

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ETP INFORMAÇÕES BÁSICAS

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Administração.

1. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar constitui a primeira etapa da fase de planejamento da contratação, em conformidade com o disposto no art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e tem por finalidade subsidiar tecnicamente a definição da solução mais adequada para atendimento da necessidade administrativa identificada. Nesta fase são analisadas as alternativas disponíveis no mercado sob os aspectos técnico, operacional, econômico e jurídico, com vistas à seleção da estratégia de contratação que melhor atenda ao interesse público, observados os princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento, da isonomia, da razoabilidade e da continuidade dos serviços públicos.

A presente demanda decorre da necessidade de assegurar o fornecimento de alimentação aos servidores públicos municipais quando, em razão do exercício de suas atribuições funcionais, permanecerem em atividades de campo, deslocamentos institucionais, plantões, fiscalizações, ações itinerantes, apoio a eventos oficiais, atendimentos emergenciais ou quaisquer outras circunstâncias excepcionais em que a jornada de trabalho inviabilize o retorno às suas unidades de origem ou às respectivas residências para realização das refeições. Trata-se de necessidade diretamente relacionada à continuidade das atividades administrativas e operacionais desenvolvidas pelas diversas secretarias municipais, cuja execução, em inúmeras situações, exige permanência prolongada dos servidores fora de sua sede de lotação, demandando o adequado suporte alimentar para manutenção das condições necessárias ao desempenho das funções públicas. Considerando a diversidade das demandas institucionais, a imprevisibilidade quanto aos quantitativos efetivamente necessários ao longo do exercício, a participação de diversas unidades administrativas e a existência de estabelecimentos comerciais aptos ao fornecimento de refeições prontas no município, torna-se necessária a realização de estudo técnico destinado à avaliação das soluções de contratação disponíveis no mercado, buscando identificar o modelo que proporcione maior eficiência administrativa, flexibilidade operacional, controle da execução, racionalização dos gastos públicos e garantia de atendimento tempestivo das necessidades da Administração, sem comprometer a continuidade dos serviços públicos.

Os resultados deste estudo servirão de fundamento para a definição da modelagem da futura contratação, assegurando que a solução escolhida seja tecnicamente adequada, operacionalmente eficiente, economicamente vantajosa e compatível com as necessidades permanentes e eventuais da administração pública municipal, observando-se as disposições da Lei nº 14.133/2021, os princípios que regem as contratações públicas e as boas práticas de planejamento recomendadas pelos órgãos de controle.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A presente demanda decorre da necessidade de assegurar o fornecimento de alimentação aos servidores públicos municipais durante o desempenho de atividades institucionais que, por sua natureza, duração, localização ou regime de execução, impossibilitem ou tornem inadequado o retorno do servidor à sua residência ou à unidade administrativa de lotação para realização das refeições. Trata-se de necessidade operacional diretamente vinculada à continuidade dos serviços públicos, à manutenção das condições adequadas de trabalho e à eficiência da atuação administrativa, especialmente nas hipóteses em que a jornada laboral se desenvolve de forma ininterrupta ou em locais distintos da sede administrativa.

A administração pública municipal é composta por diversas secretarias, departamentos e unidades administrativas que desempenham atribuições de natureza bastante heterogênea, abrangendo atividades administrativas, operacionais, fiscalizatórias, assistenciais, educacionais, de infraestrutura, manutenção, defesa civil, vigilância, saúde, assistência social, transporte, apoio logístico e atendimento à população. Em razão dessa diversidade funcional, os regimes de trabalho adotados pelas unidades administrativas apresentam características próprias, compreendendo jornadas ordinárias, plantões, escalas diferenciadas, atendimentos emergenciais, ações externas, deslocamentos intermunicipais, atividades itinerantes, serviços executados em áreas rurais, acompanhamento de eventos oficiais e outras situações que exigem permanência prolongada dos servidores fora de suas unidades de origem.

Diferentemente de demandas administrativas passíveis de planejamento integral, a necessidade de fornecimento de alimentação caracteriza-se pela elevada variabilidade quanto ao momento de sua ocorrência, à quantidade de servidores envolvidos, à duração das atividades e à frequência de utilização. Grande parte dessas situações decorre de eventos supervenientes, demandas extraordinárias ou necessidades operacionais cuja previsão exata não é possível durante a fase de planejamento anual das contratações, tornando inviável estabelecer cronogramas rígidos de fornecimento ou quantitativos fixos de consumo. Essa imprevisibilidade decorre, entre outros fatores, da ocorrência de atendimentos emergenciais, operações de manutenção corretiva, fiscalizações extraordinárias, apoio a eventos promovidos pela administração, ações conjuntas entre secretarias, deslocamentos para representação institucional, atendimentos em comunidades rurais, acompanhamento de serviços terceirizados e demais atividades cuja duração frequentemente ultrapassa o horário regular destinado às refeições.

Acrescenta-se que as necessidades alimentares não se concentram em uma única unidade administrativa, mas distribuem-se de forma descentralizada entre os diversos órgãos municipais, cada qual com particularidades operacionais, sazonalidades e demandas específicas. Há secretarias cuja necessidade manifesta-se predominantemente em ações de campo e manutenção de serviços essenciais, enquanto outras demandam alimentação em razão da realização de capacitações, eventos

institucionais, operações especiais, campanhas públicas, plantões administrativos ou deslocamentos para cumprimento de atividades técnicas junto a outros órgãos públicos.

Sob o aspecto administrativo, a inexistência de mecanismo contratual apto a atender essas demandas ocasiona dificuldades operacionais, podendo resultar na interrupção ou redução da eficiência de atividades essenciais, necessidade de deslocamentos desnecessários para realização de refeições, aumento do tempo de paralisação das equipes, prejuízo ao planejamento das ações institucionais e comprometimento da produtividade dos servidores envolvidos nas operações externas.

Nesse contexto, evidencia-se a necessidade de estruturar solução contratual que possibilite à administração atender, de forma contínua, célere e sob demanda, às necessidades de alimentação dos servidores municipais, contemplando a variabilidade dos quantitativos, a descentralização das unidades demandantes e a imprevisibilidade inerente às atividades desempenhadas. A solução a ser adotada deverá conferir flexibilidade operacional suficiente para absorver oscilações de demanda ao longo do exercício, permitindo que o fornecimento ocorra sempre que devidamente justificado pelo interesse público, sem gerar desperdícios, estoques desnecessários ou contratações incompatíveis com a efetiva necessidade administrativa.

Dessa forma, a presente necessidade encontra-se plenamente caracterizada sob os aspectos técnico, operacional e administrativo, demonstrando que o fornecimento de alimentação aos servidores em serviço constitui medida destinada não à concessão de benefício de natureza remuneratória, mas ao adequado suporte logístico para execução das atividades institucionais desenvolvidas fora das condições ordinárias de trabalho, contribuindo para a continuidade, eficiência, economicidade e qualidade dos serviços públicos prestados pela administração municipal.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DE CONTRATAÇÃO NO PCA

A contratação desta solução está prevista no plano de contratações anuais (PCA) 2026.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Em observância ao disposto no art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, os requisitos da presente contratação limitam-se à definição das condições mínimas necessárias para que a futura solução seja capaz de atender adequadamente à necessidade administrativa identificada. Considerando tratar-se de estudo técnico preliminar, os requisitos ora estabelecidos possuem caráter geral e servirão como diretrizes para a elaboração do Termo de Referência, oportunidade em que serão detalhadas as especificações técnicas, critérios de execução, fiscalização, pagamento e demais condições aplicáveis à futura contratação.

4.1. Requisitos Legais

A futura contratação deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos legais:

- Atendimento integral às disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis às contratações públicas;
- Observância da legislação sanitária vigente, especialmente das normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelos órgãos municipais e estaduais de vigilância sanitária;
- Manutenção, durante toda a execução contratual, das licenças, alvarás e autorizações necessárias ao regular funcionamento do estabelecimento comercial;
- Observância da legislação tributária, trabalhista, ambiental e das demais normas aplicáveis à atividade econômica exercida.

4.2. Requisitos Técnicos

A futura solução deverá atender, no mínimo, aos seguintes requisitos técnicos:

- Ser executada por empresa regularmente constituída e habilitada para o preparo e fornecimento de refeições prontas;
- Possuir estrutura física, equipamentos, instalações e recursos humanos compatíveis com a demanda estimada pela administração;
- Produzir as refeições em conformidade com as boas práticas para serviços de alimentação, observando rigorosamente as normas de higiene, manipulação, armazenamento, conservação e segurança dos alimentos;
- Assegurar padrão adequado de qualidade, condições sanitárias e características nutricionais compatíveis com o consumo imediato;
- Manter capacidade operacional suficiente para atender às demandas da administração durante toda a vigência da contratação.

4.3. Requisitos Operacionais

Sob o aspecto operacional, a solução deverá contemplar, no mínimo:

- Fornecimento de refeições sob demanda, conforme as necessidades efetivamente apresentadas pela administração;
- Capacidade de atendimento às demandas das diversas secretarias e unidades administrativas do município;

- Disponibilidade para atendimento durante os dias e horários compatíveis com a execução das atividades institucionais, inclusive quando decorrentes de plantões, serviços essenciais, ações de campo, eventos oficiais ou situações extraordinárias;
- Flexibilidade operacional para absorver oscilações quantitativas decorrentes da imprevisibilidade das demandas administrativas;
- Adoção de procedimentos que assegurem a continuidade do fornecimento, minimizando riscos de interrupção da prestação dos serviços.

4.4. Requisitos de controle e fiscalização

A futura contratação deverá possibilitar mecanismos mínimos de controle administrativo, compreendendo:

- Identificação das solicitações realizadas pelas unidades administrativas demandantes;
- Rastreabilidade das refeições efetivamente fornecidas;
- Comprovação da execução para fins de atesto e liquidação da despesa;
- Disponibilização de informações suficientes para subsidiar a fiscalização contratual e eventual auditoria pelos órgãos de controle.

4.5. Requisitos de sustentabilidade

Sempre que tecnicamente viável e economicamente compatível, a futura contratação deverá observar práticas destinadas à redução dos impactos ambientais, compreendendo, entre outras:

- Adoção de boas práticas de gestão de resíduos sólidos decorrentes da atividade;
- Utilização preferencial de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou ambientalmente menos impactantes;
- Racionalização do consumo de materiais descartáveis;
- Observância das normas ambientais aplicáveis ao preparo e fornecimento de alimentos.

4.6. Requisitos de desempenho da solução

Independentemente da modelagem contratual que venha a ser adotada, a solução deverá ser capaz de:

- Assegurar o fornecimento contínuo das refeições sempre que houver necessidade devidamente autorizada pela administração;
- Proporcionar atendimento com qualidade sanitária, segurança alimentar e eficiência operacional;

- Permitir adequada gestão e controle dos recursos públicos empregados na contratação;
- Oferecer flexibilidade suficiente para atender às demandas variáveis das diversas secretarias municipais;
- Garantir condições que favoreçam a continuidade dos serviços públicos desenvolvidos pelos servidores beneficiários.

Os requisitos acima representam as condições mínimas que deverão ser observadas pela futura contratação, podendo ser complementados e detalhados no termo de referência, conforme as conclusões obtidas nas etapas subsequentes deste estudo técnico preliminar.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, procedeu-se ao levantamento das soluções disponíveis no mercado potencialmente aptas a atender à necessidade administrativa identificada. A análise foi conduzida sob os aspectos jurídico, técnico, operacional, econômico e administrativo, considerando não apenas a viabilidade de implementação de cada alternativa, mas também sua capacidade de assegurar continuidade, eficiência, controle da despesa pública e atendimento às particularidades das demandas desenvolvidas pelas diversas secretarias municipais. Considerando a natureza do objeto, foram identificadas três soluções potencialmente aplicáveis à administração pública municipal: **(I) ressarcimento de despesas realizadas pelos servidores, (II) produção e fornecimento das refeições pela própria Administração Pública Municipal e (III) contratação de estabelecimentos especializados para fornecimento de refeições prontas sob demanda.**

5.1. Ressarcimento das despesas realizadas pelos servidores

Uma das alternativas passíveis de consideração consiste na adoção de sistema de ressarcimento, mediante o qual os próprios servidores realizariam a aquisição de suas refeições em estabelecimentos comerciais, apresentando posteriormente os respectivos comprovantes fiscais para restituição dos valores despendidos pela administração.

