ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

ÁREAS REQUISITANTES:

Gabinete do Prefeito
Sec. Administração e Planejamento
Sec. da Assistência Social e Habitação
Sec. da Fazenda
Sec. Agricultura e Meio Ambiente
Sec. de Turismo, Cultura e Esporte
Sec. Educação
Sec. de Obras, Saneamento, Viação e Trânsito
Sec. de Saúde

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

1.1. A Administração Municipal, por meio de suas diversas Secretarias, possui servidores que desempenham atividades externas, operacionais, administrativas e de fiscalização, além de motoristas e operadores de máquinas que realizam frequentes deslocamentos a serviço do Município. Muitas dessas atividades possuem duração prolongada e são desenvolvidas em localidades e rotas distantes da sede administrativa, circunstância que, em determinados casos, impossibilita o retorno dos servidores às suas residências ou às repartições públicas durante os horários destinados às refeições.

1.2. Nesse contexto, mostra-se necessária a disponibilização de refeições prontas para consumo, tais como buffet livre, prato feito e outras modalidades de alimentação previamente definidas pela Administração, de modo a assegurar condições adequadas para a alimentação dos servidores e possibilitar a continuidade regular das atividades desempenhadas em campo, evitando interrupções ou deslocamentos adicionais exclusivamente para esse fim.

1.3. A necessidade ocorre de forma contínua e descentralizada, abrangendo diferentes Secretarias, horários e localidades, conforme a programação dos serviços públicos e os deslocamentos realizados pelos servidores. Dessa forma, a contratação de restaurantes, lancherias e demais estabelecimentos do ramo alimentício aptos ao fornecimento de refeições mostra-se necessária para atender à demanda de maneira eficiente e compatível com a dinâmica das atividades municipais.

1.4. Considerando a diversidade das localidades em que os servidores podem estar em serviço, a realização de contratação com estabelecimento único ou com número restrito de fornecedores poderia limitar o atendimento e dificultar o acesso às refeições. Assim, a adoção do credenciamento de estabelecimentos do ramo alimentício apresenta-se como solução adequada, permitindo a formação de uma rede de fornecedores previamente habilitados e aptos a prestar o serviço, de acordo com as condições estabelecidas pelo Município.

1.5. O credenciamento proporcionará maior flexibilidade e agilidade logística, possibilitando que os servidores autorizados realizem suas refeições em estabelecimento credenciado compatível com sua rota de deslocamento e local de execução dos serviços,

reduzindo deslocamentos desnecessários e contribuindo para a eficiência das atividades públicas.

1.6. Além disso, a pluralidade de estabelecimentos credenciados amplia as alternativas disponíveis à Administração, favorece a continuidade do atendimento, fomenta a participação do comércio local e regional e assegura maior abrangência territorial para o fornecimento das refeições, sempre observados os requisitos de qualidade, higiene, segurança alimentar, regularidade fiscal e demais condições estabelecidas no edital de credenciamento.

1.7. Dessa forma, a contratação pretendida busca garantir condições adequadas de alimentação aos servidores em deslocamento a serviço, contribuindo para a continuidade e eficiência das atividades desenvolvidas pelas diversas Secretarias Municipais, mediante solução compatível com a natureza descentralizada e variável da demanda.

2 – REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO

2.1. Os serviços, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, têm natureza de serviços comuns de natureza contínua, 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. 6°, inciso XIII, da Lei Federal n° 14.133/2021.

2.2. A contratação será realizada por meio da utilização de procedimento auxiliar-Credenciamento, nos termos do art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.3. As empresas deverão apresentar documentação que comprove sua regular constituição e funcionamento, bem como a regularidade fiscal e trabalhista, nos termos da legislação aplicável às contratações públicas.

2.4. As empresas deverão possuir atividade econômica compatível com o fornecimento de refeições e serviços de alimentação (restaurantes, lancherias e similares), comprovada por meio do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

2.5. Deverá ser apresentado Alvará de Licença e Alvará Sanitário vigentes, emitidos pelo órgão competente, comprovando que o estabelecimento está apto a manipular, preparar e comercializar alimentos, em conformidade com as normas da vigilância sanitária.

