



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

No presente documento será avaliada a viabilidade da contratação pretendida, bem como apresentará os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de modo a melhor atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Nova Brasilândia-MT, em conformidade com o § 1º, Art. 18 da Lei nº 14.133/21; Art. 15 do Decreto Municipal nº 022, de 16 de fevereiro de 2023, e demais legislações vigentes.

1 - DESCRIÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE

CREDENCIAMENTO PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA FORNECIMENTOS DE ALIMENTAÇÕES EM PORÇÕES INDIVIDUAIS (MARMITAS), PARA ATENDER AS SECRETARIAS MUNICIPAIS, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

A dinâmica administrativa e a execução das políticas públicas no âmbito do Município de Nova Brasilândia - MT demandam, de forma recorrente, a garantia de alimentação em situações em que servidores públicos se encontram em atuação fora de sua sede de lotação ou em condições que impossibilitam seu deslocamento para a realização regular de refeições. Tais situações incluem, por exemplo, o desenvolvimento de frentes de trabalho externas, a realização de campanhas institucionais, ações itinerantes, mutirões de atendimento à população, entre outras atividades operacionais de caráter descentralizado.

Ademais, verifica-se a ocorrência de situações em que pacientes permanecem por tempo indeterminado nas dependências do PSM — a qual opera em regime ininterrupto de 24 horas — em razão da necessidade de observação clínica, administração de medicação parenteral (soroterapia), ou ainda enquanto aguardam avaliação médica ou vaga para transferência, a depender do agravamento de suas comorbidades. Nesses contextos, a inexistência de oferta de alimentação apropriada compromete não apenas a permanência assistida, como também os princípios de dignidade e humanização do atendimento em saúde.

Constata-se, assim, uma demanda abrangente por fornecimento de refeições em porções individuais, de forma regular e tempestiva, voltada tanto ao atendimento de servidores



públicos em exercício de funções externas quanto de pacientes sob cuidados provisórios, em cenários diversos, descentralizados e por vezes imprevisíveis, cuja adequada cobertura contribui diretamente para a continuidade, eficiência e qualidade dos serviços públicos prestados.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. A contratação pretendida não está prevista em Plano de Contratação Anual, tendo em vista que a Administração ainda não ter realizado a instituição deste plano. O mesmo ainda se encontra em fase de confecção. Todavia, foram realizadas as devidas análises estratégicas para a definição dos quantitativos e prazos da presente contratação.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A execução do objeto contratado deverá observar rigorosamente os padrões de qualidade, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme os preceitos da legislação sanitária vigente, em especial a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, além de cumprir integralmente as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, incluindo a utilização obrigatória de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) por toda a equipe envolvida no preparo e na distribuição dos alimentos, conforme previsto nas normas do Ministério do Trabalho e Emprego.

Os alimentos deverão ser preparados no próprio dia do fornecimento, em condições higiênico-sanitárias adequadas, não podendo ser expostos ao ambiente por mais de 30 (trinta) minutos antes da montagem das marmitas. O acondicionamento deverá garantir a conservação térmica e a integridade das porções até o momento do consumo.

Cada marmita deverá conter, no mínimo, uma porção de cada um dos grupos alimentares abaixo:

Grupo Alimentar	Obrigatoriedade	Exemplos de opções permitidas
Arroz	• obrigatório	Arroz branco tipo 01 (de primeira qualidade)
Feijão	• obrigatório	Feijão carioca ou feijão preto, tipo 01
Proteínas	• obrigatório	Carne bovina, Carne suína, Frango, Peixe, Ovo
Acompanhamento	• obrigatório	Macarrão, Batata (cozida ou purê), Mandioca, Polenta, Farofa, Arroz temperado, Verduras e/ou Legumes refogados, etc.
Salada fresca	• obrigatório	Alface, Tomate, Rúcula, Acelga, Agrião,



		Repolho, Cenoura, Beterraba, Pepino, etc.
--	--	---

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. As quantidades a serem contratadas serão definidas com base em análise criteriosa da situação da demanda de atendimento do município, e será realizada através de consultas às empresas do ramo através da unidade demandante.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. A Administração realizou a análise das alternativas disponíveis no mercado com vistas ao atendimento da demanda de fornecimento de refeições prontas (marmitas), considerando a necessidade de atendimento contínuo, descentralizado e por múltiplas secretarias, respeitando os princípios da economicidade, eficiência e continuidade do serviço público.