Sob o aspecto operacional, trata-se de solução que, em tese, apresenta elevada flexibilidade, uma vez que transfere ao próprio servidor a responsabilidade pela escolha do estabelecimento comercial e pela aquisição da refeição durante a execução das atividades externas. Todavia, sob a ótica da gestão pública, a solução apresenta limitações relevantes, inicialmente, observa-se significativa ampliação dos procedimentos administrativos relacionados à conferência documental, análise individualizada dos comprovantes fiscais, verificação da compatibilidade das despesas realizadas, processamento dos pedidos de ressarcimento e controle contábil das restituições, aumentando sensivelmente a carga operacional dos setores administrativos e financeiros.

Além disso, a sistemática dificulta o controle preventivo da despesa pública, uma vez que a administração somente toma conhecimento do gasto após sua realização, reduzindo sua capacidade de fiscalização quanto à adequação dos valores praticados, ao efetivo interesse público da despesa e à observância dos limites previamente estabelecidos.

Outro aspecto relevante consiste na possibilidade de ocorrência de tratamentos desiguais entre servidores, decorrentes da diversidade de estabelecimentos utilizados, diferenças de preços praticados e distintas condições comerciais disponíveis em cada situação, circunstâncias que podem gerar questionamentos quanto à observância dos princípios da isonomia, da impessoalidade e da economicidade.

Sob o aspecto jurídico, embora o ressarcimento possa ser admitido em situações excepcionais e devidamente justificadas, sua utilização como mecanismo permanente de atendimento da necessidade demanda regulamentação específica, critérios objetivos para elegibilidade das despesas, fixação de limites financeiros e robustos mecanismos de fiscalização, fatores que aumentam a complexidade administrativa da solução.

Vantagens

- Elevada flexibilidade operacional;
- Liberdade de escolha do estabelecimento pelo servidor;
- Inexistência de necessidade de contratação prévia para cada atendimento.

Pontos a considerar

- Reduzido controle prévio da despesa pública;
- Aumento da carga administrativa para conferência e processamento dos ressarcimentos;
- Possibilidade de divergências quanto aos valores reembolsáveis;
- Necessidade de regulamentação específica;
- Maior risco de inconsistências documentais e glosas;
- Menor padronização das refeições fornecidas.

5.2. Produção das refeições pela própria administração pública municipal

Outra alternativa consiste na produção das refeições diretamente pela administração pública, utilizando estrutura própria, servidores públicos e insumos adquiridos pelo município.

Sob o aspecto conceitual, esta solução proporcionaria controle integral sobre a produção, qualidade, composição nutricional e distribuição dos alimentos, além de eliminar a dependência direta de

fornecedores privados para a preparação das refeições. Entretanto, sua implementação exige a existência de estrutura administrativa permanente destinada exclusivamente à produção de alimentos, compreendendo cozinha industrial devidamente licenciada, equipamentos específicos, veículos apropriados para transporte, equipe técnica especializada, nutricionista responsável, manipuladores de alimentos, sistema de aquisição contínua de gêneros alimentícios, controle sanitário permanente, gestão de estoques e atendimento integral às normas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária.

No contexto da administração municipal, verifica-se que a estrutura atualmente existente não foi concebida para atender esse tipo de atividade de forma contínua e descentralizada, especialmente considerando que as demandas alimentares decorrem de situações variáveis, distribuídas entre diversas secretarias e caracterizadas por elevado grau de imprevisibilidade quanto ao quantitativo, local e horário de fornecimento.

Além disso, a implantação de estrutura própria demandaria investimentos iniciais expressivos em infraestrutura física, equipamentos, contratação ou remanejamento de pessoal especializado, manutenção permanente das instalações e aquisição contínua de insumos alimentícios, custos que tendem a superar significativamente aqueles decorrentes da contratação de estabelecimentos já estruturados para execução da atividade.

Vantagens

- Controle direto sobre a produção das refeições;
- Padronização integral dos cardápios;
- Supervisão direta dos processos de preparo e distribuição;
- Independência em relação a fornecedores privados.

Pontos a considerar

- Necessidade de implantação de estrutura própria especializada;
- Elevados investimentos em infraestrutura e equipamentos;
- Necessidade de equipe técnica permanente;
- Aumento significativo dos custos administrativos e operacionais;
- Complexidade logística para distribuição das refeições;
- Necessidade de gestão permanente de estoques e controle sanitário.

5.3. Aquisição de refeições prontas

A terceira alternativa consiste na contratação de empresas especializadas no preparo e fornecimento de refeições prontas para consumo, mediante fornecimento sob demanda, conforme as necessidades apresentadas pela administração.

Trata-se da solução atualmente mais difundida tanto na administração pública quanto na iniciativa privada para atendimento de demandas alimentares eventuais ou descentralizadas, aproveitando a infraestrutura já existente no mercado, composta por restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos especializados regularmente licenciados para a produção e comercialização de alimentos.

Sob o aspecto técnico, a solução permite que a administração utilize estabelecimentos que já dispõem de instalações apropriadas, equipamentos, equipe especializada, capacidade produtiva, licenciamento sanitário e cadeia de suprimentos consolidada, eliminando a necessidade de investimentos públicos em estrutura própria.

Do ponto de vista operacional, o fornecimento sob demanda apresenta elevada capacidade de adaptação às oscilações quantitativas inerentes às atividades desenvolvidas pelas secretarias municipais, permitindo que as refeições sejam disponibilizadas apenas quando efetivamente necessárias, reduzindo desperdícios e evitando formação de estoques.

Sob o aspecto econômico, a contratação concentra os custos exclusivamente sobre as refeições efetivamente fornecidas, dispensando investimentos em infraestrutura, manutenção de cozinhas, aquisição permanente de insumos alimentícios e contratação de pessoal específico para produção dos alimentos.

Além disso, a contratação possibilita à administração estabelecer critérios objetivos de qualidade, fiscalização, controle de consumo, rastreabilidade das solicitações, padrões mínimos das refeições e mecanismos de responsabilização contratual em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

Vantagens

- Aproveitamento da estrutura já existente no mercado;
- Elevada flexibilidade operacional;
- Atendimento sob demanda;
- Redução dos investimentos públicos em infraestrutura;
- Maior eficiência logística;
- Facilidade de fiscalização contratual;
- Pagamento vinculado ao consumo efetivamente realizado;
- Maior racionalização dos recursos públicos.

Pontos a considerar

- Necessidade de adequada gestão contratual;
- Fiscalização permanente da qualidade das refeições;
- Monitoramento da regularidade sanitária dos estabelecimentos;
- Necessidade de critérios objetivos para autorização e controle do consumo.

A análise técnica das alternativas evidencia que todas apresentam viabilidade teórica para atendimento da necessidade administrativa. Entretanto, verifica-se que as soluções diferem significativamente quanto aos custos de implementação, complexidade operacional, capacidade de controle, eficiência administrativa e aderência às características da demanda municipal.

Enquanto o ressarcimento de despesas transfere parte da operacionalização ao servidor, aumenta significativamente a complexidade do controle financeiro e reduz a capacidade de fiscalização prévia da Administração. Por sua vez, a produção direta das refeições pelo município exigiria a criação e manutenção de estrutura administrativa especializada incompatível com a natureza acessória da necessidade, impondo elevados custos fixos e significativa ampliação das responsabilidades operacionais da administração. Em contrapartida, a aquisição de refeições prontas sob demanda apresenta maior compatibilidade com as características da necessidade identificada, conciliando eficiência operacional, racionalidade econômica, flexibilidade para atendimento de demandas imprevisíveis, controle administrativo da execução e aproveitamento da capacidade instalada do mercado, circunstâncias que, em princípio, a qualificam como a alternativa mais adequada para prosseguimento das análises nas etapas subsequentes deste estudo técnico preliminar.

MAPA COMPARATIVO			
Critério	Estrutura Própria	Reembolso ao Servidor	Aquisição de refeições prontas
Viabilidade técnica	Média	Média	Alta
Viabilidade operacional	Baixa	Média	Alta
Viabilidade econômica	Baixa	Média	Alta
Investimento inicial	Muito alto	Baixo	Baixo
Custos fixos para a Administração	Elevados	Baixos	Baixos
Necessidade de estrutura própria	Muito alta	Inexistente	Inexistente
Necessidade de equipe própria especializada	Muito alta	Inexistente	Inexistente

Controle da Administração sobre a execução	Alto	Baixo	Alto
Flexibilidade para variação da demanda	Baixa	Alta	Alta
Complexidade administrativa	Alta	Média/Alta	Média
Conformidade sanitária	Sob responsabilidade do Município.	Variável conforme o prestador escolhido.	Exigida dos fornecedores especializados.
Principais vantagens	Autonomia e controle integral da execução.	Liberdade de escolha e simplicidade operacional.	Especialização, flexibilidade, utilização da estrutura existente e menor custo administrativo.
Principais pontos a considerar	Elevado custo de implantação e manutenção.	Menor controle, desembolso pelo servidor e dificuldade de padronização.	Necessidade de fiscalização e gestão eficiente da contratação.

5.4. Das alternativas para aquisição

Definida a aquisição de refeições prontas como a solução apta a atender à necessidade administrativa, passa-se à análise das **alternativas disponíveis para sua contratação.**

A avaliação considera os aspectos jurídicos, operacionais, econômicos e administrativos de cada alternativa, buscando identificar o modelo que melhor se compatibiliza com as características da demanda, especialmente quanto à imprevisibilidade do consumo, à descentralização das unidades demandantes, à necessidade de atendimento contínuo, à existência de diversos estabelecimentos aptos ao fornecimento no município e aos princípios da eficiência, da economicidade e da continuidade dos serviços públicos.

Foram identificadas como alternativas razoavelmente aplicáveis ao objeto **as seguintes formas de contratação:**

- Pregão, preferencialmente pelo Sistema de Registro de Preços;
- Aquisição direta (dispensa de licitação);
- Credenciamento de múltiplos fornecedores.

5.4.1. Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços

O pregão eletrônico, associado ao sistema de registro de preços (SRP), constitui uma das modalidades tradicionalmente utilizadas pela administração pública para aquisição de bens e

contratação de serviços comuns, permitindo o registro prévio de preços para futuras contratações conforme a necessidade da administração.

Sob o aspecto jurídico, trata-se de solução plenamente compatível com o objeto, uma vez que a aquisição de refeições prontas possui natureza comum, cujos padrões de qualidade podem ser objetivamente definidos no termo de referência.

Operacionalmente, o sistema de registro de preços permite que as refeições sejam solicitadas ao longo da vigência da ata, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados. Entretanto, quando analisadas as particularidades da presente demanda, verifica-se que o pregão SRP apresenta limitações relevantes.

A principal limitação identificada decorre do fato de que, embora o sistema de registro de preços possa admitir o registro de mais de um fornecedor, sua sistemática não apresenta, para a presente contratação, o mesmo grau de flexibilidade operacional proporcionado pela formação de uma rede de fornecedores simultaneamente aptos ao atendimento das demandas. Considerando que as necessidades de fornecimento de refeições surgem de forma descentralizada entre diversas secretarias, com variações de quantitativos, horários e frequência, a Administração demanda solução que possibilite maior capacidade de resposta e continuidade do fornecimento diante de eventual indisponibilidade operacional de determinado fornecedor.

Vantagens

- Ampla segurança jurídica;
- Procedimento amplamente consolidado na administração pública;
- Competição pelo menor preço;
- Registro prévio dos preços;
- Possibilidade de contratação conforme a necessidade durante a vigência da ata.