2.6. Os alimentos deverão ser preparados, manipulados e armazenados de acordo com as normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, higiene e segurança alimentar aos consumidores.

2.7. O consumo das refeições ocorrerá, preferencialmente, nas próprias dependências do estabelecimento credenciado, devendo o local oferecer infraestrutura adequada de mesas, cadeiras e higiene para o atendimento aos servidores. Excepcionalmente, poderá ser solicitada a retirada em embalagens adequadas (viandas/marmitex) que preservem a integridade e temperatura do alimento.

2.8. Declaração da licitante comprovando que o estabelecimento está sediado no município ou em distância não superior a 20 (vinte) km da Prefeitura de Ipê/RS, informando sua localização e capacidade de atendimento.

2.10. Para a liberação da refeição ao servidor, o mesmo deverá preencher, obrigatoriamente, planilha de controle disponibilizada pelo município ao fornecedor credenciado.

2.11. O fornecedor credenciado deverá anexar a planilha de controle à Nota Fiscal no momento da cobrança, para fins de conferência e ateste por parte do fiscal do contrato.

2.12. O Município reserva-se o direito de fiscalizar, de forma permanente, a prestação do serviço pelo(s) credenciado(s), podendo proceder ao descredenciamento em casos de má prestação, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

2.13. A empresa credenciada não poderá transferir, ceder ou subcontratar, total ou parcialmente, a qualquer título, os direitos e obrigações decorrentes do credenciamento, sendo vedada, ainda, a utilização de terceiros para a execução do objeto, permanecendo integralmente responsável perante o Município pela prestação dos serviços e pelo cumprimento de todas as obrigações assumidas.

3 – LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL

3.1. Diante da necessidade do objeto deste estudo, foi realizado o levantamento de mercado no intuito de prospectar e analisar soluções para a pretensa contratação, que atendam aos critérios de vantajosidade para a Administração sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência. As soluções possíveis para a referida demanda seriam:

3.2. **Solução 1: Produção Própria.** Inviável, pois o Município não dispõe de infraestrutura de refeitório, logística de distribuição descentralizada e servidores suficientes para preparar e entregar refeições em diversas frentes de trabalho externas.

3.3. **Solução 2: Pregão Eletrônico** (Fornecedor Único). Inviável/Menos eficiente. Concentrar o fornecimento em um único restaurante credenciado geraria grandes transtornos logísticos para servidores que estivessem em rotas distantes deste único fornecedor, além de afastar pequenos comerciantes locais do certame.

3.4. **Solução 3: Credenciamento. Solução Adotada**. A contratação por Credenciamento (Art. 79, I da Lei 14.133/2021) é a mais vantajosa. O Município fixa uma tabela de preços justos com base no mercado local e credencia todos os restaurantes que cumprirem os requisitos sanitários e jurídicos. Isso garante pluralidade de fornecedores, descentralização logística para o servidor e fomenta o comércio gastronômico local.

3.5. Portanto, a solução viável para a Administração Municipal é o credenciamento de restaurantes e lancherias locais para fornecimento de refeições.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

4.1. A previsão das quantidades a serem adquiridas foram obtidas a partir da consolidação das estimativas levantadas por cada Secretaria Municipal, conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT
Fornecimento de alimentação na cidade			
1	Buffet Livre	serv	4630
2	Preço do Kg	serv	4630
3	Ala Minuta	serv	4630
4	Prato Feito	serv	4630
Fornecimento de alimentação no interior			
5	Buffet Livre	serv	4630
6	Prato feito	serv	4630
7	Ala Minuta	serv	4630

5 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução proposta consiste no credenciamento de empresas do ramo alimentício para o fornecimento parcelado e sob demanda de refeições prontas para consumo, destinadas aos servidores em trabalho externo, viagens e deslocamentos a serviço das Secretarias do Município.

5.2. O credenciamento permitirá a habilitação de múltiplos fornecedores, desde que atendam às condições estabelecidas no edital e apresentem a documentação exigida para comprovação de sua regularidade jurídica, fiscal e sanitária.

5.3. O fornecimento ocorrerá mediante o comparecimento do servidor ao estabelecimento credenciado, portando documento de identificação e a respectiva requisição ou autorização de fornecimento emitida pela sua Secretaria de lotação.

