ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SIGILO: ( ) SIM (X) NÃO
PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL: (X) SIM ( ) NÃO

ÁREA DEMANDANTE	
SECRETARIA	**RESPONSÁVEL**
SECRETARIA DE SAUDE	GLEIKY JHONE DA SILVA MAGALHÃES
SECRETARIA DE EDUCAÇAO	CARMEM LUCIA VERGINIA DA SILVA DOS SANTOS
SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL	MARLI ARTUZO BRUNETTA
SECRETARIA DE VIAÇAO OBRAS E SERVIÇOS PUBLICOS	PAULO EDUARDO DE JESUS NOVAIS
SECRETARIA DE AGRICULTURA TURISMO E MEIO AMBIENTE	JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES
SECRETARIA DE DESPORTO, LAZER E CULTURA	ELCIO RODRIGUES DOS SANTOS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO	ORLANDO ALVES DE SOUZA
GABINETE DO PREFEITO	MIGUEL JOSE BRUNETTA

INTRODUÇÃO

O presente estudo tem por objetivo avaliar e assegurar a viabilidade da contratação, bem como subsidiar a elaboração do Termo de Referência, conforme previsto no art. 6º, inciso XX, e art. 18, §§ 1º e 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, para futura e eventual **contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições, nas modalidades marmitex (almoço e jantar), self-service e buffet, destinadas ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Santo Antônio do Leste/MT**, conforme condições, quantidades e especificações estabelecidas no Termo de Referência.

A contratação tem por finalidade garantir o fornecimento adequado e contínuo de refeições aos servidores públicos, profissionais em serviço, equipes em atividades externas, participantes de ações, campanhas, eventos institucionais e demais situações em que se faça necessária a disponibilização de alimentação por parte da Administração Municipal.

O presente estudo busca subsidiar a Administração Municipal na identificação da solução mais

adequada e na seleção da proposta mais vantajosa, observando os princípios da economicidade, eficiência, planejamento, interesse público e adequada aplicação dos recursos públicos.

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE/JUSTIFICATIVA (Art. 18, §1º, I, da Lei nº 14.133/2021)

1.1. A contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de refeições prontas, mostra-se necessária para atender às demandas das secretarias de Viação Obras e Serviços Públicos, Educação, Saúde, Assistência Social, Desporto Lazer e Cultura, Agricultura, Turismo e Meio Ambiente, Administração e Planejamento, e Gabinete do Prefeito do Município de Santo Antônio do Leste/MT, especialmente em situações que envolvam servidores e equipes em atividades externas, trabalhos em campo, ações institucionais, eventos, campanhas, plantões, capacitações, reuniões e demais atividades que demandem a disponibilização de alimentação por parte da Administração Pública Municipal.

1.2. A necessidade de fornecimento de refeições decorre da natureza e da diversidade das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, muitas das quais são realizadas fora da sede administrativa, em locais distantes ou em horários que dificultam o retorno dos servidores aos seus respectivos domicílios ou locais habituais de alimentação.

1.3. No âmbito da Secretaria Municipal de Viação, obras e serviços públicos, estima-se que aproximadamente 20 servidores e colaboradores atuem semanalmente em escalas variadas em frentes de serviços relacionadas à manutenção de estradas vicinais, recuperação de pontes, serviços de drenagem, patrolamento, cascalhamento, manutenção de vias urbanas e demais intervenções operacionais executadas em regiões rurais e afastadas do centro urbano. Em tais situações, o deslocamento das equipes até a área urbana para realização de refeições mostra-se operacionalmente inadequado e antieconômico, considerando o tempo de interrupção das atividades, o consumo adicional de combustível, o desgaste dos veículos públicos e a perda de produtividade decorrente da paralisação temporária das frentes de trabalho. Ressalta-se, ainda, que o Município não possui restaurantes localizados em distritos municipais, possibilitando o fornecimento de refeições às equipes da Secretaria de Viação, Obras e Serviços Públicos quando em atuação nessas localidades, contribuindo para a continuidade dos serviços, maior eficiência logística e redução de deslocamentos desnecessários até a sede do Município.

1.4. Além disso, muitos serviços executados pela Secretaria de Viação obras e serviços públicos dependem de planejamento logístico contínuo, utilização de maquinários pesados e coordenação simultânea de equipes, de modo que a interrupção das atividades para deslocamento até restaurantes localizados na área urbana compromete diretamente o rendimento operacional dos serviços, gera

descontinuidade na execução das atividades e impacta negativamente os cronogramas estabelecidos pela Administração. Considerando a extensão territorial do Município e a descentralização de parte das atividades desenvolvidas pela Secretaria.

1.5. No âmbito da Secretaria Municipal de Educação a presente contratação tem por finalidade a aquisição de marmitas/refeições prontas destinadas ao atendimento das necessidades da Rede Municipal de Educação de Santo Antônio do Leste/MT, contemplando servidores, motoristas do transporte escolar e demais profissionais vinculados à Secretaria Municipal de Educação, especialmente nas situações em que o exercício de suas atividades ocorrer em locais ou horários que impossibilitem o deslocamento para realização das refeições de forma convencional.

1.6. A contratação mostra-se necessária, inicialmente, em razão da demanda decorrente do transporte escolar municipal, tendo em vista que os motoristas responsáveis pelo atendimento das diversas rotas realizam deslocamentos extensos e, em determinadas situações, permanecem fora da sede do Município durante o período de trabalho. Atualmente, estima-se uma demanda média de 15 (quinze) marmitas por dia destinadas aos motoristas, quantitativo que poderá sofrer alterações conforme a organização das rotas, calendário escolar e necessidade do serviço.

1.7. Para os motoristas que realizam rotas e retornam à sede do Município no mesmo dia, as refeições fornecidas destinam-se, principalmente, ao almoço. Já para os motoristas que, em razão da distância e das características das rotas, necessitam permanecer e pernoitar em propriedades rurais/fazendas, o fornecimento contempla almoço e jantar, de modo a assegurar condições adequadas de alimentação durante todo o período em que esses profissionais permanecem fora da sede.

1.8. Tal medida é necessária para garantir a continuidade do serviço de transporte escolar e proporcionar condições adequadas aos profissionais que desempenham suas funções em regiões distantes, considerando que as características das rotas podem inviabilizar o retorno à sede ou às suas residências exclusivamente para a realização das refeições.

1.9. A contratação também se justifica para atender servidores da Secretaria Municipal de Educação que realizam deslocamentos para as escolas indígenas e demais unidades escolares localizadas em regiões mais distantes do Município, especialmente em atividades de acompanhamento, supervisão, orientação, manutenção, fiscalização, apoio pedagógico e demais ações necessárias ao funcionamento da Rede Municipal de Educação.

1.10. No que se refere especificamente às escolas indígenas, a necessidade de fornecimento de refeições não possui caráter fixo ou diário, sendo definida de acordo com as demandas e necessidades do serviço, inclusive em razão de atividades de manutenção, acompanhamento e demais providências realizadas nas unidades. Ressalta-se, contudo, que o Diretor e demais responsáveis pelas escolas indígenas realizam deslocamentos, em média, no mínimo 02 (duas) vezes por semana, circunstância

que gera demanda recorrente por alimentação durante os períodos de permanência em locais afastados da sede.