Pontos a considerar

- Menor flexibilidade operacional diante da necessidade de atendimento descentralizado e variável entre as diversas unidades administrativas;
- Maior impacto sobre a continuidade do fornecimento caso haja indisponibilidade dos fornecedores registrados aptos ao atendimento;
- Necessidade de adoção das providências administrativas cabíveis caso os fornecedores registrados não consigam atender adequadamente às demandas.

5.4.2. Aquisição direta (Dispensa de Licitação)

Outra alternativa potencial consiste na realização de aquisições diretas por dispensa de licitação, nas hipóteses autorizadas pela Lei nº 14.133/2021, especialmente quando os valores permanecerem dentro dos limites legalmente estabelecidos.

Sob o aspecto operacional, essa solução oferece elevada agilidade para atendimento de necessidades pontuais e de pequena monta, reduzindo o tempo necessário para formalização da contratação. Todavia, sua utilização como solução permanente para atendimento das demandas alimentares da administração revela limitações importantes.

A necessidade é contínua, recorrente e distribuída ao longo de todo o exercício financeiro, envolvendo diversas secretarias municipais e quantitativos variáveis. Nessas circunstâncias, a realização sucessiva de dispensas de licitação implicaria repetição constante dos procedimentos administrativos, multiplicação dos processos de contratação, aumento da carga de trabalho dos setores administrativos e maior custo operacional da gestão contratual. Além disso, o fracionamento indevido da despesa deve ser rigorosamente evitado, exigindo planejamento global da necessidade e adoção de solução contratual compatível com sua natureza permanente.

Sob a perspectiva da governança, a repetição de contratações diretas reduz a padronização dos procedimentos, dificulta o planejamento anual das aquisições e aumenta a complexidade do controle administrativo.

Vantagens

- Elevada celeridade para contratações pontuais;
- Reduzida formalidade processual;
- Rapidez no atendimento de necessidades excepcionais.

Pontos a considerar

- Inadequação para demandas permanentes e recorrentes;
- Aumento da quantidade de processos administrativos;
- Maior custo operacional da gestão das contratações;
- Necessidade de repetidas pesquisas de preços;
- Maior risco de fragmentação da contratação;
- Menor padronização administrativa.

5.4.3. Credenciamento de Múltiplos Fornecedores

O credenciamento, procedimento auxiliar previsto nos arts. 78, I, e 79 da Lei nº 14.133/2021, mostra-se aplicável ao presente caso sob a hipótese de contratação paralela e não excludente, prevista no art. 79, I, considerando que se revela viável e vantajosa para a administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

A natureza do presente objeto revela elevada compatibilidade com esse modelo, as demandas alimentares são marcadas por significativa imprevisibilidade quanto ao quantitativo, horário, secretaria demandante e frequência de utilização, características que tornam recomendável a existência de múltiplos fornecedores aptos a realizar o atendimento simultaneamente.

Sob o aspecto operacional, o credenciamento elimina a dependência exclusiva de um único estabelecimento comercial, permitindo maior continuidade do fornecimento mesmo diante de situações de indisponibilidade temporária de determinado credenciado.

Além disso, o modelo favorece a participação do comércio local, amplia a participação de interessados no credenciamento, reduz riscos de desabastecimento e proporciona maior flexibilidade para distribuição das demandas conforme critérios objetivos previamente estabelecidos. Outro aspecto relevante consiste na possibilidade de manutenção permanente do credenciamento aberto, permitindo o ingresso de novos estabelecimentos sempre que cumpridos os requisitos de habilitação, fortalecendo a competitividade e ampliando continuamente a rede de atendimento disponível ao Município.

Sob a perspectiva administrativa, o credenciamento também favorece maior resiliência da solução, pois eventual descredenciamento, suspensão ou encerramento das atividades de um fornecedor não compromete a continuidade da prestação, uma vez que os demais credenciados permanecem aptos ao atendimento. Cumpre destacar que, diferentemente do pregão, o credenciamento não tem por finalidade selecionar um único vencedor. A administração fixa previamente os preços considerados compatíveis com o mercado, cabendo aos interessados aderirem às condições estabelecidas, preservando-se a isonomia entre os participantes e permitindo ampla participação dos fornecedores locais.

Vantagens

- Atendimento simultâneo por múltiplos fornecedores;
- Maior continuidade da prestação;
- Redução dos riscos de desabastecimento;
- Elevada flexibilidade operacional;
- Ampla participação dos estabelecimentos locais;
- Possibilidade de credenciamento permanentemente aberto;

- Menor dependência de um único contratado;
- Maior capacidade de absorção das oscilações de demanda;
- Fortalecimento da competitividade e da economia local;
- Maior resiliência contratual diante de intercorrências.

Pontos a considerar

- Necessidade de adequada regulamentação dos critérios de distribuição das demandas;
- Maior atuação da fiscalização contratual para acompanhamento de múltiplos credenciados;
- Necessidade de mecanismos objetivos para controle da execução e avaliação dos fornecedores;
- Necessidade de pesquisa de preços robusta para definição dos valores de credenciamento.

5.5. Parecer conclusivo

Após análise das alternativas juridicamente admissíveis e tecnicamente aplicáveis para a aquisição de refeições prontas destinadas aos servidores municipais em serviço, verifica-se que todas as modalidades avaliadas apresentam, em maior ou menor grau, viabilidade para atendimento da necessidade administrativa. Todavia, a aderência de cada solução às características específicas da demanda revela diferenças significativas sob os aspectos operacional, econômico, administrativo e de gestão de riscos.

O pregão eletrônico com sistema de registro de preços, embora constitua modalidade amplamente consolidada e adequada para aquisição de bens e serviços comuns, apresenta limitações decorrentes da tendência de concentração do fornecimento em um único contratado ou em reduzido número de fornecedores. Considerando a natureza descentralizada, variável e frequentemente imprevisível das demandas alimentares das diversas secretarias municipais, essa concentração pode comprometer a continuidade do atendimento em situações de indisponibilidade operacional, redução da capacidade produtiva ou eventual inadimplemento contratual, aumentando a exposição da administração aos riscos de descontinuidade da prestação.

Por sua vez, a aquisição direta por dispensa de licitação revela-se instrumento adequado apenas para necessidades pontuais, excepcionais e de reduzida expressão econômica. Sua utilização como mecanismo permanente para atendimento de demanda contínua e recorrente implicaria multiplicação de procedimentos administrativos, repetição de pesquisas de preços, aumento dos custos de transação e maior complexidade da gestão contratual, além de não representar a solução mais eficiente sob a ótica do planejamento das contratações públicas.

Em contrapartida, o credenciamento de múltiplos fornecedores, previsto no art. 79 da Lei nº 14.133/2021, apresenta elevado grau de compatibilidade com as características do objeto. A pluralidade de estabelecimentos aptos ao fornecimento de refeições no município, associada à impossibilidade de

previsão precisa quanto ao momento, local e quantitativo das demandas, evidencia cenário em que a administração se beneficia da formação de uma rede de fornecedores habilitados, aptos a atender simultaneamente às solicitações conforme critérios objetivos previamente definidos.

Sob a perspectiva da eficiência administrativa, o credenciamento promove significativa mitigação dos riscos de interrupção do fornecimento, elimina a dependência exclusiva de um único contratado, amplia a capacidade de resposta da administração diante de demandas extraordinárias, favorece a continuidade dos serviços públicos e estimula a participação dos estabelecimentos locais em condições isonômicas. Além disso, o modelo permite a manutenção do credenciamento permanentemente aberto, assegurando o ingresso de novos interessados durante toda a vigência da contratação, característica que fortalece a competitividade, amplia a capacidade operacional da rede credenciada e reduz a probabilidade de desabastecimento.

Do ponto de vista da economicidade, embora o credenciamento não se fundamente em disputa competitiva para seleção de um único vencedor, sua utilização mostra-se justificável diante da maior adequação da contratação paralela e não excludente de múltiplos fornecedores às características da demanda administrativa, especialmente sua variabilidade, descentralização e imprevisibilidade. A possibilidade de manutenção de diversos fornecedores simultaneamente aptos ao atendimento, em condições padronizadas, proporciona maior flexibilidade operacional e reduz os riscos de descontinuidade do fornecimento. A fixação prévia de preços compatíveis com os valores praticados no mercado, precedida de pesquisa de preços realizada nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, assegura a preservação da vantajosidade econômica da contratação sem comprometer a flexibilidade necessária ao atendimento do interesse público.

Importante destacar que o levantamento de mercado evidenciou a existência de uma rede local de estabelecimentos de pequeno e médio porte aptos ao fornecimento do objeto, cuja capacidade operacional mostra-se compatível com a demanda da administração municipal. A análise do consumo histórico demonstra que, apenas no mês de junho de 2026, foram adquiridas 1.240 (mil duzentos e quarenta) refeições, quantitativo que, embora represente demanda contínua, permanece plenamente absorvível quando distribuído entre múltiplos fornecedores credenciados. Considerando que a contratação será executada de forma descentralizada, sob demanda e mediante critérios objetivos de distribuição das solicitações, conclui-se que o volume de consumo não concentra carga excessiva sobre um único estabelecimento, mas, ao contrário, favorece a utilização equilibrada da capacidade instalada do comércio local, preservando a qualidade do atendimento, reduzindo riscos de sobrecarga operacional e estimulando a participação de diversos empreendimentos regularmente estabelecidos no município.

Diante dessas considerações, conclui-se que o credenciamento paralelo e não excludente de múltiplos fornecedores representa a alternativa que melhor harmoniza os princípios da eficiência, da

economicidade, da continuidade do serviço público, da isonomia, do planejamento e do desenvolvimento econômico local, mostrando-se a solução mais adequada para atender às necessidades da administração pública municipal. O modelo proporciona maior segurança operacional, reduz a exposição aos riscos inerentes à concentração contratual, amplia a capacidade de atendimento das demandas imprevisíveis, aproveita de forma eficiente a capacidade instalada dos estabelecimentos locais e estabelece ambiente contratual mais resiliente, compatível com a dinâmica das atividades desenvolvidas pelas diversas secretarias municipais, razão pela qual se revela tecnicamente recomendável para a modelagem da futura contratação.

6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa dos quantitativos da presente contratação foi elaborada com base em critérios técnicos e objetivos, em observância ao disposto no art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, buscando refletir, com a maior precisão possível, a necessidade real da Administração Pública Municipal durante o período de vigência da futura contratação.

Para tanto, procedeu-se à análise do histórico de consumo registrado na contratação atualmente vigente, abrangendo as refeições efetivamente fornecidas às diversas unidades administrativas ao longo dos últimos meses. A utilização da série histórica constitui importante parâmetro de planejamento, pois permite identificar o comportamento da demanda, a sazonalidade do consumo, a participação de cada secretaria no quantitativo global e as oscilações decorrentes das características operacionais dos serviços públicos desenvolvidos pelo município. Importa ressaltar que o consumo de refeições apresenta natureza essencialmente variável, estando diretamente relacionado à ocorrência de atividades de campo, deslocamentos institucionais, plantões, operações de manutenção, ações emergenciais, eventos oficiais, capacitações e demais situações que demandam permanência dos servidores em serviço durante os horários destinados às refeições. Dessa forma, embora o histórico de consumo represente o principal referencial para estimativa das quantidades, não constitui indicador absoluto, devendo ser interpretado em conjunto com as necessidades específicas de cada unidade administrativa e com a possibilidade de variações decorrentes das demandas institucionais futuras.

A tabela a seguir apresenta o quantitativo de refeições efetivamente consumidas na contratação vigente, servindo como base técnica para a definição das estimativas da futura contratação e para a distribuição proporcional das quantidades entre as secretarias municipais:

HISTÓRICO DE CONSUMO	
ESTRUTURA ADMINISTRATIVA	QUANTIDADE
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO	48
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS	05
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	199
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE	112

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL	16
SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS PUBLICOS	6937
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E RURAL	0
SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE	137
SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER	125

A partir da análise do histórico apresentado e das características operacionais de cada órgão da administração municipal, procedeu-se à avaliação individualizada das necessidades das unidades administrativas, conforme justificativas expostas nos tópicos subsequentes, assegurando que os quantitativos estimados sejam compatíveis com a realidade de execução dos serviços públicos e observem os princípios da eficiência, do planejamento e da economicidade.

Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos

A secretaria municipal de obras e serviços públicos concentra a maior demanda da presente contratação em razão da natureza eminentemente operacional de suas atribuições. As equipes executam diariamente serviços de limpeza urbana, coleta de resíduos, manutenção de vias públicas, recuperação da infraestrutura urbana, conservação de praças, manutenção da iluminação pública, serviços de drenagem, conservação de prédios públicos e, principalmente, manutenção das estradas vicinais que interligam as comunidades rurais do município. Grande parte dessas atividades é desenvolvida em localidades distantes da sede administrativa, exigindo deslocamentos prolongados e permanência das equipes em campo durante toda a jornada de trabalho, circunstâncias que frequentemente inviabilizam o retorno ao perímetro urbano para realização das refeições. Soma-se a isso a necessidade de atendimento de ocorrências emergenciais decorrentes de chuvas, danos à infraestrutura pública, quedas de árvores, interrupções de vias e demais eventos que demandam atuação imediata das equipes operacionais. Em razão dessas características, a secretaria apresenta demanda contínua, elevada e de difícil previsibilidade, justificando quantitativo superior em relação às demais unidades administrativas.

Secretaria Municipal de Saúde

A secretaria municipal de saúde desenvolve atividades assistenciais permanentes que, em diversas situações, extrapolam o ambiente das unidades de saúde. As equipes realizam campanhas de vacinação, visitas domiciliares, ações de vigilância em saúde, inspeções sanitárias, atividades de combate às endemias, acompanhamento de comunidades rurais, atendimentos itinerantes, transporte de pacientes e outras ações externas que frequentemente demandam permanência dos servidores fora de sua unidade de lotação durante todo o período laboral.

Também devem ser consideradas operações especiais promovidas pelo município, mutirões de atendimento, ações intersetoriais e atividades desenvolvidas em localidades rurais, nas quais a logística de deslocamento torna inviável o retorno para realização das refeições.

Secretaria Municipal de Agricultura

As atividades desenvolvidas pela secretaria municipal de agricultura possuem forte característica de atuação externa, envolvendo assistência técnica aos produtores rurais, acompanhamento de programas agrícolas, inspeções em propriedades rurais, apoio à agricultura familiar, visitas técnicas, acompanhamento de projetos de desenvolvimento rural, ações de incentivo à produção agropecuária e participação em eventos e programas desenvolvidos nas comunidades do interior do município.

Considerando a extensão territorial do município e a distância entre as propriedades atendidas, verifica-se a necessidade recorrente de permanência das equipes em campo durante períodos prolongados, justificando a previsão de quantitativo compatível com essa realidade operacional.

Secretaria Municipal de Meio Ambiente

A secretaria municipal de meio ambiente executa atividades relacionadas ao licenciamento ambiental, fiscalização, monitoramento de áreas protegidas, atendimento de denúncias ambientais, ações de educação ambiental, acompanhamento de recuperação de áreas degradadas, fiscalização de queimadas, vistorias técnicas e apoio às operações conjuntas com outros órgãos públicos.

Essas atividades possuem natureza predominantemente externa e frequentemente exigem deslocamentos para áreas rurais e locais afastados da sede administrativa, demandando suporte alimentar para manutenção das equipes durante o período de execução das ações.

Secretaria Municipal de Educação

Embora suas atividades ordinárias sejam desenvolvidas predominantemente nas unidades escolares, a secretaria municipal de educação realiza, ao longo do exercício, diversas atividades extraordinárias que justificam o fornecimento de refeições aos servidores. Destacam-se a realização de formações continuadas, semanas pedagógicas, capacitações, reuniões técnicas prolongadas, eventos educacionais, competições escolares, transporte e acompanhamento de estudantes, apoio logístico às unidades escolares, visitas técnicas, fiscalização de contratos e acompanhamento de obras e serviços de manutenção da rede municipal de ensino.

Merece especial destaque a existência de três unidades escolares localizadas na zona rural do município, situadas nos assentamentos Zumbi dos Palmares, Keno e Doze de Outubro, cujas características geográficas demandam deslocamentos frequentes de equipes pedagógicas, técnicas, administrativas e de manutenção para acompanhamento das atividades escolares, suporte à gestão, fiscalização de contratos, entrega de materiais, realização de vistorias e atendimento das necessidades operacionais dessas unidades. Em razão das distâncias percorridas e do tempo necessário para execução dessas atividades, muitas vezes torna-se inviável o retorno dos servidores à sede do município durante o intervalo destinado às refeições.

Além disso, outras atividades desenvolvidas fora da jornada regular ou em locais distintos das unidades escolares, inclusive em comunidades rurais e durante eventos promovidos pela rede municipal de ensino, também podem demandar o fornecimento de alimentação aos servidores envolvidos, justificando a previsão de quantitativo compatível com a dinâmica operacional da secretaria.

Secretaria Municipal de Assistência Social

A secretaria municipal de assistência social desenvolve atividades permanentes de atendimento às famílias em situação de vulnerabilidade, visitas domiciliares, acompanhamento de beneficiários dos programas sociais, ações comunitárias, campanhas sociais, atendimentos em comunidades rurais, eventos institucionais, programas itinerantes e ações integradas com outros órgãos da administração. Em diversas oportunidades, as equipes permanecem durante todo o período em atividades externas, especialmente nas ações itinerantes realizadas junto às comunidades mais afastadas, justificando a previsão de quantitativo específico para atendimento dessas demandas.

Secretarias Municipais de Administração e Planejamento, Orçamento e Gestão

A secretaria municipal de administração possui demanda relacionada principalmente ao apoio logístico às ações desenvolvidas pelas demais secretarias, organização de eventos institucionais, capacitações, treinamentos, atuação em comissões administrativas, gestão patrimonial, tecnologia da informação, gestão de pessoas, licitações, contratos administrativos e demais atividades de suporte à administração pública municipal. Embora apresente menor intensidade de atividades externas quando comparada às secretarias de natureza operacional, há necessidade recorrente de fornecimento de refeições em razão da realização de jornadas extraordinárias, eventos oficiais, apoio às ações intersecretariais, deslocamentos institucionais e outras atividades que demandam a permanência dos servidores em serviço durante os horários destinados às refeições.

Dessa forma, a estimativa destinada à secretaria de administração foi elaborada com base no histórico efetivamente registrado na contratação vigente.

Secretaria Municipal de Finanças

A demanda da secretaria municipal de finanças decorre principalmente da realização de fiscalizações tributárias, diligências administrativas, acompanhamento de ações de arrecadação, atividades cadastrais externas, participação em treinamentos, deslocamentos institucionais e apoio a operações especiais da administração municipal. São atividades pontuais, porém recorrentes ao longo do exercício, justificando quantitativo proporcional às necessidades da unidade.

Secretaria Municipal de Esporte e Lazer

A secretaria municipal de esporte e lazer promove competições esportivas, campeonatos municipais, eventos recreativos, programas de incentivo ao esporte, acompanhamento de delegações, organização logística de competições escolares e regionais, além de atividades realizadas em finais de semana e horários estendidos. Essas ações frequentemente exigem permanência prolongada das equipes técnicas durante a organização e execução dos eventos, justificando a necessidade de fornecimento de alimentação aos servidores envolvidos.

Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Juventude

A secretaria municipal de cultura, turismo e juventude realiza eventos culturais, festividades oficiais, ações de incentivo ao turismo, atividades artísticas, exposições, feiras, apresentações culturais e apoio logístico às manifestações culturais promovidas pelo município. Grande parte dessas atividades ocorre em horários diferenciados, inclusive no período noturno, finais de semana e feriados, demandando a permanência das equipes responsáveis pela organização, coordenação, fiscalização e apoio operacional, circunstâncias que justificam o fornecimento de refeições aos servidores envolvidos.

Importa destacar que a presente unidade administrativa não integrava a estrutura organizacional do Município durante o exercício anterior, razão pela qual não existe histórico de consumo capaz de subsidiar a estimativa quantitativa com base em dados pretéritos. Dessa forma, a previsão de consumo foi elaborada mediante análise prospectiva das competências institucionais atribuídas à pasta, do calendário estimado de eventos culturais e turísticos, das ações previstas para o exercício, do planejamento anual da secretaria e das demandas operacionais inerentes à sua atuação, adotando-se quantitativo suficiente para atender às necessidades inicialmente projetadas, sem prejuízo de futuras adequações decorrentes da efetiva execução das atividades.

Para a secretaria municipal de planejamento, orçamento e gestão e para o gabinete do prefeito, não será estabelecido quantitativo específico de refeições no âmbito da presente contratação. A decisão decorre da análise do histórico de consumo e das características operacionais dessas unidades, que demonstram demanda própria reduzida e de ocorrência meramente eventual, sem representatividade suficiente para justificar a constituição de quantitativo e reserva orçamentária individualizados.

Diferentemente das secretarias que desenvolvem de forma recorrente atividades de campo, plantões, operações externas ou ações que demandam permanência prolongada de equipes fora de suas unidades de lotação, as atividades ordinárias desses departamentos possuem natureza predominantemente administrativa e institucional, resultando em consumo histórico pouco expressivo de refeições prontas.

A ausência de quantitativo próprio, entretanto, não impede o atendimento de necessidades excepcionais que eventualmente decorram de reuniões prolongadas, agendas institucionais, ações intersetoriais, eventos oficiais, deslocamentos ou outras circunstâncias devidamente justificadas que demandem suporte alimentar aos servidores dessas unidades.

Nessas situações, as demandas serão operacionalizadas por intermédio da secretaria municipal de administração, unidade que, em razão de sua função transversal de apoio administrativo e logístico aos demais órgãos municipais, contará com quantitativo estimado e correspondente disponibilidade orçamentária destinados, entre outras finalidades, à absorção dessas necessidades pontuais e de reduzida expressão.

A sistemática adotada evita o superdimensionamento artificial dos quantitativos e a fragmentação desnecessária das previsões orçamentárias entre unidades com consumo pouco significativo, ao mesmo tempo em que preserva capacidade suficiente para atendimento de eventuais necessidades durante a vigência da contratação. Dessa forma, a estimativa permanece aderente ao histórico efetivamente observado e aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da racionalização dos recursos públicos, sem comprometer o suporte alimentar necessário à continuidade das atividades institucionais da secretaria municipal de planejamento, orçamento e gestão e do gabinete do prefeito.

A fim de atender de forma mais precisa a demanda da administração pública municipal observou-se a contratação anteriormente executada, onde o fornecimento foi estruturado com tamanho único de refeição, solução que, embora operacionalmente simples, demonstrou limitações durante a execução. A padronização absoluta das porções não se mostrou plenamente compatível com a diversidade das necessidades alimentares dos servidores, verificando-se situações em que a quantidade fornecida excedia o consumo efetivo, ocasionando descarte de alimentos, ao mesmo tempo em que uma porção uniforme poderia revelar-se insuficiente para servidores submetidos a jornadas ou atividades de maior exigência física.

A realidade operacional municipal é marcada pela diversidade das atividades desempenhadas. O objeto atende desde servidores envolvidos em atividades predominantemente administrativas ou de menor esforço físico até equipes que executam serviços de limpeza urbana, manutenção da infraestrutura municipal, conservação de estradas vicinais, atividades rurais, operações externas, trabalhos de campo e outras funções que podem envolver esforço físico significativo e permanência prolongada em serviço. Essa heterogeneidade evidencia que a adoção de uma única quantidade padronizada não constitui necessariamente a solução mais eficiente para todos os beneficiários.

Diante dessa constatação, optou-se pela disponibilização de marmitex médio nº 08 e marmitex grande nº 09, ambos submetidos a especificações mínimas próprias de peso, composição e porcionamento. A diferenciação permite que a unidade solicitante dimensione a demanda de maneira

mais compatível com as circunstâncias concretas do atendimento, evitando que a administração adquira sistematicamente porções superiores às efetivamente necessárias.

