualidade, integridade e temperatura até o momento da entrega, sendo de responsabilidade da contratada todos os custos e procedimentos necessários ao preparo, acondicionamento, transporte e entrega do objeto.

Os requisitos estabelecidos deverão ser atendidos durante toda a execução da contratação, cabendo à Administração fiscalizar o cumprimento das especificações e condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e nos demais instrumentos que integrarem a contratação.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades para a presente contratação foi elaborada com base no levantamento das necessidades de cada Secretaria e demais setores da Administração Municipal participantes da contratação, considerando o histórico de consumo e as demandas previstas para o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

O quantitativo estimado poderá ser solicitado de forma parcelada durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, conforme a necessidade efetiva de cada Secretaria ou setor participante, não implicando obrigação da Administração de contratar a totalidade dos quantitativos registrados.

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Este Estudo Técnico Preliminar identificou e analisou as seguintes alternativas disponíveis no mercado:

a) - Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas individuais (marmitex), incluindo preparo, acondicionamento, transporte e entrega.

Esta alternativa consiste na contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições prontas individuais, tipo marmitex, com peso mínimo de 700 (setecentos) gramas, observadas as especificações de composição, quantidade e qualidade estabelecidas pela Administração.

O fornecimento compreenderá o preparo das refeições, seu adequado acondicionamento, transporte em condições compatíveis com a legislação sanitária e entrega diretamente nos locais indicados pelas Secretarias e demais setores participantes da contratação, nos dias, horários e quantidades previamente solicitados.

A solução permite atender às demandas de alimentação de servidores que desempenham suas atividades em regime de escala ou jornadas prolongadas, bem como de servidores envolvidos em campanhas, eventos, ações e demais atividades institucionais e de reeducandos que prestam serviços junto à Administração Municipal, conforme a necessidade de cada setor.

Pontos Positivos:

- Atendimento às necessidades de alimentação sem necessidade de estrutura própria da Administração para preparo das refeições;
- Responsabilidade da empresa contratada pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega;
- Possibilidade de fornecimento conforme a demanda efetivamente apresentada pelas Secretarias e demais setores participantes;
- Maior facilidade de organização e controle das quantidades fornecidas;
- Possibilidade de estabelecer previamente padrões de composição, quantidade, qualidade, acondicionamento e horários de entrega;
- Redução da necessidade de aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios pela Administração;
- Possibilidade de atendimento a diferentes locais e períodos de fornecimento, conforme as necessidades dos setores requisitantes.

Pontos Negativos:

- Dependência da capacidade operacional e logística da empresa contratada;
- Possibilidade de atrasos ou intercorrências no transporte e na entrega;
- Necessidade de fiscalização quanto à qualidade, quantidade, acondicionamento e condições das refeições;
- Geração de resíduos decorrentes das embalagens individuais utilizadas no fornecimento;
- Dependência de fornecedor externo para atendimento das demandas da Administração.

b) - Aquisição direta de gêneros alimentícios para preparo interno das refeições pela Administração Municipal.

Nesta alternativa, a Administração realizaria diretamente a aquisição dos gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, tais como arroz, carnes, legumes, verduras, massas, feijão e demais insumos, utilizando estrutura física própria e equipe responsável pelo preparo, acondicionamento e distribuição das refeições.

Embora essa solução possa proporcionar maior controle direto sobre os ingredientes utilizados e sobre o processo de preparo, sua adoção exige que a Administração disponha de estrutura física adequada, equipamentos, armazenamento, pessoal capacitado e condições apropriadas para manipulação e preparo dos alimentos, além de toda a organização necessária para atender às demandas das diferentes Secretarias e setores participantes.

A solução também implicaria responsabilidade direta da Administração quanto à aquisição e armazenamento dos insumos, preparo, acondicionamento, controle sanitário, distribuição e demais etapas necessárias ao fornecimento das refeições.

Pontos Positivos:

- Possibilidade de maior controle direto sobre os ingredientes utilizados;
- Possibilidade de adequação do preparo às necessidades da Administração;
- Controle direto sobre o processo de produção das refeições;
- Possibilidade de utilização de estrutura própria, caso existente e adequada;
- Maior autonomia da Administração na organização do preparo e distribuição.