1.11. Deve-se considerar, ainda, que não há, no setor responsável, estrutura de cozinha adequada e disponível para a preparação regular dessas refeições, inexistindo condições físicas, operacionais e de pessoal suficientes para que a Administração produza internamente todas as refeições necessárias ao atendimento dessas demandas. Dessa forma, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitas/refeições prontas apresenta-se como alternativa necessária para assegurar o atendimento adequado, evitando a necessidade de implantação ou utilização de estrutura própria incompatível com a realidade atual do setor.

1.12. Além das demandas ordinárias relacionadas ao transporte escolar e aos deslocamentos dos servidores, a contratação também se destina ao atendimento de eventos e atividades institucionais promovidos ou apoiados pela Secretaria Municipal de Educação, tais como capacitações, formações continuadas, reuniões, encontros, eventos pedagógicos, atividades de integração, solenidades e outras ações relacionadas ao calendário educacional.

1.13. Incluem-se, nesse contexto, eventos tradicionais realizados anualmente pela Rede Municipal de Educação, como a formatura da Educação Infantil, realizada ao final do ano letivo, que já se consolidou como uma tradição no Município, bem como ações comemorativas e institucionais, a exemplo das atividades alusivas ao Dia dos Professores, além de outros eventos que demandem o fornecimento de alimentação aos profissionais participantes e/ou envolvidos na sua organização e execução.

1.14. A previsão de refeições para esses eventos decorre da necessidade de proporcionar alimentação adequada aos servidores e participantes quando as atividades forem realizadas em períodos prolongados ou em horários coincidentes com os horários habituais de almoço ou jantar, bem como quando a própria natureza do evento exigir a permanência dos profissionais no local por período que justifique o fornecimento de alimentação.

1.15. Ressalta-se que a quantidade de refeições destinadas aos servidores em deslocamento, eventos, formações, reuniões, visitas às escolas indígenas e demais atividades não possui caráter fixo, uma vez que dependerá das necessidades efetivamente verificadas pela Secretaria Municipal de Educação durante a vigência da contratação. Assim, a estimativa deverá considerar o histórico de demandas e a possibilidade de variação decorrente do calendário escolar, das atividades institucionais e das necessidades extraordinárias da Rede Municipal de Educação.

1.16. A produção interna em quantidade suficiente para atender às demandas apresentadas, especialmente em períodos de eventos, formaturas, comemorações, capacitações e demais atividades institucionais, poderia exigir que as servidoras responsáveis pela preparação dos alimentos

permanecessem em atividade além da jornada ordinária, inclusive em quantitativo de horas que poderá ultrapassar os limites de horas extraordinárias admitidos pela legislação aplicável. Além disso, haveria necessidade de disponibilização de estrutura física, equipamentos, utensílios, insumos, pessoal e demais recursos necessários à preparação e acondicionamento das refeições.

1.17. Nesse sentido, a contratação de empresa especializada permite à Administração dimensionar o fornecimento conforme a necessidade efetiva, evitando a ampliação da sobrecarga dos servidores, reduzindo a necessidade de realização de horas extraordinárias e possibilitando que os profissionais da Educação permaneçam concentrados nas atividades próprias de suas funções.

1.18. A terceirização também possibilita maior flexibilidade para atender demandas variáveis, principalmente aquelas relacionadas às visitas às escolas indígenas, deslocamentos para localidades distantes, reuniões, capacitações, eventos, formaturas e comemorações, sem a necessidade de manter uma estrutura permanente de produção de refeições exclusivamente para atender demandas que possuem natureza variável.

1.19. Dessa forma, a aquisição de marmitas/refeições prontas apresenta-se como medida adequada para garantir condições apropriadas de alimentação aos profissionais da Rede Municipal de Educação, especialmente aos motoristas do transporte escolar que permanecem em rotas distantes, aos servidores que realizam deslocamentos para escolas indígenas e demais unidades afastadas, bem como aos profissionais envolvidos em eventos e atividades institucionais da Secretaria Municipal de Educação.

1.20. A contratação possui, portanto, caráter de interesse público, na medida em que contribui para a continuidade e o adequado desenvolvimento das atividades da Rede Municipal de Educação, assegurando suporte aos profissionais que desempenham suas funções fora da sede, garantindo condições mínimas de alimentação durante os deslocamentos e atividades prolongadas e proporcionando condições adequadas para a realização de eventos e ações institucionais.

1.21. Assim, considerando a necessidade recorrente de alimentação dos motoristas do transporte escolar, a média atual de aproximadamente 15 (quinze) marmitas destinadas diariamente a esses profissionais, a existência de motoristas que necessitam pernoitar em propriedades rurais e, consequentemente, demandam almoço e jantar, os deslocamentos frequentes às escolas indígenas, a realização de atividades de manutenção e acompanhamento nas unidades escolares, a inexistência de estrutura de cozinha adequada no setor, bem como a realização anual de eventos como a formatura da Educação Infantil, as comemorações do Dia dos Professores e demais atividades institucionais, justifica-se a contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitas/refeições prontas, como forma de atender de maneira eficiente, contínua e compatível com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

1.22. No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, o fornecimento de refeições prontas, tipo marmitas,

bem como a disponibilização de refeições em sistema self-service e a contratação de serviços de buffet, justifica-se pela necessidade de assegurar alimentação aos profissionais e equipes envolvidos na execução contínua dos serviços de saúde, aos pacientes que eventualmente permaneçam internados ou em observação no Pronto Atendimento Municipal, bem como aos participantes de campanhas, ações de saúde, atividades externas, capacitações, reuniões, palestras, eventos e demais atividades institucionais promovidas pela Secretaria.

1.23. No âmbito do Pronto Atendimento Municipal, a necessidade de fornecimento de refeições ocorre de forma recorrente, considerando que a unidade mantém equipe de aproximadamente 07 (sete) profissionais por plantão, cuja permanência em serviço exige a disponibilização de alimentação durante a jornada de trabalho, especialmente em razão da natureza contínua e essencial dos serviços de urgência e emergência. Nesse contexto, são necessárias, conforme a escala e a duração dos plantões, refeições correspondentes ao almoço e ao jantar, de modo a atender adequadamente os profissionais que permanecem em serviço durante os respectivos períodos.

1.24. Além dos profissionais, haverá necessidade de fornecimento de refeições aos pacientes que eventualmente permaneçam internados ou em observação na unidade, conforme a condição clínica, o tempo de permanência e a necessidade identificada pela equipe assistencial.