A medida possui, portanto, relevante fundamento de economicidade e sustentabilidade. A possibilidade de utilização da refeição média nos casos em que esta se mostrar suficiente reduz o consumo desnecessário de alimentos e permite menor dispêndio financeiro por unidade, enquanto a disponibilidade da refeição grande preserva a capacidade de atendimento das situações em que seja justificável um porcionamento superior. Busca-se, dessa maneira, estabelecer correspondência mais adequada entre a quantidade adquirida e a necessidade efetivamente existente.

Sob a perspectiva ambiental, a solução contribui diretamente para a redução do desperdício de alimentos e da geração desnecessária de resíduos, evitando que o dimensionamento excessivo das porções resulte no descarte sistemático de alimentos não consumidos. A medida está alinhada à necessidade de incorporação de critérios de sustentabilidade às contratações públicas e ao uso racional dos recursos empregados pela administração.

Dessa forma, a adoção de dois tamanhos distintos resulta de aperfeiçoamento da modelagem a partir da experiência concreta da administração, corrigindo inadequações verificadas na contratação anterior e proporcionando solução mais flexível, econômica e aderente às necessidades reais dos servidores. O modelo concilia suficiência alimentar, racionalização da despesa, redução de desperdícios e sustentabilidade, mostrando-se tecnicamente mais adequado do que a manutenção de um único padrão de refeição para toda a administração municipal. Após a análise acima realizada, para atendimento pleno das necessidades formalizadas, a fim de garantir a continuidade dos serviços públicos, estima-se:

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES		
ESTRUTURA ADMINISTRATIVA	MARMITEX N 8	MARMITEX N 9
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO	10	50
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS	50	
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	25	145
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA TURISMO E JUVENTUDE	25	5
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE		200
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL	32	290
SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS	1100	10900
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E RURAL	20	100
SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE	100	900
SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER	175	25
TOTAL	1537	12615
TOTAL	14.152	

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa preliminar do valor da contratação foi elaborada a partir da análise das quantidades estimadas para atendimento das necessidades das diversas unidades administrativas do município e de

levantamento inicial dos valores praticados no mercado local para o fornecimento de refeições prontas. Nesta fase do planejamento, a finalidade da estimativa consiste em dimensionar a ordem de grandeza dos recursos financeiros necessários à futura contratação, subsidiando a avaliação da viabilidade orçamentária da solução e o adequado planejamento da despesa pública.

Considerando que o presente documento possui natureza de estudo técnico preliminar, a estimativa ora apresentada possui caráter preliminar e não se confunde com o orçamento estimado da contratação. O valor de referência unitário das refeições será definido em etapa posterior, por ocasião da elaboração do termo de referência, mediante realização de pesquisa de preços em estrita observância ao disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, utilizando metodologia compatível com a natureza do objeto e fundamentada em fontes idôneas.

Dessa forma, o valor global estimado da contratação será obtido mediante a multiplicação dos quantitativos definidos neste estudo técnico preliminar pelo valor unitário de referência que vier a ser apurado na pesquisa de preços, assegurando que a futura contratação seja estruturada com base em critérios técnicos, observando os princípios da economicidade, da eficiência, do planejamento e da vantajosidade para a administração pública:

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO				
DESCRIPTIVO			VALORES	
ITEM	OBJETO	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
1	REFEIÇÃO PREPARADA TIPO MARMITEX MÉDIO COM PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 700 GRAMAS. PREPARADA EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORÁRIO SOLICITADO PARA RETIRADA, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, PROTEÍNA, MASSA, PURÊ OU PREPARO EQUIVALENTE E GUARNIÇÕES COMPLEMENTARES.	1537	R\$ 33,00	R\$ 50.721,00
2	REFEIÇÃO PREPARADA TIPO MARMITEX GRANDE COM PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 900 GRAMAS. PREPARADA EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORÁRIO SOLICITADO PARA RETIRADA, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, PROTEÍNA, MASSA, PURÊ OU PREPARO EQUIVALENTE E GUARNIÇÕES COMPLEMENTARES.	12615	R\$ 35,00	R\$ 441.524,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				R\$ 492.246,00

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução definida para atendimento da necessidade administrativa consiste no credenciamento paralelo e não excludente de múltiplos fornecedores especializados no preparo e fornecimento de refeições prontas para consumo, a serem disponibilizadas aos servidores públicos municipais quando o exercício das atribuições funcionais exigir permanência em trabalho de campo, deslocamentos, plantões, ações emergenciais, jornadas extraordinárias ou outras circunstâncias que inviabilizem o retorno ao local habitual para realização da alimentação.

A modelagem foi escolhida após a análise das alternativas disponíveis, considerando a natureza variável e descentralizada da demanda, a imprevisibilidade dos quantitativos, a necessidade de atendimento simultâneo de diferentes unidades administrativas e a existência de estabelecimentos locais de pequeno e médio porte aptos ao fornecimento do objeto. O credenciamento permite a formação de rede plural de fornecedores, reduz a dependência de um único estabelecimento, amplia a capacidade de atendimento e favorece a distribuição isonômica das oportunidades de fornecimento.

Toda a execução será operacionalizada por meio de plataforma eletrônica específica voltada à gestão dos credenciamentos, destinada ao registro, controle, distribuição, acompanhamento e consolidação das demandas. O sistema assegura rastreabilidade integral das operações, identificação dos responsáveis, registro cronológico dos atos praticados, formação de histórico individualizado de cada solicitação e disponibilização de informações suficientes para a fiscalização, o atesto, a liquidação da despesa e a atuação dos órgãos de controle.

8.1. Sessão de credenciamento

O ingresso dos fornecedores ocorrerá mediante sessão de credenciamento, realizada conforme periodicidade e procedimentos definidos no instrumento convocatório e na regulamentação municipal aplicável. Na sessão serão analisados os documentos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica e sanitária exigidos para o regular exercício da atividade. Também será verificado o atendimento aos requisitos mínimos relacionados à capacidade operacional, às boas práticas de manipulação de alimentos, às condições de higiene, ao acondicionamento das refeições e à manutenção das licenças e autorizações necessárias.

Os interessados que comprovarem o atendimento integral às exigências e aceitarem os preços, condições de fornecimento e regras operacionais fixadas pela administração serão declarados credenciados e formalmente integrados à rede de fornecedores aptos ao atendimento das demandas municipais.

O credenciamento poderá permanecer aberto durante toda a sua vigência, permitindo o ingresso de novos estabelecimentos que atendam aos requisitos estabelecidos, sem prejuízo da continuidade dos fornecedores já habilitados. Essa sistemática contribui para a ampliação progressiva da capacidade operacional da rede, redução dos riscos de descontinuidade e preservação da isonomia entre os interessados.

8.2. Designação dos responsáveis pelas solicitações

Cada secretaria deverá designar formalmente um ou mais servidores responsáveis pela emissão e acompanhamento das solicitações de refeições.

A designação deverá identificar o agente autorizado a utilizar a plataforma, delimitando suas atribuições e responsabilidades. Caberá a esses servidores verificar previamente a existência da necessidade administrativa, confirmar a legitimidade do fornecimento e registrar as informações necessárias à correta execução da demanda.

O responsável deverá assegurar que a solicitação esteja relacionada a atividade institucional efetivamente desempenhada e que o fornecimento seja destinado exclusivamente aos servidores que se encontrem em situação justificadora, como trabalho de campo, plantão, deslocamento, serviço extraordinário, operação emergencial ou outra circunstância devidamente vinculada ao interesse público.

A designação individualizada dos responsáveis permitirá maior controle sobre a origem das demandas, evitará solicitações informais ou não autorizadas e facilitará a apuração de eventuais inconsistências durante a execução.

8.3. Apresentação e inserção dos fornecedores na plataforma

Concluído o procedimento de credenciamento, os fornecedores habilitados serão apresentados à sistemática operacional da contratação e inseridos na plataforma eletrônica de gestão.

A administração promoverá orientação quanto ao funcionamento do sistema, aos critérios de distribuição das demandas, aos prazos de manifestação, às formas de registro da execução, aos procedimentos de avaliação, à documentação necessária ao faturamento e às consequências decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas.

Cada credenciado receberá acesso individualizado à plataforma, mediante identificação própria, de modo que todas as manifestações realizadas possam ser vinculadas ao respectivo estabelecimento e ao usuário responsável.

A inserção do fornecedor no sistema deverá conter, no mínimo, sua identificação empresarial, dados de contato, documentos de habilitação, informações sanitárias, responsáveis legais, usuários autorizados, capacidade declarada de atendimento e demais elementos necessários à gestão do credenciamento.

A partir da efetiva inserção na plataforma, o fornecedor passará a integrar o mecanismo de distribuição isonômica das demandas, observando-se os critérios objetivos definidos no termo de referência e no instrumento convocatório.

8.4. Emissão da solicitação na plataforma

Identificada a necessidade de fornecimento, o servidor responsável pela unidade administrativa deverá emitir a solicitação diretamente na plataforma eletrônica, a demanda deverá conter todas as informações necessárias à sua adequada execução, incluindo, no mínimo:

- a) Identificação da secretaria ou departamento solicitante;
- b) Identificação do servidor responsável pela solicitação;
- c) Justificativa administrativa da necessidade;
- d) Quantidade de refeições;
- e) Data do fornecimento;
- f) Horário previsto para retirada;
- g) Local de consumo;
- h) Identificação da ação ou atividade institucional correspondente;
- i) Eventuais observações operacionais pertinentes.

A solicitação deverá ser registrada com antecedência compatível com o tempo necessário ao preparo das refeições, ressalvadas as situações emergenciais ou imprevisíveis devidamente justificadas.

Após o registro, a plataforma realizará a distribuição da demanda conforme os critérios objetivos e isonômicos previamente estabelecidos pela administração. O encaminhamento deverá permanecer vinculado a identificador próprio, contendo todo o histórico da solicitação, desde sua emissão até a conclusão do fornecimento e o respectivo processamento financeiro. O fornecedor contemplado deverá tomar ciência da demanda e realizar as manifestações previstas no fluxo operacional, assumindo a responsabilidade pelo preparo e disponibilização das refeições nas condições registradas.

8.5. Preparo e disponibilização das refeições

Aceita a demanda, o credenciado deverá providenciar o preparo das refeições conforme as especificações técnicas, sanitárias e quantitativas estabelecidas no termo de referência.

As refeições deverão ser preparadas em instalações regulares, observando-se as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, inclusive quanto à seleção dos ingredientes, manipulação, cocção, conservação, acondicionamento, higiene dos utensílios e prevenção de contaminações.

O fornecedor deverá assegurar que as refeições estejam prontas no horário definido para retirada, devidamente acondicionadas e em condições adequadas de consumo.

A produção deverá corresponder exatamente ao quantitativo solicitado, não sendo admitida substituição de itens, redução de porções ou alteração das condições pactuadas sem prévia autorização da administração.

8.6. Retirada e conferência quantitativa

No horário previsto, servidor ou equipe designada pela administração comparecerá ao estabelecimento para retirada das refeições.

Antes da retirada, deverá ser realizada conferência quantitativa, verificando-se a correspondência entre o número de refeições solicitadas e o número efetivamente disponibilizado pelo credenciado.

Também poderão ser verificadas, de forma aparente, as condições de acondicionamento, integridade das embalagens, temperatura compatível, identificação dos recipientes e demais aspectos imediatamente perceptíveis.

Caso sejam constatadas divergências quantitativas, ausência de itens, acondicionamento inadequado ou outra desconformidade, o fato deverá ser comunicado ao fornecedor e registrado na plataforma. Sempre que possível, a irregularidade deverá ser corrigida antes da retirada, sem prejuízo do registro da ocorrência para fins de acompanhamento do desempenho do credenciado.