Pontos Negativos:

- Necessidade de estrutura física e equipamentos adequados para preparo e armazenamento dos alimentos;
- Necessidade de disponibilização de pessoal capacitado para as atividades de preparo e manipulação;
- Responsabilidade direta da Administração pelo cumprimento das exigências sanitárias aplicáveis;
- Necessidade de aquisição, armazenamento e controle dos gêneros alimentícios;
- Maior complexidade operacional para atender simultaneamente às demandas de diferentes Secretarias e setores;
- Necessidade de organização própria para transporte e distribuição das refeições aos locais de atendimento;
- Possibilidade de aumento da estrutura administrativa necessária para execução da solução.

c) - Concessão de vale-refeição ou solução equivalente para utilização pelos servidores e demais beneficiários em estabelecimentos comerciais.

Esta alternativa consiste na disponibilização de vale-refeição ou solução equivalente, permitindo que os servidores e demais beneficiários realizem suas refeições em estabelecimentos comerciais previamente habilitados ou integrantes da rede de aceitação da solução adotada.

A alternativa transfere ao usuário a escolha do estabelecimento e da refeição, reduzindo a necessidade de logística própria de preparo, transporte e entrega por parte da Administração. Entretanto, sua utilização depende da existência de estabelecimentos aptos a atender à demanda nas proximidades dos locais de trabalho ou de realização das atividades, além de reduzir o controle da Administração sobre a composição, quantidade e padronização das refeições.

Pontos Positivos:

- Redução da necessidade de logística própria para preparo e entrega das refeições;
- Maior autonomia dos servidores e demais beneficiários na escolha do estabelecimento;
- Possibilidade de utilização da estrutura já existente no comércio local;
- Redução da necessidade de fiscalização direta sobre o preparo e transporte das refeições pela Administração;
- Possibilidade de utilização em diferentes locais, desde que exista rede de estabelecimentos credenciados.

Pontos Negativos:

- Dependência da existência de estabelecimentos comerciais aptos a atender à demanda nas proximidades dos locais de trabalho ou atuação;
- Menor controle da Administração sobre a composição, quantidade e padronização das refeições;
- Dificuldade de atendimento de demandas simultâneas de grande quantidade de servidores;
- Possibilidade de incompatibilidade entre os horários de funcionamento dos estabelecimentos e as jornadas ou escalas dos servidores;
- Menor adequação para situações em que seja necessária a entrega das refeições diretamente no local de trabalho ou de realização das atividades;
- Necessidade de estrutura específica para operacionalização e controle da solução.

Alternativa Escolhida

a) Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas individuais (marmitex), incluindo preparo, acondicionamento, transporte e entrega nos locais indicados pelas Secretarias e demais setores participantes da contratação.

Justificativa

Considerando as necessidades identificadas pela Administração Municipal, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas individuais mostra-se adequada às características do objeto pretendido, especialmente por possibilitar o atendimento das demandas conforme os quantitativos efetivamente solicitados pelas Secretarias e demais setores participantes.

A solução permite que o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições sejam realizados pela empresa contratada, dispensando a Administração da necessidade de manter estrutura própria destinada à produção das refeições e de assumir diretamente as atividades relacionadas à aquisição e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo, manipulação, acondicionamento e distribuição.

Além disso, a contratação possibilita estabelecer previamente as características das refeições, os quantitativos, as condições de acondicionamento, os horários e os locais de entrega, permitindo maior organização e controle do fornecimento e adequação às diferentes demandas da Administração Municipal.

A alternativa de preparo interno, embora possibilite maior controle direto sobre os ingredientes e o processo de produção, demandaria estrutura física, equipamentos, pessoal e organização operacional próprios, além da responsabilidade direta da Administração pelas diversas etapas relacionadas ao preparo e fornecimento dos alimentos.

Por sua vez, a utilização de vale-refeição ou solução equivalente apresenta limitações relacionadas à disponibilidade de estabelecimentos comerciais próximos aos locais de trabalho, aos horários de funcionamento e à possibilidade de controle e padronização das refeições, especialmente nas situações em que houver necessidade de fornecimento simultâneo para diversos servidores ou de entrega diretamente no local de atuação.