1.25. Quanto às campanhas de vacinação realizadas nas Estratégias Saúde da Família – ESF/PSF, estima-se a participação de aproximadamente 04 (quatro) profissionais por ação, considerando enfermeiros, técnicos de enfermagem e demais servidores envolvidos na organização, execução e registro das atividades. Essas campanhas ocorrem, em média, pelo menos uma vez ao mês, podendo apresentar frequência superior em períodos de intensificação das ações de imunização, campanhas nacionais, atualização da caderneta vacinal e busca ativa de usuários. Nessas ocasiões, o fornecimento de refeições será necessário para garantir a permanência da equipe durante todo o período programado, especialmente quando houver atendimento contínuo ou atividades em horários que coincidam com o intervalo destinado à alimentação.

1.26. Da mesma forma, nas campanhas de vacinação animal e demais ações de vigilância em saúde, realizadas tanto na zona urbana quanto na zona rural do Município, há previsão de participação de aproximadamente 03 (três) profissionais por equipe, com realização estimada de pelo menos uma ação mensal, podendo ocorrer intensificação conforme o calendário sanitário e as necessidades epidemiológicas. Considerando os deslocamentos, a extensão territorial, a execução das atividades em diferentes localidades e a necessidade de cumprimento da programação diária, o fornecimento de refeições mostra-se necessário para assegurar condições adequadas de trabalho e continuidade das ações.

1.27. Além das demandas recorrentes, a Secretaria Municipal de Saúde necessitará de alimentação para profissionais, palestrantes, colaboradores e participantes de reuniões técnicas, capacitações,

treinamentos, palestras, seminários, encontros, campanhas educativas, ações de promoção e prevenção à saúde, atividades de educação permanente, reuniões de planejamento e avaliação, bem como outras atividades institucionais que venham a ser realizadas durante a vigência contratual.

1.28. Para essas atividades, conforme a natureza, duração, quantidade de participantes e programação de cada evento, a alimentação deverá ser disponibilizada por meio de marmitas individuais, refeições servidas em sistema self-service ou serviços de buffet, permitindo adequar o formato do fornecimento às características específicas de cada demanda.

1.29. A modalidade de self-service será utilizada especialmente para atendimento de servidores, profissionais, convidados e participantes de atividades que necessitem realizar suas refeições no estabelecimento fornecedor, proporcionando maior flexibilidade quanto ao horário e à composição da refeição.

1.30. Por sua vez, os serviços de buffet poderão ser utilizados em eventos de maior porte promovidos ou organizados pela Secretaria Municipal de Saúde, tais como palestras, capacitações, seminários, campanhas, encontros, reuniões ampliadas, eventos de educação em saúde, ações institucionais, confraternizações e demais atividades coletivas, quando houver necessidade de atendimento simultâneo de maior número de participantes. Nesses casos, o serviço deverá compreender o fornecimento, organização e disponibilização das refeições e demais itens que integrem o serviço contratado, conforme as especificações estabelecidas pela Administração.

1.31. A utilização de diferentes modalidades de fornecimento mostra-se necessária em razão da diversidade das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde, uma vez que as demandas podem ocorrer tanto de forma contínua, como no Pronto Atendimento, quanto de maneira eventual e programada, como nas campanhas, capacitações, reuniões e eventos.

1.32. Ressalta-se que a estimativa de consumo deverá considerar tanto as demandas regulares do Pronto Atendimento, incluindo almoço e jantar, quanto as necessidades variáveis e eventuais decorrentes das campanhas, ações externas, reuniões, capacitações e eventos, uma vez que a quantidade de refeições poderá sofrer alterações conforme o calendário de atividades, o número de profissionais envolvidos, a demanda assistencial e a ocorrência de eventos extraordinários.

1.33. Dessa forma, a contratação visa assegurar condições adequadas para a execução dos serviços públicos de saúde, contribuindo para a continuidade dos atendimentos, a organização das equipes, a efetividade das campanhas e ações de saúde e o adequado desenvolvimento das atividades institucionais promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, mediante a disponibilização da modalidade de alimentação mais adequada a cada situação, observados os quantitativos efetivamente necessários e a programação das demandas.

1.34. No âmbito da Secretaria Municipal de Assistência Social a presente demanda justifica-se pela

necessidade de contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas, tipo marmitas, almoço servido no próprio restaurante em sistema self-service e serviços de buffet, destinados ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social, dos beneficiários de programas e serviços socioassistenciais, bem como dos servidores, convidados e demais participantes de ações, projetos, eventos e atividades promovidas pelo Município, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social.

1.35. Na área da Assistência Social, a necessidade de fornecimento de refeições e marmitas ocorrerá em ações emergenciais, atendimentos a famílias em situação de vulnerabilidade, acolhimentos temporários, atividades coletivas, oficinas, campanhas sociais e ações itinerantes promovidas pelos equipamentos públicos vinculados à política de assistência social. Destaca-se, ainda, a realização de grupos de atendimento e acompanhamento social, envolvendo usuários dos serviços socioassistenciais, famílias acompanhadas pelos programas municipais e participantes de atividades coletivas promovidas pela Secretaria.

1.36. A Secretaria Municipal de Assistência Social conta, ainda, com aproximadamente 20 (vinte) servidores/funcionários fixos, que atuam diretamente na execução e organização dos serviços, programas, projetos e demais atividades desenvolvidas pela Secretaria. Em determinadas situações, especialmente durante a realização de atividades prolongadas, ações coletivas, campanhas, oficinas, encontros e atendimentos, será necessária a disponibilização de alimentação aos servidores envolvidos, bem como aos usuários e demais participantes das ações.

1.37. Em determinadas situações, especialmente nos atendimentos prolongados, grupos de atendimento, oficinas, encontros socioassistenciais e ações emergenciais, a disponibilização de alimentação revela-se necessária para assegurar melhores condições de permanência, acolhimento, participação e dignidade dos usuários e das equipes envolvidas, contribuindo para a efetividade das políticas públicas executadas pelo Município, bem como para a continuidade e qualidade dos serviços ofertados.

1.38. Além do fornecimento das marmitas, deverá ser disponibilizada a opção de almoço servido no próprio restaurante, em sistema self-service, conforme a programação e a necessidade da Secretaria Municipal de Assistência Social, possibilitando o atendimento dos servidores, usuários dos serviços socioassistenciais e demais participantes das ações e atividades desenvolvidas pela Secretaria.

1.39. Adicionalmente, justifica-se a contratação de serviços de buffet para atendimento de eventos institucionais e socioassistenciais de maior porte, organizados ou promovidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social, tais como festas comemorativas, confraternizações, palestras, encontros, seminários, campanhas, eventos de integração comunitária e demais atividades coletivas. Nessas ocasiões, a disponibilização de alimentação e serviços de buffet será necessária para atender

adequadamente ao público participante, considerando a quantidade de pessoas, a programação, a duração e as características específicas de cada evento.

1.40. A disponibilização desses serviços deverá proporcionar condições adequadas de acolhimento e participação, contribuindo para a organização e execução dos eventos, a integração dos usuários e o fortalecimento dos vínculos familiares e comunitários, em consonância com os objetivos da política pública de assistência social.

1.41. O fornecimento das refeições e dos serviços de buffet mostra-se necessário para assegurar maior organização, agilidade e eficiência no atendimento das demandas da Secretaria, especialmente em situações em que a alimentação esteja diretamente relacionada à permanência dos usuários nas atividades, ao atendimento de pessoas em situação de vulnerabilidade social ou à realização de eventos institucionais e comunitários.