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. Para estimar o valor da futura contratação, foi realizada consulta às empresas do ramo situadas no município nos termos do art. 23, §1º da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal, conforme será apresentado no balizamento de preços, que acompanhará a documentação do processo licitatório em questão.

Após análise dos dados obtidos e exclusão de eventuais valores incompatíveis ou excessivamente discrepantes, adotou-se como referência para estimativa de custo o preço médio, que se mostrou compatível com a realidade de mercado.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução proposta consiste na contratação de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas (marmitas), por meio do procedimento auxiliar de credenciamento, conforme previsto no art. 79 da Lei nº 14.133/2021, para atendimento das necessidades alimentares das diversas secretarias da Administração Pública Municipal, cujos servidores atuam em regime externo ou em situações em que não há possibilidade de acesso regular à alimentação.

O fornecimento será realizado mediante emissão de Ordem de Fornecimento, com distribuição conforme necessidade de cada secretaria, observadas as quantidades estimadas e os critérios previamente estabelecidos no edital de credenciamento, o qual padronizará as condições mínimas de fornecimento, qualidade, embalagem, transporte, prazos e forma de entrega das refeições.

O credenciamento será estruturado de forma paralela e não excludente, permitindo que mais de uma empresa esteja habilitada a prestar o serviço, o que assegura redundância operacional, redução do risco de descontinuidade no fornecimento e maior capilaridade no atendimento.



Essa solução atende, de forma eficiente e segura, às necessidades da Administração Pública, considerando as demandas específicas de cada Secretaria Demandante.

Além disso, o modelo de credenciamento possibilita atendimento descentralizado, com potencial para inclusão de empresas com atuação em diferentes regiões do município, o que representa maior agilidade na entrega e fomento à economia local, promovendo uma relação mais próxima com os fornecedores regionais e facilitando a gestão contratual.

A adoção dessa solução está alinhada aos princípios da nova Lei de Licitações, em especial à busca da proposta mais vantajosa, promoção do desenvolvimento nacional sustentável, eficiência, economicidade, isonomia, planejamento e transparência, viabilizando um processo ágil, seguro e adequado às necessidades reais da Administração Municipal.

8 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. Considerando que a contratação será realizada por meio de credenciamento, conforme previsto no art. 79 da Lei nº 14.133/2021, inciso I, não se aplica o parcelamento da contratação nos moldes tradicionais. Isso porque o credenciamento permite a habilitação de múltiplos fornecedores de forma paralela e não excludente, possibilitando que a Administração Pública convoque, em igualdade de condições, todos os credenciados para a prestação dos serviços, conforme a demanda.

Essa modalidade de contratação visa assegurar a continuidade e a eficiência na prestação dos serviços, evitando a dependência de um único fornecedor e mitigando riscos de descontinuidade. Além disso, promove a competitividade e a economicidade, ao permitir que diferentes fornecedores atendam às necessidades da Administração, conforme critérios previamente estabelecidos no edital de credenciamento.