Dessa forma, considerando as características da demanda, a necessidade de fornecimento conforme a solicitação dos setores participantes e a possibilidade de entrega das refeições diretamente nos locais indicados pela Administração, a contratação de empresa especializada mostra-se compatível com as necessidades identificadas e com a forma de execução pretendida para o objeto.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R$ 524.685,00 (quinhentos e vinte e quatro mil, seiscentos e oitenta e cinco reais). As quantidades e valores elencados por órgão participante se encontram referenciadas no Anexo I-A, deste termo de referência.

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Art. 33, incisos II e III do Decreto Municipal n.º 1.714, de 27 de março de 2023, que estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Porto União, nos termos do Art. 23, § 1º, incisos II e III da Lei Federal nº 14.133/2021.

A estimativa de preços foi elaborada utilizando-se da ferramenta Banco de Preços em conformidade com os procedimentos aplicáveis à pesquisa de preços para contratação pública, tendo como referência preços obtidos em contratações realizadas pela Administração Pública, considerando objetos de natureza compatível com a presente contratação.

Foram analisados 05 (cinco) preços válidos obtidos em contratações públicas, provenientes de diferentes órgãos e entidades da Administração Pública, incluindo registros disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, no Portal de Compras Públicas e em portais oficiais de municípios.

Para a definição do valor estimado, os preços obtidos em contratações públicas realizadas em períodos anteriores foram previamente atualizados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, de modo a adequá-los à data da presente pesquisa de preços e possibilitar sua comparação com os demais valores coletados. Após a atualização dos valores pelo IPCA, foi adotada a média aritmética dos preços válidos obtidos, conforme metodologia estabelecida no relatório de pesquisa de preços, resultando no valor unitário estimado de R$ 19,95 (dezenove reais e noventa e cinco centavos).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas individuais (marmitex), abrangendo o preparo, acondicionamento, transporte e entrega diretamente nos locais indicados pelas Secretarias e demais setores participantes da contratação.

Essa alternativa foi adotada por apresentar condições adequadas para atender às diversas necessidades identificadas pela Administração Municipal, permitindo o fornecimento das refeições de acordo com os quantitativos, horários e locais solicitados pelos setores requisitantes, sem necessidade de estrutura própria da Administração para preparo, acondicionamento, transporte e distribuição dos alimentos.

Descrição da Solução Escolhida

A contratação prevê o fornecimento de refeições tipo marmitex, com peso mínimo de 700 (setecentos) gramas, observadas as especificações de composição e quantidades estabelecidas no Termo de Referência.

As refeições serão compostas pelos itens e respectivas quantidades estabelecidos para o objeto, contemplando arroz, feijão, carne, vegetais ou legumes, massa ou guarnição, saladas e suco de frutas, observadas as especificações e condições definidas pela Administração.

As refeições deverão ser acondicionadas individualmente em recipientes adequados ao acondicionamento e transporte de alimentos, de modo a preservar sua qualidade, integridade e condições adequadas de conservação até o momento da entrega.

O processo de preparo, manipulação, acondicionamento, transporte e entrega deverá observar a legislação sanitária vigente e as normas aplicáveis à higiene, manipulação, conservação e segurança dos alimentos.

Atendimento às Necessidades Identificadas

- **Atendimento conforme a demanda:** permite que as Secretarias e demais setores participantes solicitem as quantidades de refeições de acordo com suas necessidades efetivas, evitando a aquisição antecipada de quantitativos que possam não ser utilizados.
- **Atendimento nos locais de atuação:** as refeições poderão ser entregues diretamente nos locais indicados pelos setores requisitantes, reduzindo a necessidade de deslocamento dos servidores para realização das refeições.
- **Flexibilidade operacional:** possibilita o fornecimento de refeições nos períodos de almoço e jantar, conforme a necessidade de cada setor, inclusive aos sábados, domingos e feriados quando houver solicitação.
- **Atendimento às diferentes atividades municipais:** permite atender servidores que trabalham em regime de escala ou jornadas prolongadas, bem como aqueles envolvidos em campanhas, eventos, ações e demais atividades institucionais.
- **Atendimento às demandas da Secretaria Municipal de Saúde:** possibilita o fornecimento de refeições aos servidores submetidos a jornadas de 12 (doze) horas, nos termos da Lei Municipal nº 3.255/2006, bem como aos servidores envolvidos em campanhas e ações especiais de saúde e aos reeducandos que prestam serviços junto à Secretaria.
- **Controle das condições de fornecimento:** permite à Administração estabelecer previamente requisitos relacionados à composição, quantidade, qualidade, acondicionamento, horários e locais de entrega, facilitando a fiscalização da execução contratual.