1.42. Dessa forma, a contratação busca atender ao interesse público, proporcionando alimentação adequada aos usuários dos serviços socioassistenciais, aos servidores envolvidos nas ações, aos convidados e aos demais participantes das atividades promovidas pelo Município, contribuindo para o fortalecimento das ações de proteção social desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

1.43. A Secretaria Municipal de Desporto, Lazer e Cultura, no exercício de suas atribuições, promove, organiza, coordena e apoia, ao longo do ano, diversos eventos esportivos, culturais, recreativos, comemorativos e institucionais de interesse público, que demandam a mobilização de servidores municipais, colaboradores, profissionais de apoio, equipes de organização, arbitragem, técnicos, instrutores e demais pessoas diretamente envolvidas na execução das atividades.

1.44. Durante o período de 12 (doze) meses, a Secretaria desenvolve uma programação diversificada, contemplando eventos de diferentes portes e características, entre os quais se destacam o NIVER SAL, FEMI-SAL, CIRCUITO-SAL, Rodeio, Prova de Laço e Campeonatos Municipais, além de torneios, competições esportivas, festivais, apresentações culturais, atividades recreativas, ações de lazer, eventos comemorativos e outras programações promovidas ou apoiadas pelo Município.

1.45. A realização desses eventos exige, em diferentes momentos, a permanência de servidores e colaboradores por períodos prolongados no local de execução das atividades. A atuação dessas equipes não se restringe ao momento específico das competições ou apresentações, abrangendo também atividades de preparação, montagem, organização, acompanhamento, fiscalização, suporte logístico, atendimento aos participantes, controle das atividades, desmontagem e encerramento dos eventos.

1.46. Em eventos de maior porte, a estrutura necessária para sua execução envolve a participação simultânea de diferentes profissionais e equipes, podendo incluir servidores da Secretaria, servidores de outros setores municipais designados para apoio, equipes de organização, profissionais de

arbitragem, técnicos, instrutores, colaboradores responsáveis pela logística, apoio operacional e demais pessoas cuja atuação seja indispensável ao adequado desenvolvimento da programação.

1.47. O Rodeio Municipal, por exemplo, constitui uma das atividades de maior complexidade e duração promovidas pelo Município, exigindo a mobilização de equipes durante diferentes períodos do dia e ao longo de vários dias. Da mesma forma, eventos como o NIVER SAL, FEMI-SAL e CIRCUITO-SAL podem envolver número expressivo de servidores, colaboradores e profissionais de apoio, considerando a diversidade de atividades desenvolvidas e a necessidade de funcionamento contínuo da estrutura organizacional.

1.48. Nos Campeonatos Municipais, torneios, competições e demais atividades esportivas, a Secretaria também necessita mobilizar servidores, equipes de arbitragem, técnicos, profissionais de apoio e colaboradores, especialmente nos dias de realização das partidas, etapas e finais. Já nas atividades culturais, recreativas e institucionais, a necessidade de permanência das equipes pode decorrer da preparação, execução e encerramento das programações.

1.49. A necessidade de disponibilização de alimentação decorre, portanto, da própria dinâmica de funcionamento desses eventos. Em determinadas situações, os servidores e colaboradores permanecem no local durante os horários destinados às refeições, não sendo viável o deslocamento para suas residências ou a interrupção das atividades para que cada profissional providencie sua própria alimentação.

1.50. A disponibilização de refeições nesses casos constitui medida de suporte logístico à execução das atividades públicas, permitindo que as equipes permaneçam disponíveis durante o período necessário ao cumprimento das atribuições que lhes foram designadas, especialmente em eventos realizados fora do horário ordinário de expediente, aos finais de semana, feriados ou em locais afastados da estrutura habitual de trabalho.

1.51. Importante destacar que não é possível estabelecer previamente um número fixo de servidores e colaboradores que participarão de cada evento, uma vez que a composição das equipes varia conforme o porte, duração, modalidade, local, programação e necessidades operacionais de cada atividade.

1.52. Da mesma forma, determinados eventos demandam apenas uma equipe reduzida de servidores e colaboradores, enquanto outros, especialmente os de maior magnitude, exigem a mobilização simultânea de diversas equipes e profissionais. A demanda também pode sofrer alterações em razão de mudanças na programação, inclusão de novas atividades, realização de etapas adicionais, necessidade de reforço operacional ou outras circunstâncias próprias da organização dos eventos.

1.53. Assim, a contratação deverá possibilitar o atendimento da alimentação dos servidores, colaboradores e demais profissionais diretamente envolvidos na organização e execução dos eventos,

sempre de acordo com a necessidade efetivamente verificada pela Secretaria e com a programação de cada atividade.

1.54. A estimativa da demanda deverá considerar o conjunto de eventos normalmente realizados durante o exercício, sem pressupor que todos os servidores ou colaboradores envolvidos em determinada programação necessariamente realizarão refeições por meio da contratação. O fornecimento deverá ocorrer de forma vinculada à necessidade concreta de cada evento e ao período de permanência das equipes.

1.55. Dessa maneira, a contratação de fornecimento de marmitex e refeições no sistema self-service constitui instrumento de apoio à execução das atividades da Secretaria Municipal de Desporto, Lazer e Cultura, proporcionando condições adequadas para a permanência e atuação das equipes mobilizadas nos eventos municipais e contribuindo para a continuidade, organização e adequada prestação dos serviços públicos relacionados ao esporte, lazer e cultura.

1.56. Por fim, ressalta-se que os quantitativos eventualmente definidos para a contratação possuem natureza estimativa, considerando a programação anual e a experiência operacional da Secretaria, não representando garantia de consumo integral, devendo os fornecimentos ser realizados somente quando houver necessidade efetiva, mediante solicitação da Administração e em conformidade com as condições estabelecidas no respectivo instrumento de contratação.

1.57. No âmbito da Secretaria Municipal de Agricultura, Turismo e Meio Ambiente e das equipes vinculadas ao atendimento rural, fiscalização, apoio técnico e serviços ambientais, a necessidade de marmitas decorre da execução de atividades em propriedades rurais, assentamentos, comunidades afastadas e áreas de preservação, nas quais as equipes permanecem por períodos prolongados sem acesso a estabelecimentos comerciais adequados para alimentação.

1.58. Nessas circunstâncias, a disponibilização de alimentação pronta diretamente nos locais de atuação permite maior racionalização dos deslocamentos, redução do tempo ocioso das equipes e manutenção da continuidade dos atendimentos técnicos prestados aos produtores rurais e comunidades atendidas pela Administração Municipal.

1.59. A contratação deverá possibilitar o atendimento das demandas de maneira ágil, eficiente e planejada, garantindo que os servidores e equipes municipais envolvidos em atividades externas ou institucionais tenham acesso a alimentação adequada durante a execução dos serviços públicos.