A conferência quantitativa não substitui a fiscalização contratual nem o recebimento formal do objeto, constituindo etapa operacional destinada a reduzir erros, evitar deslocamentos com quantitativos insuficientes e assegurar que a demanda seja transportada de forma compatível com a solicitação emitida.

8.7. Transporte até o local de consumo

Concluída a conferência, o transporte das refeições até o local de consumo será realizado pela própria administração pública municipal. O transporte não integrará as obrigações do fornecedor credenciado, cabendo ao município disponibilizar os veículos, servidores e meios logísticos necessários à retirada e ao deslocamento das refeições.

A administração deverá adotar cuidados compatíveis com a natureza do objeto, de modo a preservar as condições de acondicionamento, evitar contaminações, impedir exposição indevida e assegurar que as refeições cheguem ao destino em condições adequadas de consumo.

A opção pela retirada direta permite maior controle sobre os horários e locais de distribuição, reduz os custos da contratação e demonstra mais aderência a realidade dos estabelecimentos locais, que em sua maioria, não dispõem de estrutura própria de entrega.

8.8. Consumo e manifestação do corpo técnico

Após a chegada ao local de destino, as refeições serão disponibilizadas aos servidores abrangidos pela solicitação. O corpo técnico que efetivamente consumir as refeições poderá manifestar sua percepção quanto à qualidade do fornecimento, especialmente em relação ao sabor, temperatura,

apresentação, quantidade, variedade, acondicionamento, condições sanitárias aparentes e compatibilidade com as especificações estabelecidas.

O responsável pela demanda deverá reunir as informações relevantes e registrar na plataforma as ocorrências ou observações relacionadas à execução.

O feedback dos servidores não substituirá as competências do fiscal da contratação, mas constituirá importante mecanismo de acompanhamento da qualidade, identificação de falhas recorrentes e formação de histórico de desempenho dos credenciados.

8.9. Registro obrigatório das reclamações

Toda reclamação relacionada ao fornecimento deverá ser formalmente registrada na plataforma eletrônica. Não deverão ser consideradas suficientes manifestações exclusivamente verbais, mensagens informais ou comunicações não incorporadas ao histórico da demanda. O registro deverá conter descrição objetiva do fato, data e horário da ocorrência, identificação da solicitação, estabelecimento responsável, natureza da reclamação e, sempre que possível, elementos comprobatórios, como fotografias, declarações, documentos ou identificação dos servidores que presenciaram a situação.

As reclamações poderão abranger, entre outras hipóteses:

- a) Atraso na disponibilização;
- b) Quantidade inferior à solicitada;
- c) Porções incompatíveis com as especificações;
- d) Alimentos frios, deteriorados ou impróprios para consumo;
- e) Acondicionamento inadequado;
- f) Ausência de higiene aparente;
- g) Divergência na composição da refeição;
- h) Falha no atendimento;
- i) Descumprimento de orientações administrativas;
- j) Reincidência em falhas anteriormente registradas.

O registro eletrônico permitirá a apuração da ocorrência, a manifestação do credenciado e a adoção das providências administrativas cabíveis.

8.10. Avaliação por sistema de estrelas

Concluída a execução, a demanda será submetida a avaliação qualitativa por meio da plataforma, utilizando sistema de estrelas e critérios objetivos previamente definidos no termo de referência. A avaliação deverá partir da pontuação máxima estabelecida e sofrer deduções conforme as falhas verificadas durante o fornecimento. As deduções deverão estar vinculadas a ocorrências objetivamente

identificáveis, evitando avaliações genéricas, subjetivas ou baseadas exclusivamente em preferências pessoais. Entre os critérios passíveis de avaliação poderão constar:

- a) Cumprimento do horário;
- b) Conformidade quantitativa;
- c) Qualidade e integridade das refeições;
- d) Condições de acondicionamento;
- e) Atendimento às especificações técnicas;
- f) Higiene aparente;
- g) Resolução de inconsistências;
- h) Atendimento e comunicação com a Administração;
- i) Registro correto da execução na plataforma.

Toda avaliação inferior ao padrão considerado satisfatório de três estrelas deverá ser acompanhada de justificativa e vinculada aos registros correspondentes. O sistema de avaliação possuirá natureza gerencial e será utilizado para formação do histórico de desempenho dos fornecedores, identificação de reincidências, produção de indicadores de qualidade e subsídio à adoção de medidas administrativas.

A avaliação por estrelas não substituirá o procedimento de fiscalização, o recebimento do objeto, o atesto da despesa ou eventual processo de responsabilização, porém subsidiará, complementarmente, possíveis descredenciamentos em observância do contraditório, da ampla defesa e dos procedimentos previstos no instrumento convocatório e na legislação aplicável.

8.11. Fiscalização e recebimento

Após a conclusão da etapa operacional e o registro da avaliação, caberá ao fiscal da contratação examinar a conformidade da execução com as condições estabelecidas. O fiscal deverá verificar, entre outros aspectos:

- a) Regularidade da solicitação;
- b) Compatibilidade entre o quantitativo solicitado e o fornecido;
- c) Cumprimento dos horários e condições de retirada;
- d) Registro da execução na plataforma;
- e) Existência de reclamações ou inconsistências;
- f) Atendimento das especificações técnicas;
- g) Regularização das pendências eventualmente identificadas.

Caso sejam constatadas divergências, a demanda deverá permanecer pendente até a adoção das medidas necessárias à sua correção ou esclarecimento.

O recebimento do objeto e o respectivo atesto somente serão realizados após a verificação da efetiva execução e da conformidade do fornecimento, em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021.

8.12. Apresentação e atesto da nota fiscal

Concluído o período de faturamento, o credenciado apresentará a nota fiscal correspondente às demandas regularmente executadas. A nota fiscal deverá guardar correspondência com os registros constantes da plataforma, permitindo a identificação das solicitações incluídas, dos quantitativos fornecidos, das datas de execução e dos valores unitários e totais.

A plataforma deverá possibilitar a consolidação das demandas aptas ao faturamento, reduzindo o risco de inclusão de fornecimentos não executados, duplicidade de cobrança ou divergência entre os registros físicos e financeiros.

O fiscal procederá à conferência da nota fiscal e da documentação correspondente. Estando o objeto regularmente executado, será emitido o atesto, certificando que o fornecimento ocorreu de acordo com as condições estabelecidas. O atesto possuirá natureza própria e não se confundirá com a avaliação qualitativa realizada pelo responsável pela demanda. Enquanto a avaliação constitui instrumento gerencial de acompanhamento do desempenho, o atesto representa a certificação formal da execução para fins de prosseguimento da despesa.

8.13. Liquidação e pagamento

Após o atesto, serão observados os procedimentos legais e administrativos necessários à liquidação da despesa. A administração deverá verificar a exatidão do valor devido, a correspondência com os quantitativos efetivamente fornecidos, a regularidade da documentação fiscal, a manutenção das condições de habilitação e o cumprimento das obrigações exigidas para pagamento. Estando o processo regularmente instruído, a despesa será liquidada e encaminhada para autorização e processamento do pagamento, observando-se a Lei nº 14.133/2021, a Lei nº 4.320/1964, as normas municipais de execução orçamentária e financeira e os prazos definidos no instrumento convocatório.

8.14. Rastreabilidade e governança da solução

Todos os atos relacionados à execução permanecerão registrados na plataforma eletrônica, formando trilha permanente de auditoria. O histórico deverá contemplar, no mínimo:

- a) Identificação da unidade solicitante;
- b) Responsável pela emissão da demanda;
- c) Data e horário da solicitação;
- d) Quantitativo solicitado;

- e) Fornecedor contemplado;
- f) Manifestações registradas;
- g) Retirada e conferência;
- h) Reclamações;
- i) Avaliações realizadas;
- j) Providências adotadas;
- k) Fiscalização;
- l) Atesto;
- m) Faturamento;
- n) Liquidação e pagamento.

Essa sistemática permitirá o acompanhamento do consumo por secretaria, fornecedor, período e tipo de atividade, bem como a produção de relatórios gerenciais, análise de desempenho, identificação de falhas recorrentes e adoção de medidas de aprimoramento.

A integração entre credenciamento de múltiplos fornecedores, distribuição isonômica das demandas, gestão eletrônica, registro das ocorrências, avaliação objetiva, fiscalização e controle financeiro constitui solução adequada às características da necessidade municipal, assegurando eficiência operacional, transparência, continuidade do fornecimento, tratamento equitativo entre os credenciados e adequada governança sobre os recursos públicos empregados.

Todo esse fluxo permanecerá integralmente registrado na plataforma eletrônica, formando trilha permanente de auditoria composta pelos registros de distribuição das demandas, manifestações dos credenciados, avaliações realizadas, faturamentos processados e pagamentos efetuados. Essa sistemática assegura elevado grau de transparência, controle, rastreabilidade e governança da contratação, permitindo a atuação eficiente dos fiscais do contrato, do controle interno e dos órgãos de fiscalização externa, além de proporcionar informações gerenciais confiáveis para o acompanhamento da execução da contratação.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A análise quanto ao parcelamento da solução foi realizada considerando a natureza do objeto, as características do mercado fornecedor, a forma de execução escolhida e a necessidade de compatibilizar o fornecimento com os diferentes perfis de consumo dos servidores municipais, em observância aos princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento e do melhor aproveitamento dos recursos públicos.

A solução consiste no credenciamento paralelo e não excludente de múltiplos estabelecimentos para o fornecimento, sob demanda, de refeições prontas para consumo. Embora o objeto possua natureza homogênea e corresponda, em essência, a uma única solução alimentar, a experiência obtida na contratação anterior demonstrou que a disponibilização de apenas um tamanho padronizado de refeição não se mostrou plenamente adequada à diversidade do público atendido.

Os servidores beneficiários apresentam necessidades de consumo distintas, influenciadas por fatores como características individuais, natureza da atividade desempenhada, duração da jornada, intensidade do trabalho físico e preferência por porções menores ou maiores. A adoção de um único tamanho de marmita pode resultar, de um lado, em quantidade insuficiente para servidores submetidos a atividades operacionais de maior esforço e, de outro, em fornecimento superior à efetiva necessidade de consumo de determinados usuários.

Essa inadequação produz consequências contrárias ao interesse público, especialmente o desperdício de alimentos, o descarte desnecessário de refeições parcialmente consumidas e a utilização ineficiente dos recursos financeiros destinados à contratação. O fornecimento de porções superiores às necessidades reais implica pagamento por alimentos que não serão integralmente aproveitados, enquanto a disponibilização de porções insuficientes compromete a finalidade da contratação e o adequado suporte alimentar às equipes em serviço.

Diante dessa constatação, a futura contratação será estruturada com dois tamanhos de refeição, correspondentes a porções diferenciadas e previamente especificadas no termo de referência. A definição de dois padrões permitirá que cada unidade administrativa selecione, no momento da emissão da solicitação, o tamanho mais adequado às características e às necessidades dos servidores que efetivamente receberão as refeições.

A diferenciação das porções não configura divisão da solução em objetos autônomos ou tecnicamente independentes. Ambos os tamanhos possuem a mesma natureza, finalidade, composição básica, condições sanitárias, forma de preparo, logística de retirada e sistemática de gestão. A distinção se limitará ao quantitativo ou peso dos componentes da refeição e ao respectivo valor unitário, preservando-se a unidade técnica e operacional da contratação.

Por essa razão, os dois tamanhos serão reunidos em lote único, de modo que todos os fornecedores credenciados deverão possuir capacidade para executar integralmente a solução e disponibilizar qualquer uma das opções previstas, conforme a demanda encaminhada pela administração. A formação de lote único evita a fragmentação operacional do fornecimento, simplifica a gestão do credenciamento, uniformiza os padrões de qualidade e impede que determinados estabelecimentos sejam habilitados apenas para uma parcela da solução, circunstância que poderia reduzir a capacidade de distribuição isonômica das demandas.