Atendimento aos Requisitos Essenciais

REQUISITO	COMO A SOLUÇÃO ATENDE
Peso mínimo da refeição	Cada marmitex deverá possuir peso mínimo de 700 (setecentos) gramas, conforme especificação estabelecida no Termo de Referência.
Composição da refeição	As refeições deverão observar a composição e as quantidades estabelecidas no Termo de Referência, incluindo os itens especificados pela Administração.
Acondicionamento adequado	As refeições deverão ser acondicionadas individualmente em recipientes adequados ao transporte de alimentos, preservando sua qualidade e integridade.

Condições sanitárias	O preparo, a manipulação, o acondicionamento, o transporte e a entrega deverão observar a legislação sanitária vigente e as normas aplicáveis à segurança dos alimentos.
Conservação e temperatura	As refeições deverão ser transportadas e entregues em condições adequadas de conservação, de modo a preservar suas características e condições apropriadas para consumo.
Entrega nos horários estabelecidos	A contratada deverá realizar as entregas nos horários e locais definidos nas respectivas solicitações de fornecimento.
Quantitativo solicitado	A empresa deverá possuir capacidade operacional para atender aos quantitativos solicitados pelas Secretarias e demais setores participantes.
Fornecimento parcelado	As refeições serão solicitadas conforme a necessidade efetiva de cada setor durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Complementos	Cada marmita deverá ser acompanhada de talheres descartáveis e guardanapos, sem custo adicional para a Administração.

Diferenciais da Solução em Relação ao Interesse Público

- **Eficiência operacional:** a contratação permite que a Administração disponha de refeições prontas sem a necessidade de manter estrutura própria destinada ao preparo e distribuição dos alimentos.
- **Atendimento descentralizado:** possibilita atender às necessidades de diferentes Secretarias e setores, com entrega nos locais indicados pelos respectivos requisitantes.
- **Padronização do fornecimento:** permite estabelecer previamente requisitos objetivos quanto à composição, peso, acondicionamento, qualidade e condições de entrega das refeições.
- **Flexibilidade:** o Sistema de Registro de Preços possibilita que os quantitativos sejam solicitados de acordo com as necessidades efetivamente verificadas, sem obrigatoriedade de aquisição integral do quantitativo registrado.
- **Segurança alimentar:** a execução por empresa especializada, submetida às exigências estabelecidas na contratação e à legislação sanitária aplicável, permite maior controle sobre as condições de preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos.
- **Racionalização dos recursos públicos:** a contratação centralizada para atendimento das demandas dos setores participantes permite organizar o fornecimento de forma conjunta, evitando a realização de contratações isoladas para necessidades semelhantes.

Justificativa do Atendimento às Necessidades

A solução proposta atende às necessidades identificadas pela Administração Municipal ao possibilitar o fornecimento de refeições prontas, individualmente acondicionadas e entregues diretamente nos locais indicados pelos setores requisitantes, de acordo com os quantitativos, horários e períodos efetivamente necessários.

A contratação de empresa especializada transfere ao fornecedor as atividades relacionadas ao preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, reduzindo a necessidade de estrutura própria da Administração para execução dessas atividades e permitindo que os setores municipais concentrem seus recursos e esforços nas respectivas atividades institucionais.

A solução também apresenta flexibilidade para atendimento das diferentes demandas das Secretarias e demais setores participantes, abrangendo servidores em regime de escala ou jornadas prolongadas, campanhas, ações, eventos e demais atividades institucionais, além das demandas específicas da Secretaria Municipal de Saúde.

Considerando as alternativas analisadas, a solução apresenta-se compatível com as necessidades identificadas, permitindo o fornecimento conforme a demanda efetiva da Administração, com requisitos objetivos de composição, quantidade, qualidade, acondicionamento, transporte e entrega, proporcionando condições adequadas para o atendimento das atividades municipais que demandem o fornecimento de refeições.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A análise do possível parcelamento do objeto da contratação deve considerar o disposto no inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, avaliando-se a divisibilidade do objeto e a viabilidade técnica e econômica de sua divisão, de modo a assegurar a ampliação da competitividade, a eficiência e o atendimento ao interesse público.