1.60. A Secretaria Municipal de Administração e Planejamento necessita contratar serviço de buffet executivo para atendimento de almoços e jantares sociais realizados em reuniões ampliadas, cerimônias protocolares, cursos de capacitação, recepção de visitas técnicas e eventos institucionais. Historicamente, o Município tem utilizado soluções pontuais e heterogêneas, com contratações esporádicas sem padronização de cardápio, porções ou comprovação sanitária, o que ocasiona

variabilidade na qualidade, risco de não conformidade sanitária e dificuldades para controle orçamentário. A formalização contratual atende ao interesse público ao garantir previsibilidade, transparência e confiabilidade na prestação do serviço. Além disso, considera-se a necessidade de atendimento a agendas simultâneas da Prefeitura, a necessidade de padronizar atendimento a convidados e autoridades e a importância de mitigar riscos de desperdício e insatisfação, preservando a imagem institucional da Administração Municipal.

1.61. A não-contratação para a Secretaria de Administração pode gerar impactos econômicos diretos, como pagamento de valores unitários superiores em compras pontuais, ausência de descontos por volume e maior risco de despesas emergenciais que onerem a folha de desembolso. Há impactos operacionais, porque a organização interna de eventos demandará tempo e recursos humanos adicionais para montagem e logística, reduzindo a eficiência administrativa. Socialmente, a ausência de serviço organizado pode comprometer o acolhimento de delegações e a qualidade de recepção em atos oficiais, afetando relações institucionais. Em termos jurídicos e de compliance, a inexistência de contrato formal aumenta a exposição a questionamentos de controle interno e órgãos de controle externo, pela ausência de cláusulas contratuais que disciplinem obrigações sanitárias, substituições e penalidades.

1.62. Os benefícios esperados para a Secretaria de Administração são mensuráveis e distribuíveis no tempo: no curto prazo, garantia de fornecimento conforme especificação para até 1.250 refeições, com redução de risco de não atendimento em eventos; no médio prazo, economia via negociação de preços unitários e padronização de qualidade e documentação sanitária que reduz riscos administrativos; no longo prazo, constituição de cadastro de fornecedores homologados e estabelecimento de termos aditivos para ajustes regulares, o que possibilita previsibilidade orçamentária e melhoria contínua na prestação do serviço. Além disso, redução do tempo de preparação interna de eventos libera servidores para atividades-fim, traduzindo-se em ganhos de produtividade.

1.63. A contratação se alinha com políticas públicas de governança, eficiência e transparência, previstas no ordenamento das contratações públicas, e com objetivos estratégicos municipais de profissionalização da gestão de eventos e acolhimento institucional. Em comparação com práticas adotadas por outros entes, a contratação proposta segue modelo comum em prefeituras e secretarias de estado: contratos com exigência de comprovação sanitária, definição de porções mínimas (evitando desperdício e assegurando nutrição), cláusulas de SLA para montagem e atendimento e previsão de substituição por não conformidade. No setor privado, empresas de grande porte contratam buffet por pessoa com cardápio padronizado e indicadores de satisfação; a Administração deve adotar salvaguardas que promovam competição e economicidade.

1.64. O Gabinete do Prefeito demanda serviço de buffet executivo para atender eventos oficiais, recepções protocolares, reuniões com parceiros institucionais e jantares oficiais realizados na sede

administrativa ou em locais disponibilizados pela Secretaria demandante. Historicamente, atividades do Gabinete exigem resposta ágil com alto padrão de apresentação e protocolo; a ausência de fornecedor contratual especializado implica risco reputacional e operacional, pois soluções improvisadas tendem a não cumprir requisitos mínimos de quantidade, qualidade e apresentação exigidos para recepções oficiais. Contratar formalmente garante que a oferta esteja adequada ao nível protocolar exigido pelo Gabinete, incluindo porções mínimas, opções proteicas e guarnições, bem como o fornecimento organizado de bebidas não alcoólicas e infraestrutura necessária para montagem no local.

1.65. A não-contratação para o Gabinete do Prefeito pode acarretar custos adicionais com contratações emergenciais e perda de oportunidades institucionais por falta de capacidade de recepção adequada. Operacionalmente, equipes do Gabinete teriam de dedicar tempo à logística e fiscalização de serviços improvisados, desviando atenção de atribuições funcionais. Socialmente e politicamente, a qualidade deficiente de recepção pode prejudicar negociações e relações institucionais. Juridicamente, pagamentos a fornecedores sem contrato formal ou sem comprovação documental adequada podem ensejar questionamentos por órgãos de controle, pelo risco de inexatidão em notas fiscais, ausência de comprovantes sanitários e falta de cláusulas de responsabilidade.

1.66. Os benefícios para o Gabinete incluem imediata garantia de atendimento em eventos oficiais com cardápio padronizado e porções mínimas (reduzindo confraternizações com desigualdade de oferta), previsibilidade orçamentária para despesas com alimentação em eventos protocolares e segurança sanitária por exigência de alvarás e responsabilidade técnica. Em médio prazo, o Gabinete ganha celeridade organizacional e readequação de fluxos administrativos destinados a preparação de eventos.

II – DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL – PCA (ART. 18, §1º, II, DA LEI Nº 14.133/2021)

2.1. A contratação encontra-se alinhada ao planejamento administrativo do Município de Santo Antônio do Leste/MT, por se tratar de demanda continuada, previsível e indispensável ao funcionamento regular das Secretarias Municipais, envolvendo o fornecimento de refeições, nas modalidades marmitex (almoço e jantar), self-service e buffet, destinadas ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Santo Antônio do Leste/MT.

2.2. A intenção de contratação foi previamente aprovada pelo Prefeito Municipal, e está prevista no Plano Plurianual e na Lei Orçamentária Anual, à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Unidade	06	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Funcional programática	12.306.5007.2113	AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS
Ficha	400	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Unidade	05	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Funcional programática	10.306.5016.2112	AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS
Ficha	367	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Unidade	07	SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática	08.243.5009.2058	MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CONSELHO TUTELAR
Ficha	530	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Unidade	07	SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática	08.244.5009.2056	MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA
Ficha	546	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Unidade	07	SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática	08.245.5009.2228	MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS CRAS/SCFV/EV
Ficha	596	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Unidade	07	SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática	08.245.50092228	MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS CRAS/SCFV/EV

Ficha	597	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Unidade	07	SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional programática	08.245.50092228	MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS CRAS/SCFV/EV
Ficha	598	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Unidade	09	SECRETARIA MUNICIPAL DE VIAÇÃO OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS
Funcional programática	15.452.5011.2062.0000	MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA
Ficha	646	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Unidade	11	SECRETARIA MUNICIPAL DE DESPORTO, LAZER E CULTURA
Funcional programática	27.812.5013.2072.0000	MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA
Ficha	789	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Unidade	10	SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, TURISMO E MEIO AMBIENTE
Funcional programática	20.601.5012.2068.0000	MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA
Ficha	732	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Unidade	02	GABINETE DO PREFEITO
Funcional programática	04.122.5002.2005	MANUTENÇÃO DO GABINETE DO PREFEITO
Ficha	25	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Unidade	02	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇAO E PLANEJAMENTO
Funcional programática	04.122.5004.2012	MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA
Ficha	64	
Despesa/fonte	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

2.3. A referida contratação está alinhada ao Plano Anual da Prefeitura Municipal Santo Antônio do Leste - MT.

III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, III, da Lei nº 14.133/2021)

3.1. A contratação deverá observar requisitos mínimos de qualidade, higiene, segurança alimentar, acondicionamento, conservação, preparo e fornecimento das refeições de modo a atender adequadamente às necessidades das secretarias de Viação Obras e Serviços Públicos, Educação, Saúde, Assistência Social, Desporto Lazer e Cultura, Agricultura, Turismo e Meio Ambiente, Administração e Planejamento, e Gabinete do Prefeito do Município de Santo Antônio do Leste/MT.