A adjudicação ou contratação por lote único também se mostra compatível com a realidade do mercado local, uma vez que os estabelecimentos especializados no preparo de refeições possuem, em regra, capacidade para produzir ambos os tamanhos sem necessidade de estruturas, equipamentos, processos produtivos ou qualificações técnicas distintas. A variação do tamanho da marmita não representa especialização autônoma nem cria mercado fornecedor específico, razão pela qual a separação em lotes distintos não ampliaria de forma relevante a participação dos interessados.

Importa esclarecer que a opção por lote único não produzirá concentração do fornecimento em apenas um contratado. A solução será executada por meio de credenciamento paralelo e não excludente, permitindo a participação de todos os fornecedores que atendam aos requisitos estabelecidos e aceitem as condições e os preços fixados pela administração. Assim, embora o objeto esteja organizado em um único lote, sua execução será descentralizada entre múltiplos credenciados, mediante distribuição isonômica das solicitações pela plataforma eletrônica de gestão.

A pluralidade de fornecedores será preservada não pelo fracionamento do lote, mas pela própria modelagem jurídica do credenciamento, que admite a contratação simultânea de todos os interessados habilitados. Dessa forma, a administração alcança os benefícios decorrentes da ampla rede de atendimento sem comprometer a unidade operacional da solução. A estruturação em dois tamanhos dentro de um único lote proporciona, portanto:

- a)** Adequação das porções às necessidades reais dos servidores;
- b)** Redução do desperdício de alimentos;
- c)** Prevenção de gastos com quantidades superiores às efetivamente consumidas;
- d)** Maior racionalidade na utilização dos recursos públicos;
- e)** Manutenção da padronização técnica e sanitária;
- f)** Simplificação da gestão e da fiscalização;
- g)** Possibilidade de execução integral por todos os credenciados;
- h)** Preservação da distribuição isonômica das demandas;
- i)** Continuidade e flexibilidade no atendimento das unidades administrativas.

Diante do exposto, conclui-se que não se mostra tecnicamente recomendável o parcelamento da solução em lotes distintos, uma vez que os dois tamanhos de refeição integram objeto materialmente homogêneo, são produzidos pelos mesmos fornecedores, submetem-se às mesmas condições de execução e não constituem mercados autônomos. A solução será, portanto, organizada em lote único, composto por dois itens correspondentes aos tamanhos de marmita definidos pela Administração, ambos de execução obrigatoriamente disponível por todos os fornecedores credenciados.

Essa modelagem apresenta maior adequação técnica, operacional e econômica, pois concilia a unidade da contratação com a diversidade das necessidades alimentares dos servidores, reduz desperdícios, favorece a eficiência do gasto público e preserva a ampla participação de fornecedores por meio do credenciamento paralelo e não excludente.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A análise das contratações correlatas e interdependentes tem por finalidade identificar outros objetos, serviços, sistemas, estruturas ou providências administrativas que mantenham relação direta ou indireta com a execução da futura contratação e que possam influenciar sua eficiência, continuidade, controle ou adequado funcionamento. No presente caso, embora o fornecimento de refeições prontas constitua objeto autônomo, sua execução plena depende da articulação com determinadas soluções administrativas, logísticas e tecnológicas já existentes ou que deverão ser mantidas pela administração. Essas relações não alteram a natureza do objeto principal, mas devem ser consideradas no planejamento para evitar falhas de integração, descontinuidade operacional ou dificuldades de fiscalização e pagamento.

10.1. Plataforma eletrônica de gestão dos credenciamentos

A principal contratação interdependente refere-se à disponibilização e manutenção da plataforma eletrônica utilizada para gestão do credenciamento, distribuição isonômica das demandas, registro das solicitações, aceite dos fornecedores, acompanhamento da execução, avaliação dos fornecimentos, consolidação dos quantitativos e formação da trilha de auditoria.

A plataforma constitui elemento essencial à modelagem escolhida, pois viabiliza a distribuição objetiva e transparente das oportunidades entre os fornecedores credenciados, reduz controles manuais, assegura a rastreabilidade das operações e permite o acompanhamento integral de cada demanda.

A indisponibilidade prolongada do sistema, falhas de acesso, perda de registros ou ausência de suporte técnico podem comprometer a emissão das solicitações, a distribuição das demandas e a instrução dos procedimentos de fiscalização e pagamento. Por essa razão, a administração deverá assegurar a existência de solução tecnológica ativa, segura e compatível com o fluxo operacional previsto, inclusive com mecanismos de contingência para situações excepcionais de indisponibilidade temporária.

10.2. Serviços de conectividade, tecnologia da informação e suporte aos usuários

A operacionalização da contratação depende, ainda, da disponibilidade de acesso à internet, equipamentos de informática e suporte técnico aos servidores responsáveis pelas solicitações e aos fornecedores credenciados. Esses recursos são necessários para o acesso à plataforma, emissão das

demandas, acompanhamento dos registros, comunicação das ocorrências e consolidação das informações de execução. Eventuais falhas de conectividade podem dificultar o fluxo normal da contratação, especialmente em situações que exijam atendimento célere.

Embora não integrem o objeto principal, os serviços de tecnologia da informação possuem relação funcional relevante com a solução e devem ser mantidos em condições adequadas de funcionamento.

10.3. Disponibilização de veículos e logística de transporte

O transporte das refeições entre o estabelecimento credenciado e o local de consumo será realizado pela própria administração, razão pela qual a disponibilidade de veículos, motoristas e servidores autorizados constitui elemento diretamente relacionado à execução da solução.

A contratação principal não contempla serviço de entrega pelos fornecedores. Dessa forma, a ausência de veículo disponível, falhas mecânicas, indisponibilidade de condutor ou inadequação da logística de retirada podem comprometer o cumprimento dos horários e afetar a qualidade das refeições até o momento do consumo.

Nesse contexto, a execução mantém relação com as contratações destinadas à manutenção preventiva e corretiva da frota, aquisição de combustíveis, fornecimento de peças, pneus, lubrificantes, seguros e demais soluções necessárias à disponibilidade dos veículos municipais. A gestão integrada dessas contratações é importante para assegurar que a Administração possua meios efetivos de retirada e transporte das refeições sempre que houver demanda.

10.4. Contratações de materiais de consumo e acondicionamento

A execução da solução pode demandar, por parte da administração, a utilização de caixas térmicas, recipientes de transporte, materiais de proteção, suportes, sacolas ou outros itens destinados à preservação das condições das refeições durante o deslocamento até o local de consumo. Caso esses materiais não integrem as obrigações do fornecedor credenciado, sua disponibilidade deverá ser garantida por meio de estoque próprio ou de contratações específicas de materiais de consumo.

A ausência de meios adequados de transporte pode comprometer a temperatura, integridade e segurança dos alimentos, especialmente quando houver deslocamentos mais longos.

10.5. Contratações de capacitação e orientação dos agentes envolvidos

A correta execução da solução depende da adequada orientação dos servidores responsáveis pelas solicitações, fiscalização, retirada, conferência, avaliação e atesto, bem como dos fornecedores inseridos na plataforma.

Por essa razão, ações de capacitação, treinamento e suporte operacional possuem caráter correlato, especialmente quanto ao uso do sistema, registro das demandas, critérios de avaliação, procedimentos de fiscalização e instrução da despesa.

Embora tais ações possam ser realizadas com recursos internos, devem ser consideradas no planejamento da implantação da solução, pois a falta de padronização dos procedimentos pode gerar registros incompletos, solicitações indevidas, falhas de conferência ou dificuldades na liquidação.

Após o levantamento realizado, verifica-se que a futura contratação possui como principal solução interdependente a plataforma eletrônica de gestão dos credenciamentos, responsável por organizar e registrar todo o fluxo operacional. Também apresentam relação relevante as soluções de conectividade, manutenção da frota, fornecimento de combustíveis, logística de transporte, gestão de resíduos, disponibilização de materiais de acondicionamento e capacitação dos agentes envolvidos.

Nenhuma dessas contratações substitui ou integra materialmente o objeto principal, que permanece caracterizado como fornecimento de refeições prontas para consumo. Contudo, a indisponibilidade de determinadas soluções de apoio, especialmente da plataforma eletrônica e dos meios de transporte, pode comprometer a regularidade, a rastreabilidade e a continuidade da execução.

Dessa forma, recomenda-se que a administração acompanhe de maneira integrada a vigência e a disponibilidade dessas soluções correlatas, assegurando meios tecnológicos, logísticos, materiais e administrativos suficientes para o funcionamento do credenciamento durante todo o período de execução. Essa atuação coordenada contribuirá para reduzir riscos operacionais, preservar a qualidade dos alimentos, garantir a tempestividade das solicitações e assegurar a adequada fiscalização e liquidação das despesas.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

A adequada implementação da solução proposta exige a adoção de providências administrativas, operacionais e tecnológicas anteriores ao início da execução contratual, destinadas a assegurar que o credenciamento seja iniciado em condições capazes de garantir eficiência, transparência, segurança jurídica e continuidade do fornecimento.

Considerando que a solução será executada por múltiplos fornecedores, com distribuição eletrônica das demandas e controle integral da execução por meio de plataforma de gestão, as providências prévias possuem relevante papel na padronização dos procedimentos administrativos e na mitigação dos riscos inerentes à fase inicial da contratação.

11.1. Conclusão da fase preparatória da contratação

Previamente à celebração dos Termos de Credenciamento, a administração deverá concluir todas as etapas da fase preparatória previstas na Lei nº 14.133/2021, compreendendo, entre outras:

- Aprovação do Estudo Técnico Preliminar;
- Elaboração e aprovação do Termo de Referência;
- Realização da pesquisa de preços nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021;
- Definição dos valores referenciais do credenciamento;
- Elaboração do instrumento convocatório;
- Emissão das autorizações administrativas necessárias;
- Disponibilidade da respectiva dotação orçamentária.

Essas providências garantirão que o procedimento seja instaurado com adequada fundamentação técnica, jurídica e financeira.

11.2. Publicação do edital de credenciamento

Concluída a fase preparatória, deverá ser promovida a publicação do edital de credenciamento, observando-se os meios de divulgação previstos na legislação e na regulamentação municipal. O instrumento convocatório deverá disciplinar de forma objetiva:

- Requisitos de habilitação;
- Critérios de credenciamento;
- Especificações das refeições;
- Preços fixados pela Administração;
- Critérios de distribuição das demandas;
- Forma de utilização da plataforma eletrônica;
- Sistema de avaliação dos fornecedores;
- Hipóteses de advertência, suspensão e descredenciamento;
- Critérios de fiscalização;
- Regras de faturamento e pagamento;
- Demais condições necessárias à execução do objeto.

11.3. Disponibilização e parametrização da plataforma eletrônica

Antes do início do credenciamento deverá ser realizada a configuração completa da plataforma eletrônica que será utilizada na gestão da contratação. A parametrização deverá contemplar, no mínimo:

- Cadastro das unidades administrativas;
- Cadastro dos responsáveis pelas solicitações;
- Cadastro dos fiscais da contratação;

- Definição dos perfis de acesso;
- Configuração do sistema de distribuição isonômica das demandas;
- Parametrização dos critérios objetivos de avaliação;
- Estruturação dos relatórios gerenciais;
- Mecanismos de registro das ocorrências;
- Funcionalidades destinadas ao faturamento e controle da execução.

A administração deverá validar previamente o funcionamento da plataforma, assegurando que todas as funcionalidades estejam aptas à utilização antes do início das solicitações.

11.4. Designação dos responsáveis pelas unidades administrativas

Cada secretaria municipal deverá designar formalmente os servidores responsáveis pela emissão das solicitações de refeições. Esses agentes serão os únicos autorizados a registrar demandas na plataforma, acompanhar sua execução, registrar ocorrências, realizar avaliações operacionais e manter comunicação com os fornecedores credenciados. A formalização dessa designação contribuirá para evitar solicitações indevidas, ampliar a responsabilização administrativa e fortalecer os mecanismos de controle interno.