Portanto, a opção pelo credenciamento elimina a necessidade de parcelamento da contratação, uma vez que a própria natureza desse procedimento já contempla a divisão da prestação dos serviços entre diversos fornecedores, conforme a conveniência e a necessidade da Administração Pública.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Com a execução da presente contratação, espera-se alcançar os seguintes resultados concretos:

- Atendimento eficiente e contínuo das necessidades alimentares dos servidores públicos municipais que atuam em regime externo, em locais ou horários que inviabilizam o acesso regular à alimentação por outras vias;



- Melhoria das condições de trabalho dos servidores, especialmente daqueles vinculados a serviços essenciais e ininterruptos garantindo-lhes acesso a refeições adequadas nas eventuais necessidades.
- Mitigação de riscos operacionais, por meio da contratação de múltiplos fornecedores, o que assegura que a eventual indisponibilidade de um prestador não comprometa a execução das atividades da Administração;
- Fomento à economia local, por meio da possibilidade de participação de empresas situadas no município e região, contribuindo para a geração de emprego e renda;
- Flexibilidade administrativa, possibilitando o atendimento das demandas de forma descentralizada, conforme a necessidade de cada secretaria, sem a rigidez de um contrato único e exclusivo;
- Promoção da economicidade e da eficiência, por meio de um modelo de contratação que permite a seleção de fornecedores com base em condições previamente padronizadas, com preços previamente conhecidos e prestação conforme demanda;
- Em síntese, o modelo de credenciamento adotado contribuirá para aumentar a capacidade de resposta da Administração Pública às suas necessidades operacionais, garantindo segurança jurídica, transparência no processo e qualidade na prestação do serviço.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Elaboração e aprovação do Termo de Referência ou documento técnico equivalente, com base neste Estudo Técnico Preliminar, observando os critérios de clareza, precisão e alinhamento com os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração;

Análise jurídica prévia da minuta de edital de credenciamento e do termo de adesão, conforme art. 53, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, para assegurar a conformidade do procedimento com o ordenamento jurídico, prevenindo riscos e garantindo segurança jurídica ao processo;

Publicação do edital de credenciamento, em meio oficial e meios de comunicação acessíveis, garantindo ampla divulgação e possibilitando a participação de um número maior de interessados, inclusive de fornecedores locais, conforme os princípios da publicidade e isonomia;



Realização de eventuais ações de divulgação complementar, especialmente para incentivar a participação de microempresas e empresas locais, de modo a fomentar a economia regional e ampliar a competitividade no certame.

Designação formal do fiscal do contrato e respectivo suplente, por meio de portaria da autoridade competente, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, garantindo a adequada supervisão da execução contratual, bem como o acompanhamento do cumprimento das obrigações pactuadas por parte dos fornecedores credenciados;

Tais providências visam garantir o cumprimento das normas legais aplicáveis, promover a efetividade da contratação, bem como assegurar a regularidade de todas as fases do ciclo contratual, desde o planejamento até a execução.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1. Não foram identificadas contratações públicas em curso ou previstas que sejam correlatas ou interdependentes à presente demanda, tratando-se de contratação autônoma, destinada exclusivamente ao atendimento das necessidades pontuais e específicas das secretarias municipais quanto ao fornecimento de refeições prontas.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A contratação de empresas para o fornecimento de refeições prontas pode gerar impactos ambientais indiretos relacionados à geração de resíduos sólidos, sobretudo oriundos de embalagens descartáveis, bem como ao consumo de energia e recursos naturais nos processos de preparo, transporte e acondicionamento dos alimentos.

Para mitigar esses impactos, recomenda-se que, sempre que possível:

- Sejam priorizadas embalagens recicláveis ou biodegradáveis, com menor impacto ambiental;
- Seja exigido dos fornecedores o cumprimento das normas sanitárias e ambientais vigentes, inclusive quanto ao descarte adequado de resíduos e ao uso racional de recursos no preparo das refeições;
- Seja incentivada, na medida do possível, a adoção de práticas sustentáveis, como aquisição de insumos de produtores locais, redução de desperdício e logística otimizada para entrega.



13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação mostra-se viável e adequada à luz dos aspectos técnicos, legais, orçamentários e operacionais, atendendo de forma eficiente às necessidades da Administração Pública Municipal, com respaldo na Lei nº 14.133/2021.

Nova Brasilândia-MT, 25 de julho de 2025.

Wigny Cesar da Silva
Secretaria Mun. de Administração