3.2. DAS CONDIÇÕES GERAIS DAS REFEIÇÕES

As refeições deverão ser preparadas com alimentos de boa qualidade, próprios para consumo humano, em condições adequadas de higiene e conservação, observando-se as boas práticas de manipulação de alimentos e a legislação sanitária vigente.

As refeições deverão atender integralmente às especificações de quantidade, composição, apresentação e acondicionamento estabelecidas no Termo de Referência.

As marmitas deverão ser acondicionadas em embalagens próprias para alimentos, adequadas ao transporte e consumo, devidamente fechadas e capazes de preservar a integridade, higiene, temperatura e qualidade da refeição.

O fornecedor deverá garantir que os alimentos sejam preparados, armazenados e acondicionados de maneira a evitar contaminação, deterioração ou qualquer condição que possa comprometer a saúde dos consumidores.

3.3. DAS REFEIÇÕES COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Considerando as necessidades específicas da Secretaria Municipal de Saúde e do Pronto Atendimento – PA, o fornecedor credenciado deverá possuir condições de preparar e fornecer, quando solicitado, refeições diferenciadas ou com restrições alimentares, destinadas a pacientes internados ou mantidos em observação, conforme orientação ou indicação da equipe de saúde responsável.

As refeições deverão apresentar, conforme a necessidade de cada paciente, restrições ou adaptações, tais como:

a) ausência de alimentos fritos ou preparações com excesso de gordura;

b) ausência de carne suína, quando houver restrição específica;

c) redução ou ausência de sal;

d) ausência ou substituição de determinados temperos ou condimentos;

e) preparações cozidas, assadas ou grelhadas;

f) restrições ou adaptações decorrentes de intolerâncias ou necessidades alimentares específicas;

g) outras adequações solicitadas pela equipe de saúde, desde que compatíveis com o objeto e com a capacidade de fornecimento do credenciado.

As restrições deverão ser comunicadas pela Administração ao fornecedor no momento da solicitação da refeição.

O fornecedor deverá atender rigorosamente às especificações diferenciadas solicitadas, não podendo substituir os alimentos ou alterar a preparação sem autorização da Administração.

Quando houver paciente internado ou em observação no Pronto Atendimento que necessite de alimentação diferenciada, a refeição deverá ser preparada e identificada de forma adequada, evitando-se o fornecimento equivocado de alimentação que não corresponda à restrição informada.

3.4. DO FORNECIMENTO PARCELADO

O fornecimento das refeições será realizado de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva da Administração Municipal, mediante solicitação das Secretarias Municipais demandantes.

Não haverá obrigatoriedade de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados, ficando cada fornecimento condicionado à existência de demanda e disponibilidade orçamentária.

As solicitações deverão informar, conforme a necessidade, o quantitativo de refeições, data, horário, tipo de refeição e eventuais restrições alimentares.

3.5. DA RETIRADA DAS REFEIÇÕES

Para as Secretarias Municipais de Viação Obras e Serviços Públicos, Educação, Assistência Social, Desporto Lazer e Cultura, Agricultura, Turismo e Meio Ambiente, Administração e Planejamento, e Gabinete do Prefeito do Município de Santo Antônio do Leste/MT, as refeições deverão ser disponibilizadas no próprio estabelecimento do fornecedor credenciado.

Não será de responsabilidade da empresa credenciada realizar a entrega das refeições nos locais onde estiverem sendo realizadas as atividades das referidas Secretarias, cabendo à Administração Municipal providenciar a retirada das refeições, mediante servidor, veículo ou pessoa devidamente

autorizada.

A disponibilização das refeições deverá ocorrer nos horários previamente definidos pela Administração, de modo a não comprometer a programação das atividades e o atendimento das necessidades dos servidores.

3.6. DA ENTREGA OBRIGATÓRIA NO PRONTO ATENDIMENTO

As refeições destinadas ao Pronto Atendimento da Secretaria Municipal de Saúde deverão ser obrigatoriamente entregues pela empresa credenciada nas dependências da unidade de saúde.

A entrega direta no Pronto Atendimento justifica-se pela natureza contínua e ininterrupta dos serviços de saúde e pela necessidade de garantir alimentação aos profissionais que permanecem em serviço e, quando houver, aos pacientes internados ou mantidos em observação.

Nessas situações, o fornecedor será responsável pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições até o Pronto Atendimento, observando rigorosamente as condições de higiene, conservação, temperatura e segurança alimentar.

As refeições destinadas aos pacientes deverão ser devidamente identificadas quando houver necessidade de alimentação diferenciada ou restrita, conforme orientação repassada pela equipe de saúde.

3.7. DA QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

O fornecedor deverá observar integralmente a legislação sanitária aplicável à preparação, manipulação, armazenamento, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos.

Os alimentos utilizados deverão estar em condições adequadas de consumo, dentro do prazo de validade e devidamente armazenados.

As refeições deverão ser preparadas em ambiente adequado e mantidas em condições que preservem sua qualidade e segurança até o momento da disponibilização ou entrega.

A Administração fiscalizará, sempre que necessário, as condições de preparo, armazenamento, acondicionamento, transporte e fornecimento das refeições, diretamente ou por meio dos servidores ou órgãos competentes.

3.8. DA CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO

As refeições serão submetidas à conferência quantitativa e qualitativa por servidor designado pela Administração.

Serão recusadas as refeições que apresentarem quantidade inferior à solicitada, composição diversa da especificada, embalagem inadequada, sinais de deterioração, condições inadequadas de conservação, problemas de higiene ou qualquer outra irregularidade que comprometa sua qualidade ou segurança.

Constatada qualquer irregularidade, o fornecedor deverá providenciar a substituição da refeição recusada, sem ônus adicional para o Município, no prazo estabelecido pela Administração.

3.9. DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

A empresa credenciada deverá manter, durante todo o período de credenciamento e durante a execução das contratações, as condições necessárias ao adequado fornecimento das refeições.

A empresa deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer sua capacidade de fornecimento, sua regularidade sanitária ou o cumprimento das obrigações assumidas.

3.10. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de credenciamento, os interessados deverão comprovar o atendimento aos requisitos de habilitação estabelecidos no edital, observando-se a Lei Federal nº 14.133/2021, mediante apresentação da documentação pertinente.