11.5. Capacitação dos agentes envolvidos

Antes do início da execução recomenda-se a realização de orientação técnica aos servidores responsáveis pela operacionalização da contratação. A capacitação deverá contemplar, entre outros aspectos:

- Utilização da plataforma eletrônica;
- Emissão das solicitações;
- Conferência quantitativa das refeições;
- Registro das ocorrências;
- Critérios objetivos de avaliação;
- Procedimentos de fiscalização;
- Instrução do processo de pagamento;
- Responsabilidades dos agentes públicos envolvidos.

Também se mostra recomendável a realização de apresentação operacional aos fornecedores credenciados, visando uniformizar a compreensão das regras do credenciamento e reduzir falhas decorrentes de interpretações divergentes.

11.6. Inserção dos fornecedores credenciados na plataforma

Após o deferimento do credenciamento, todos os fornecedores habilitados deverão ser cadastrados na plataforma eletrônica. O cadastro deverá conter informações suficientes para permitir sua participação no sistema de distribuição das demandas, incluindo:

- Identificação empresarial;
- Responsáveis legais;
- Usuários autorizados;
- Documentos de habilitação;
- Informações para faturamento;
- Dados bancários;
- Contatos operacionais;
- Demais informações necessárias ao gerenciamento da contratação.

Somente após a conclusão desse cadastro os fornecedores estarão aptos a receber solicitações.

11.7. Definição dos fluxos administrativos

Previamente ao início da execução deverão ser formalizados os fluxos administrativos relacionados à contratação, compreendendo:

- emissão das solicitações;
- retirada das refeições;
- conferência quantitativa;
- transporte até o local de consumo;
- registro das ocorrências;
- avaliação dos fornecedores;
- fiscalização;
- atesto;
- faturamento;
- liquidação;
- pagamento.

A padronização desses procedimentos reduz falhas operacionais e proporciona maior uniformidade na atuação das diversas secretarias.

11.8. Organização da logística de retirada das refeições

Considerando que o transporte não integrará as obrigações dos credenciados, a administração deverá organizar previamente sua logística operacional. Para tanto, deverão ser definidos:

- Veículos disponíveis para retirada;
- Servidores responsáveis pelo transporte;
- Rotinas de conferência quantitativa;
- Horários de retirada;
- Procedimentos para atendimento de demandas urgentes;
- Mecanismos de comunicação entre as unidades administrativas e os responsáveis pelo transporte.

Essa providência permitirá que o fluxo operacional ocorra sem prejuízo à qualidade das refeições e ao cumprimento dos horários estabelecidos.

11.9. Estruturação do sistema de avaliação dos fornecedores

Antes do início da execução deverá ser parametrizado o sistema de avaliação qualitativa previsto para acompanhamento do desempenho dos credenciados. Os critérios objetivos de avaliação deverão estar previamente definidos no termo de referência, permitindo que todas as unidades administrativas utilizem metodologia uniforme na atribuição das avaliações.

Essa providência assegura maior objetividade, reduz subjetividades e fortalece a utilização dos indicadores gerenciais produzidos pela plataforma.

11.10. Conclusão

Após análise das necessidades correlatas para concretização da presente contratação, constata-se que a administração municipal dispõe da estrutura administrativa necessária para implantação da solução proposta, não sendo identificada necessidade de investimentos significativos em infraestrutura física, criação de novos setores ou ampliação do quadro permanente de servidores.

As providências identificadas possuem natureza predominantemente administrativa, consistindo na organização dos fluxos operacionais, parametrização da plataforma eletrônica, designação dos agentes responsáveis, publicação do procedimento de credenciamento, capacitação dos usuários do sistema e preparação da logística necessária ao transporte das refeições.

A adoção dessas medidas antes da celebração dos termos de credenciamento permitirá que a execução seja iniciada de forma padronizada, transparente e eficiente, reduzindo riscos operacionais, fortalecendo os mecanismos de controle interno e assegurando que a futura contratação atenda

plenamente aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da continuidade dos serviços públicos previstos na Lei nº 14.133/2021.

12 . POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021, procedeu-se à análise dos possíveis impactos ambientais decorrentes da futura contratação, bem como das medidas destinadas à sua prevenção, mitigação e tratamento. Considerando a natureza do objeto, verificou-se que o fornecimento de refeições prontas não configura atividade de elevado potencial poluidor. Todavia, sua execução envolve a utilização de insumos, embalagens, materiais descartáveis, transporte e geração de resíduos sólidos, circunstâncias que recomendam a adoção de práticas voltadas à redução dos impactos ambientais e ao uso racional dos recursos naturais. Os principais impactos identificados e as respectivas medidas mitigadoras são apresentados a seguir.

12.1. Geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens

O acondicionamento das refeições poderá gerar resíduos sólidos, especialmente embalagens descartáveis, tampas, sacolas, guardanapos e utensílios utilizados durante o fornecimento e consumo das refeições.

Medidas de mitigação

- Utilização preferencial de embalagens recicláveis, recicladas, biodegradáveis ou produzidas com materiais ambientalmente menos impactantes, sempre que técnica e economicamente viável;
- Redução da utilização de embalagens secundárias desnecessárias;
- Incentivo à utilização de materiais passíveis de reciclagem;
- Orientação às equipes quanto ao descarte ambientalmente adequado dos resíduos produzidos.

12.2. Desperdício de alimentos

O fornecimento de refeições em quantidade superior à efetivamente necessária poderá ocasionar desperdício de alimentos, aumentando a geração de resíduos orgânicos e o consumo desnecessário de recursos naturais empregados em sua produção.

Medidas de mitigação

- Estruturação da contratação com dois tamanhos distintos de refeições, permitindo melhor adequação das porções ao perfil dos servidores;
- Emissão das solicitações exclusivamente mediante necessidade previamente justificada;
- Planejamento adequado das quantidades por cada unidade administrativa;
- Monitoramento do consumo efetivo para aperfeiçoamento contínuo das estimativas.

12.3. Geração de resíduos orgânicos

Sobras alimentares decorrentes do consumo das refeições podem aumentar o volume de resíduos orgânicos gerados durante a execução das atividades.

Medidas de mitigação

- Adequação dos quantitativos solicitados às necessidades reais das equipes;
- Orientação para consumo consciente;
- Descarte dos resíduos em locais apropriados;
- Observância dos procedimentos municipais de coleta e destinação final dos resíduos sólidos.

12.4. Emissão de gases decorrentes do transporte das refeições

O deslocamento de veículos utilizados para retirada e transporte das refeições gera consumo de combustíveis fósseis e emissão de gases de efeito estufa.

Medidas de mitigação

- Planejamento logístico para otimização das rotas de retirada;
- Consolidação de solicitações sempre que operacionalmente possível;
- Utilização racional da frota municipal;
- Manutenção preventiva dos veículos utilizados no transporte.

12.5. Conclusão

A análise realizada demonstra que os impactos ambientais decorrentes da futura contratação apresentam baixa magnitude, restringindo-se, predominantemente, à geração de resíduos sólidos, resíduos orgânicos, utilização de embalagens descartáveis, consumo de recursos naturais e emissões associadas à logística de transporte.

Verifica-se, entretanto, que tais impactos podem ser satisfatoriamente mitigados mediante a adoção de medidas simples de gestão ambiental, planejamento do consumo, racionalização das solicitações, utilização preferencial de materiais ambientalmente adequados, adequada destinação dos resíduos e observância da legislação ambiental e sanitária pelos fornecedores credenciados.

Além disso, a própria modelagem adotada pela administração contribui para a redução dos impactos ambientais, especialmente ao estruturar a contratação com dois tamanhos distintos de refeições, medida que busca adequar as porções às necessidades reais dos servidores e minimizar o desperdício de alimentos e de recursos públicos. Da mesma forma, o fornecimento ocorrerá exclusivamente sob

demanda, evitando produção desnecessária de refeições e reduzindo a geração de resíduos decorrentes de sobras alimentares.

Dessa forma, conclui-se que a solução proposta é ambientalmente viável, não sendo identificados impactos ambientais significativos que inviabilizem sua implementação, desde que observadas as medidas mitigadoras previstas neste estudo técnico preliminar e aquelas que vierem a ser estabelecidas no Termo de Referência.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com fundamento nas análises desenvolvidas ao longo do presente estudo preliminar, elaborado em observância ao disposto no art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, conclui-se que a contratação pretendida revela-se tecnicamente adequada, operacionalmente viável, juridicamente possível, economicamente vantajosa e plenamente compatível com o interesse público, mostrando-se apta ao prosseguimento das etapas subsequentes da fase preparatória da contratação.

O estudo permitiu caracterizar de forma objetiva a necessidade administrativa, demonstrando que o fornecimento de refeições prontas aos servidores municipais constitui medida indispensável para assegurar a continuidade das atividades institucionais desenvolvidas em trabalhos de campo, deslocamentos, plantões, operações especiais, eventos oficiais e demais situações em que a jornada de trabalho inviabilize o retorno dos servidores às suas unidades de lotação ou residências para realização das refeições.

O levantamento de mercado evidenciou que a solução mais adequada consiste na adoção do credenciamento paralelo e não excludente de múltiplos fornecedores, na forma do art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, considerando a existência de estabelecimentos locais aptos ao atendimento do objeto, a variabilidade e imprevisibilidade das demandas, a necessidade de continuidade do fornecimento e a conveniência de formação de rede de fornecedores capaz de absorver, de maneira equilibrada, as solicitações da administração municipal.

Também restou demonstrado que a capacidade operacional dos estabelecimentos existentes no município é compatível com o volume estimado da contratação, permitindo a execução do objeto mediante distribuição isonômica das demandas entre os credenciados, sem concentração excessiva do fornecimento e com significativa mitigação dos riscos de descontinuidade da prestação.

A solução proposta apresenta elevado grau de governança, uma vez que sua operacionalização ocorrerá por meio de plataforma eletrônica de gestão dos credenciamentos, responsável pelo gerenciamento integral das solicitações, distribuição automatizada das demandas, registro das manifestações dos fornecedores, acompanhamento da execução, avaliação objetiva do desempenho, fiscalização, consolidação dos quantitativos executados e formação de trilha permanente de auditoria,

proporcionando transparência, rastreabilidade, segurança das informações e fortalecimento dos mecanismos de controle interno.

As análises relativas às estimativas de quantitativos, às contratações correlatas, às providências necessárias para implantação da solução, aos impactos ambientais, aos requisitos da contratação e aos riscos identificados demonstraram que a administração dispõe das condições técnicas, administrativas e operacionais necessárias para implementação do modelo proposto, inexistindo impedimentos relevantes capazes de comprometer sua execução.

Sob o aspecto econômico, verificou-se que a estruturação da contratação em dois tamanhos distintos de refeições, reunidos em lote único e executados por todos os fornecedores credenciados, proporciona maior adequação às necessidades dos servidores, reduz desperdícios de alimentos e de recursos públicos, preserva a unidade técnica da solução e amplia a eficiência da utilização dos recursos financeiros destinados à contratação.

Do ponto de vista jurídico, a solução encontra respaldo na Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal aplicável ao procedimento de credenciamento, atendendo aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da isonomia, da impessoalidade, da transparência, da continuidade do serviço público e da supremacia do interesse público.

Diante de todo o exposto, declara-se viável a presente contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo com a elaboração do termo de referência, realização da pesquisa de preços na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, instauração do procedimento de credenciamento e adoção das demais providências necessárias à formalização dos termos de credenciamento com os estabelecimentos que atenderem às condições estabelecidas pela Administração.

Conclui-se, por fim, que a solução proposta representa a alternativa que melhor concilia eficiência administrativa, continuidade dos serviços públicos, racionalização da despesa, fortalecimento da economia local, segurança operacional e adequada governança contratual, mostrando-se plenamente apta a atender às necessidades da administração pública municipal durante toda a vigência da futura contratação.

14. ANEXOS

Documentos utilizados na elaboração deste estudo.

Cláudia MT, 28 de Julho de 2026.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:

Eduardo Vedoy
Gestor de Credenciamentos

CIENTE:

Rodrigo Nicaretta
Secretário Municipal de Administração