5.4. Os alimentos deverão ser servidos em ambiente que garanta a higiene, qualidade e segurança alimentar, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

5.5. A adoção do credenciamento proporciona maior flexibilidade logística, possibilitando que o servidor utilize o estabelecimento credenciado que for mais compatível com sua rota de trabalho no dia, reduzindo gastos com combustível e tempo de deslocamento.

5.6. A solução consiste em um **Chamamento Público para Credenciamento**, com base no Art. 79, da Lei nº 14.133/2021. A Administração definirá um preço fixo para cada item através de ampla pesquisa de mercado.

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. A estimativa de valor da contratação e a fixação da **Tabela de Preços do Credenciamento** foram realizadas mediante ampla pesquisa de mercado com potenciais fornecedores e análise em contratações similares de outros entes públicos e/ou tabelas referenciais, conforme os parâmetros do Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e normativas municipais.

7 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

7.1. A Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União prevê a adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações, por ser esta opção considerada a mais técnica e economicamente viável, o que favorece a ampla concorrência.

7.2. Desta forma, conforme determina o art. 40, inciso V, alínea 'b' e § 2º do mesmo artigo e art. 18, VII, da Lei Federal nº 14.133/2021, a adjudicação deverá ser realizada por item.

7.3. O objeto da contratação será executado de forma parcelada, considerando que a demanda por fornecimento de refeições aos servidores ocorre de maneira contínua, diária e variável ao longo do exercício. Não é possível prever com exatidão os dias e locais exatos dos deslocamentos, razão pela qual a prestação do serviço deve ocorrer sob demanda diária.

7.4. Dessa forma, o parcelamento do objeto possibilita que os consumos sejam realizados conforme a efetiva necessidade da Administração, garantindo maior eficiência na gestão dos recursos públicos e evitando desperdícios.

8 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

8.1. O Chamamento Público/Credenciamento será dividido em itens separados, considerando o melhor aproveitamento e proporcionando ampla participação dos fornecedores locais e regionais.

8.2. Não há contratações interdependentes necessárias para a viabilidade da presente demanda, podendo o fornecimento de refeições ocorrer de forma independente nos estabelecimentos credenciados.

9 – DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO – PAC

9.1. A previsão da contratação do presente objeto encontra-se na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), a qual estabelece as metas e prioridades da Administração Pública, assim como a Lei Orçamentária Anual (LOA), que aloca os recursos, ou seja, autoriza os gastos previstos na LDO, bem como está prevista no Plano Anual de Contratações para presente exercício.

10 – DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Com a realização do credenciamento de restaurantes para o fornecimento de refeições, a Administração Municipal pretende alcançar resultados que contribuam para a melhoria das condições de trabalho e saúde ocupacional dos servidores públicos.

10.2 Entre os principais resultados pretendidos destacam-se:

10.2.1 Garantir suporte alimentar adequado e logístico aos servidores em trabalho de campo, viagens ou deslocamentos a serviço do Município.

10.2.2. Assegurar a qualidade, higiene e segurança alimentar das refeições servidas.

10.2.3. Promover maior agilidade no atendimento das demandas das Secretarias Municipais e redução de custos logísticos de retorno à sede.

10.2.4. Fomentar e fortalecer o comércio gastronômico local, distribuindo os recursos de forma isonômica entre os restaurantes credenciados.

10.3. Dessa forma, espera-se que a contratação contribua para a eficiência da máquina pública e a valorização das equipes que operam em frentes de trabalho externas.

11 – IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1. Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verificam impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental, com destaque para a destinação correta de resíduos orgânicos gerados em seus estabelecimentos.

12 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

12.1. Com base no Estudo Técnico Preliminar - ETP supracitado o estudo mostra que a contratação dos serviços está em plena concordância com os princípios da Administração Pública e atendem ao propósito proposto declarando VIÁVEL esta contratação.

Ipê/RS, 22 de julho de 2026.

FABIANO FARINEA
SECRETARIO DE ADMINISTRAÇÃO

GABRIEL CASTILHOS MONTEIRO
AGENTE ADMINISTRATRIVO