3.10.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

Deverão ser apresentados os documentos necessários à comprovação da existência jurídica e dos poderes de representação do interessado, conforme sua natureza jurídica, incluindo, quando aplicável:

a) documento de identificação do representante legal;

b) registro comercial, no caso de empresário individual;

c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado;

d) alterações contratuais ou instrumento consolidado, quando aplicável;

e) documento de eleição ou nomeação dos administradores, quando aplicável;

f) comprovante de inscrição e situação cadastral no CNPJ;

g) procuração ou documento equivalente que comprove os poderes de representação, quando necessário.

3.10.2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

Deverão ser apresentados:

a) prova de inscrição no CNPJ;

b) prova de regularidade perante a Fazenda Federal e a Dívida Ativa da União;

c) prova de regularidade perante a Fazenda Estadual;

d) prova de regularidade perante a Fazenda Municipal;

e) prova de regularidade relativa ao FGTS;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, ou certidão positiva com efeitos de negativa, quando cabível.

3.10.3. REGULARIDADE SANITÁRIA

Considerando que o objeto envolve a preparação e fornecimento de alimentos destinados ao consumo humano, o interessado deverá comprovar sua regularidade perante os órgãos competentes de Vigilância Sanitária.

Deverá apresentar, o respectivo **Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente**, expedido pelo órgão competente.

O estabelecimento deverá atender às normas sanitárias e às boas práticas aplicáveis à manipulação, preparo, armazenamento, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos.

A regularidade sanitária deverá ser mantida durante todo o período de credenciamento e execução das contratações.

3.10.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

A qualificação econômico-financeira será comprovada na forma estabelecida no edital, observados os requisitos da Lei Federal nº 14.133/2021 e a compatibilidade das exigências com a natureza e o valor da contratação.

Deverá apresentar a certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do interessado.

3.10.5. DECLARAÇÕES

Os interessados deverão apresentar as declarações exigidas no edital, incluindo, conforme aplicável:

a) declaração de que atende aos requisitos de habilitação;

b) declaração de inexistência de fato impeditivo para sua habilitação;

c) declaração de cumprimento das disposições relativas ao trabalho de menores, na forma da legislação vigente;

d) declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, quando aplicável;

e) declaração de que conhece e aceita integralmente as condições estabelecidas no edital e seus anexos;

f) declaração de que possui condições técnicas e operacionais para fornecer as refeições nas quantidades, horários e condições estabelecidas pela Administração;

g) declaração de que possui condições de fornecer refeições diferenciadas ou com restrições alimentares quando solicitadas pela Secretaria Municipal de Saúde;

h) declaração de que manterá, durante a vigência do credenciamento, as condições de habilitação exigidas;

i) declaração de que aceita os preços e demais condições previamente estabelecidas pela Administração no procedimento de credenciamento.

Dessa forma, os requisitos estabelecidos buscam assegurar que os fornecedores possuam habilitação jurídica, regularidade fiscal e sanitária, condições econômico-financeiras e capacidade técnica para o fornecimento de refeições, garantindo qualidade, segurança alimentar, atendimento adequado às necessidades das Secretarias Municipais e, especialmente, condições diferenciadas de alimentação quando necessárias aos pacientes internados ou em observação no Pronto Atendimento.

IV - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. As estimativas das quantidades a serem contratadas foram elaboradas com base no levantamento prévio das necessidades apresentadas pelas secretarias de Viação Obras e Serviços Públicos, Educação, Saúde, Assistência Social, Desporto Lazer e Cultura, Agricultura, Turismo e Meio Ambiente, Administração e Planejamento, e Gabinete do Prefeito do Município de Santo Antônio do Leste/MT. considerando a previsão de realização de atividades administrativas, operacionais, externas, ações institucionais, eventos, campanhas, reuniões, capacitações, trabalhos de campo, plantões e demais atividades que possam demandar o fornecimento de refeições.

4.2. Para a definição dos quantitativos estimados, foram consideradas a demanda potencial das Secretarias Municipais, a quantidade de servidores e equipes envolvidas nas atividades, a frequência prevista das ações, o histórico de utilização, quando existente, a programação das atividades municipais e a necessidade de atendimento eventual de demandas extraordinárias.

ITEM	COD. TCE	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	00055064 COD. 1	**Refeição pronta, tipo marmita/marmitex individual, tamanho M, com peso mínimo de 500 g (quinhentos gramas)**, destinada ao fornecimento de alimentação individual, composta por arroz, feijão, proteína, guarnição e salada. A marmita deverá conter, no mínimo: • **Peso total:** 500 g (quinhentos gramas), considerando somente os alimentos acondicionados na embalagem; • **Proteína:** mínimo de **100 g (cem gramas) de carne pronta para consumo**, podendo ser carne bovina, frango, suíno ou peixe;	UNID	4.980	R$ 22,00	R$ 109.560,00

		• **Arroz:** porção compatível com o peso total mínimo estabelecido; • **Feijão:** porção compatível com o peso total mínimo estabelecido; • **Guarnição:** podendo ser legumes, verduras, massas, farofa, purê, mandioca, batata ou preparação equivalente; • **Salada:** composta por hortaliças próprias para consumo e adequadamente higienizadas.				
02	00055064 COD.	**Refeição pronta, tipo marmita/marmitex individual, tamanho G, com peso mínimo de 600 g (seiscentos gramas), destinada ao fornecimento de alimentação individual, composta por arroz, feijão, proteína, guarnição e salada.** **A marmita deverá conter, no mínimo:** • **Peso total:** 600 g (seiscentos gramas), considerando somente os alimentos acondicionados na embalagem; • **Proteína:** mínimo de 100 g (cem gramas) de carne pronta para consumo, podendo ser carne bovina, frango, suíno ou peixe; • **Arroz**: porção compatível com o peso total mínimo estabelecido; • **Feijão:** porção compatível com o peso total mínimo estabelecido; • **Guarnição:** podendo ser legumes, verduras, massas, farofa, purê, mandioca, batata ou preparação equivalente; • **Salada:** composta por hortaliças próprias para consumo e adequadamente higienizadas**.**	UNID	20.190	R$ 24,00	R$ 484.560,00
03	00055064 COD.	**Refeição pronta, tipo marmita/marmitex individual, tamanho M especial, com peso mínimo de 500 g (quinhentos gramas)**, destinada exclusivamente ao atendimento de pacientes em internação, observação ou em outras situações em que haja necessidade de alimentação diferenciada em razão de **restrições alimentares, condições clínicas ou orientação da equipe de saúde**. A marmita deverá conter, no mínimo: • **Peso total:** 500 g (quinhentos gramas), considerando somente os alimentos acondicionados na embalagem; • **Proteína:** mínimo de **100 g (cem gramas) de carne pronta para consumo**, podendo ser carne bovina, frango ou peixe, sendo **expressamente vedado o fornecimento de carne suína**;	UNID	1.500	R$ 24,00	R$ 36.000,00