Possibilidade de Parcelamento do Objeto

O objeto da contratação consiste no fornecimento de refeições tipo marmitex, com especificações padronizadas quanto ao peso mínimo, composição, quantidade, acondicionamento, qualidade e condições de entrega, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias e demais setores da Administração Municipal participantes da contratação.

Embora cada refeição constitua uma unidade individual e o fornecimento possa ocorrer de forma parcelada conforme a demanda, não se identificam diferentes tipos de produtos ou serviços que justifiquem a divisão do objeto em itens ou lotes distintos.

O fornecimento será realizado de forma parcelada durante a vigência da Ata de Registro de Preços, mediante solicitações das Secretarias e demais setores participantes, de acordo com suas necessidades efetivas, não havendo obrigação de aquisição integral do quantitativo estimado.

Análise da Divisibilidade do Objeto

- **Natureza do objeto:** o objeto compreende um único tipo de produto, consistente em refeição pronta individual tipo marmitex, com especificações uniformes.
- **Características técnicas:** as refeições deverão observar os mesmos requisitos mínimos de peso, composição, qualidade, acondicionamento e condições de fornecimento, independentemente da Secretaria ou setor requisitante.
- **Forma de fornecimento:** embora o objeto seja composto por unidades individualizadas e seja fornecido de forma parcelada conforme a demanda, não há necessidade de criação de itens distintos, uma vez que todas as unidades possuem a mesma especificação básica.
- **Mercado fornecedor:** o fornecimento de refeições prontas tipo marmitex é realizado por empresas especializadas que possuem condições de atender aos quantitativos solicitados pela Administração, conforme as condições estabelecidas na contratação.
- **Eficiência operacional:** a manutenção de um único item facilita a gestão das solicitações, o controle dos quantitativos, a fiscalização da qualidade e a organização das entregas realizadas nos diferentes locais indicados pelas Secretarias e setores participantes.

Conclusão quanto ao Parcelamento

Considerando as características do objeto, verifica-se que não há necessidade de divisão da contratação em diferentes itens ou lotes, uma vez que se trata de um único tipo de refeição, com especificações uniformes e condições de fornecimento comuns a todas as Secretarias e setores participantes.

Ressalta-se, contudo, que o fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Administração durante a vigência da Ata de Registro de Preços, mediante solicitações dos respectivos setores requisitantes.

Justificativa para a Contratação em Item Único

A contratação em item único mostra-se adequada em razão da padronização das refeições e da inexistência de características distintas que justifiquem a divisão do objeto em diferentes itens ou lotes.

A manutenção de um único item permite estabelecer padrão uniforme para as refeições fornecidas, facilita o controle da qualidade, da composição e das condições de acondicionamento, além de simplificar a gestão das solicitações e a fiscalização do fornecimento.

A divisão em diferentes itens ou lotes, sem que existam diferenças relevantes na natureza ou nas especificações das refeições, poderia aumentar a complexidade administrativa e operacional da contratação, sem benefício correspondente para a Administração.

Por outro lado, o Sistema de Registro de Preços permitirá que o quantitativo estimado seja solicitado de forma parcelada, conforme as necessidades de cada Secretaria ou setor participante, proporcionando flexibilidade à Administração e evitando a aquisição antecipada de refeições que não sejam efetivamente necessárias.

Dessa forma, mostra-se adequada a adoção de item único para o objeto, com fornecimento parcelado conforme a demanda, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

O processo de Estudo Técnico Preliminar para a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições tipo marmitex busca assegurar o atendimento adequado das necessidades das Secretarias e demais setores da Administração Municipal participantes da contratação, proporcionando o fornecimento de refeições em quantidade suficiente, condições adequadas de consumo, qualidade, conservação e nos horários e locais estabelecidos nas respectivas solicitações.

A contratação pretende proporcionar maior eficiência na gestão das demandas de alimentação, permitindo que as refeições sejam fornecidas conforme a necessidade efetiva de cada setor, sem a necessidade de manutenção de estrutura própria da Administração para preparo, acondicionamento, transporte e distribuição dos alimentos.

Resultados Pretendidos da Contratação

- Atendimento da demanda: assegurar o fornecimento das quantidades de refeições efetivamente solicitadas pelas Secretarias e demais setores participantes, conforme as respectivas solicitações de fornecimento.
- Regularidade do fornecimento: garantir a disponibilidade das refeições nos períodos e horários estabelecidos pela Administração, inclusive quando houver necessidade de fornecimento aos sábados, domingos e feriados.
- Qualidade das refeições: assegurar que as refeições fornecidas atendam às especificações estabelecidas no Termo de Referência quanto ao peso, composição, qualidade, acondicionamento e condições de conservação.
- Segurança alimentar: garantir que o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições sejam realizados em condições adequadas de higiene, conservação e segurança dos alimentos, em observância à legislação sanitária aplicável.
- Satisfação dos usuários: proporcionar aos servidores e demais beneficiários refeições que atendam às condições de qualidade, quantidade, temperatura, composição e apresentação estabelecidas pela Administração, buscando elevar o grau de satisfação dos usuários com o fornecimento.
- Eficiência operacional: possibilitar que as Secretarias e demais setores participantes solicitem as refeições conforme suas necessidades efetivas, reduzindo a necessidade de estrutura própria para preparo e distribuição dos alimentos.
- Racionalização dos recursos públicos: permitir o planejamento conjunto das demandas de diferentes Secretarias e setores por meio de uma única contratação, com fornecimento conforme a necessidade e sem obrigatoriedade de utilização integral dos quantitativos registrados.

Indicadores de acompanhamento

Indicador	Descrição	Meta/Métrica de Avaliação
Quantidade de refeições fornecidas	Relação entre a quantidade de refeições solicitadas e a quantidade efetivamente entregue pela contratada.	Atendimento de 100% das quantidades solicitadas, ressalvadas alterações ou cancelamentos formalmente comunicados pela Administração.

Pontualidade das entregas	Verificação do cumprimento dos horários estabelecidos nas respectivas solicitações de fornecimento.	Cumprimento dos horários estabelecidos pela Administração, sem atrasos que comprometam o atendimento da demanda.
Conformidade das refeições	Verificação do atendimento às especificações estabelecidas no Termo de Referência, incluindo peso, composição, acondicionamento e condições de conservação.	100% das refeições entregues em conformidade com as especificações estabelecidas.
Substituição de refeições recusadas	Verificação da substituição das refeições que apresentarem desconformidades ou condições inadequadas para consumo.	100% das refeições recusadas substituídas no prazo estabelecido pelo setor requisitante.
Satisfação dos usuários	Avaliação da percepção dos servidores e demais beneficiários quanto à qualidade, quantidade, temperatura, composição, apresentação e condições gerais das refeições fornecidas.	Obtenção de avaliação satisfatória pelos usuários, mediante mecanismo de avaliação definido pela Administração.
Condições de acondicionamento e transporte	Verificação das condições dos recipientes utilizados e do transporte das refeições até os locais de entrega.	100% das entregas realizadas em condições adequadas de acondicionamento, transporte e conservação.

Benefícios Esperados para a Administração Pública

- Atendimento adequado das necessidades dos setores participantes, garantindo disponibilidade de refeições para servidores e demais beneficiários nas situações previstas na contratação.
- Maior eficiência operacional, mediante a terceirização das atividades de preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições.
- Padronização do fornecimento, mediante estabelecimento de requisitos objetivos para composição, peso, qualidade, acondicionamento e condições de entrega.
- Maior controle da execução, por meio da definição de solicitações de fornecimento, quantitativos, horários, locais de entrega e critérios objetivos para recebimento e fiscalização.
- Racionalização da contratação, mediante utilização de uma única Ata de Registro de Preços para atendimento das demandas das Secretarias e demais setores participantes, com fornecimento parcelado conforme a necessidade.
- Redução da necessidade de estrutura própria, evitando que a Administração tenha que manter instalações, equipamentos e equipe específica para o preparo e distribuição das refeições.

Relação entre Resultados e Indicadores

Os resultados pretendidos estão relacionados à eficiência, regularidade, qualidade e segurança do fornecimento das refeições. Os indicadores estabelecidos permitem o acompanhamento objetivo da execução da contratação, possibilitando à Administração verificar o cumprimento das quantidades solicitadas, dos horários de entrega e das especificações estabelecidas para as refeições.

O acompanhamento desses indicadores contribuirá para a fiscalização da Ata de Registro de Preços e para a identificação de eventuais desconformidades durante a execução do fornecimento, permitindo a adoção das medidas administrativas cabíveis sempre que necessário.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida, não se identificam, neste momento, providências prévias necessárias no âmbito da Administração Municipal, considerando que o objeto será fornecido por empresa especializada, responsável pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições.

As Secretarias e demais setores participantes deverão indicar os servidores responsáveis pelo acompanhamento e recebimento das refeições, observadas as competências estabelecidas para a gestão e fiscalização da contratação.

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

a) elaboração da minuta do edital e de seus anexos;
b) certificação da disponibilidade orçamentária, quando necessária, observada a forma de execução da contratação;
c) designação dos responsáveis pela condução do certame e dos respectivos agentes públicos envolvidos, conforme a legislação e os regulamentos municipais aplicáveis;
d) elaboração da minuta da Ata de Registro de Preços e, quando cabível, do instrumento contratual ou outro instrumento hábil;
e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes do parecer, mediante os ajustes necessários;
g) publicação e divulgação do edital e seus anexos;
h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações, caso apresentados;
i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
j) adjudicação e homologação do procedimento licitatório;
k) formalização da Ata de Registro de Preços e, quando cabível, dos instrumentos decorrentes da contratação;
l) emissão dos respectivos empenhos e solicitações de fornecimento, conforme a necessidade das Secretarias e demais setores participantes;
m) designação dos responsáveis pela gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos decorrentes, quando cabível.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este Estudo Técnico Preliminar não identificou a necessidade de realização de contratações correlatas ou interdependentes para a execução do objeto pretendido.

O fornecimento das refeições tipo marmitex, incluindo preparo, acondicionamento, transporte e entrega nos locais indicados pelas Secretarias e demais setores participantes, será integralmente contemplado na contratação ora proposta, não dependendo da realização de outras contratações para sua execução.

Dessa forma, não foram identificadas contratações acessórias, correlatas ou interdependentes indispensáveis ao atendimento da necessidade administrativa objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A execução da contratação poderá ocasionar a geração de resíduos sólidos, principalmente em razão da utilização de embalagens individuais para acondicionamento das refeições, bem como de talheres descartáveis, guardanapos e demais materiais utilizados no fornecimento.

Como medida de mitigação dos impactos ambientais, os resíduos deverão, sempre que tecnicamente viável, ser destinados à coleta seletiva ou aos sistemas de coleta e destinação ambientalmente adequada existentes no Município, observando-se a legislação aplicável.

A contratada deverá adotar, no âmbito de sua atuação, medidas que contribuam para a redução da geração de resíduos, evitando desperdícios de materiais e utilizando os recursos necessários à execução do objeto de forma racional.

A gestão dos resíduos deverá observar a ordem de prioridade estabelecida na legislação ambiental aplicável, buscando, sempre que possível, a não geração, redução, reutilização,

reciclagem, tratamento dos resíduos e, por fim, a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

Considerando as características do objeto, não foram identificados impactos ambientais de elevada magnitude, devendo as medidas previstas ser observadas durante a execução do fornecimento, especialmente quanto à redução de desperdícios e à destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nas informações, justificativas, requisitos e especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, bem como na análise das alternativas disponíveis no mercado e na pesquisa de preços realizada, declara-se viável a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições tipo marmitex, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias e demais setores da Administração Municipal participantes da contratação.

A solução proposta mostra-se tecnicamente adequada e compatível com as necessidades identificadas, possibilitando o fornecimento das refeições conforme a demanda efetiva da Administração, observadas as condições de qualidade, quantidade, acondicionamento, conservação, transporte e entrega estabelecidas no Termo de Referência.

A pesquisa de preços realizada demonstrou compatibilidade do valor estimado com os preços obtidos em contratações públicas de natureza compatível, tendo sido adotada a metodologia de cálculo definida no respectivo relatório de pesquisa de preços.

Dessa forma, considerando os aspectos técnicos, operacionais e econômicos analisados ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade da contratação pretendida, visando assegurar o atendimento adequado das demandas de alimentação das Secretarias e demais setores participantes da Administração Municipal.

gov.br
Documento assinado digitalmente
MARCIA MARIA BAGGIO CAUS
Data: 04/11/2026 13:53:45-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Porto União/SC, 29 de outubro de 2026.

Marcia Maria Baggio Caus
Secretária Municipal de Saúde