		• **Arroz:** porção compatível com o peso total mínimo estabelecido, podendo ser substituído ou preparado de forma diferenciada quando houver restrição alimentar específica; • **Feijão:** porção compatível com o peso total mínimo estabelecido, podendo ser preparado sem ingredientes incompatíveis com a restrição alimentar do paciente; • **Guarnição:** podendo ser composta por legumes, verduras, massas, farofa, purê, mandioca, batata ou preparação equivalente, devendo sua composição ser adequada à restrição alimentar apresentada pelo paciente; • **Salada:** composta por hortaliças próprias para consumo, devidamente higienizadas e preparadas de acordo com a necessidade alimentar do paciente; • **Sopas e caldos:** poderão ser fornecidos como alternativa à refeição convencional, especialmente quando houver indicação de alimentação mais leve, podendo ser preparados à base de legumes, verduras, tubérculos, arroz, macarrão, frango, carne bovina ou outros ingredientes compatíveis com a necessidade do paciente; • **Macarrão e massas:** poderão ser utilizados como alternativa ao arroz ou à composição tradicional da refeição, em preparações como macarrão ao molho, com legumes, com frango ou outras preparações equivalentes, conforme a necessidade alimentar; • **Preparação especial:** quando necessário, a refeição deverá ser adaptada conforme orientação da equipe de saúde, podendo contemplar **redução ou ausência de sal, açúcar, gorduras, temperos ou outros componentes**, bem como alteração da consistência dos alimentos, quando necessária; • **Adequação individual:** a composição poderá ser modificada conforme a condição clínica ou restrição alimentar apresentada pelo paciente, podendo incluir preparações de consistência **líquida, pastosa, branda ou de fácil mastigação**, quando solicitadas pela equipe responsável.				
04		**Refeição fornecida em sistema Self-service** (buffet livre por pessoa), contendo obrigatoriamente: proteína (bovina, suína, frango ou peixe), arroz, feijão, guarnições variadas e saladas, acompanhada de 01 bebida (refrigerante ou suco), servida em estabelecimento adequado ou estrutura montada, observadas as normas sanitárias vigentes.	UNID	2.300	R$ 55,00	R$ 126.500,00
05		**serviço de buffet executivo (podendo ser na sede da empresa ou em local a ser disponibilizado pela Secretaria demandante)** destinado ao fornecimento de almoço ou jantar social, incluindo montagem e execução no local indicado pelo contratante, com fornecimento de bebidas não alcoólicas por pessoa.	UNID	4.924	R$ 60,00	R$ 295.440,00

		o serviço deverá ser realizado no formato self-service (buffet americano), com disponibilização completa de alimentos, bebidas. 01 (uma) porção de arroz branco, com mínimo de 100g por pessoa; 01 (uma) porção de feijão carioca, com mínimo de 50g por pessoa; 01 (uma) opção de carne branca (frango), com mínimo de 150g por pessoa; 01 (uma) opção de carne vermelha (bovina), com mínimo de 150g por pessoa; 01 (uma) opção de salada tropical, alface c/tomate, repolho c/ tomate, vinagrete, salada agridoce, com mínimo de 150g por pessoa; 01 (uma) opção de guarnição, maionese, salpicão, mandioca, farofa, creme de milho ou fricassê; bebidas por pessoa: 300 ml (cento e cinquenta mililitros) de refrigerante convencional; 200 ml (duzentos mililitros) de suco natural ou industrializado; 200 ml (duzentos mililitros) de água mineral sem gás.				

V- LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, §1º, V, da Lei nº 14.133/2021)

5.1. O levantamento de mercado foi realizado com a finalidade de identificar as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade da Administração Municipal quanto ao fornecimento de refeições, nas modalidades marmitex (almoço e jantar), self-service e buffet, destinadas ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Santo Antônio do Leste/MT, considerando a natureza do objeto, a diversidade das atividades desenvolvidas pelos órgãos municipais, a frequência das demandas, a possibilidade de ocorrência de necessidades simultâneas e a necessidade de fornecimento conforme a programação de cada Secretaria.

5.2. Foi constatado que o fornecimento de refeições prontas e serviços de alimentação é amplamente disponibilizado no mercado por restaurantes, lanchonetes, estabelecimentos especializados em refeições e outros fornecedores do ramo alimentício que possuem estrutura, equipamentos, mão de obra e condições sanitárias compatíveis com a execução do objeto.

5.3. Foi verificado que os serviços de alimentação podem ser definidos objetivamente pela Administração, mediante estabelecimento de padrões mínimos de qualidade, quantidade, composição, apresentação, acondicionamento, higiene, segurança dos alimentos, horários e condições de fornecimento, diferenciando-se, conforme a necessidade, entre marmitex para almoço, marmitex para

jantar, refeições no sistema self-service e fornecimento de refeições em sistema buffet.

5.4. Durante o levantamento de mercado, foram consideradas as seguintes alternativas para atendimento da demanda:

a) execução direta das refeições pela própria Administração Municipal, mediante utilização de estrutura e mão de obra próprias;

b) contratação de um único fornecedor, mediante procedimento licitatório, para fornecimento integral das refeições demandadas pelas Secretarias Municipais;

c) contratação de fornecedores distintos, mediante procedimento licitatório convencional, para atendimento das diferentes modalidades de alimentação;

d) contratação mediante credenciamento de diversos estabelecimentos fornecedores, em condições padronizadas, permitindo o fornecimento por múltiplos prestadores, conforme a necessidade da Administração.

5.5 – EXECUÇÃO DIRETA PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL

5.5.1. Foi considerada a possibilidade de preparação e fornecimento das refeições diretamente pelo Município, mediante utilização de cozinha, equipamentos, utensílios, insumos, mão de obra e demais recursos necessários à produção e disponibilização dos alimentos.

5.5.2. Foi constatado que essa alternativa exigiria a existência de estrutura física apropriada para preparo, armazenamento, acondicionamento e distribuição das refeições, além da aquisição contínua de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e higiene, utensílios, equipamentos e demais insumos necessários à execução das atividades.

5.5.3. Também foi considerado que seria necessária a disponibilização de servidores ou contratação de mão de obra específica para preparação e manipulação dos alimentos, bem como a adoção de procedimentos destinados à garantia das condições sanitárias, de higiene, conservação e segurança dos alimentos.

5.5.4. Foi identificado, ainda, que a execução direta implicaria custos relacionados à implantação, manutenção e funcionamento da estrutura física, aquisição de equipamentos e insumos, disponibilização de pessoal, manutenção dos equipamentos e organização da logística necessária ao atendimento das diferentes Secretarias Municipais.

5.5.5. Diante dessas características, foi considerada a necessidade de comparar os custos e as condições operacionais da execução direta com a disponibilidade de estabelecimentos especializados existentes no mercado local e regional.

5.6. PREGÃO ELETRÔNICO (COM OU SEM REGISTRO DE PREÇOS)

5.6.1. O Pregão eletrônico que resultaria na Ata de Registro de Preços (ARP) é uma ferramenta prevista na legislação de contratações públicas que permite à Administração registrar fornecedores e valores unitários para futuras contratações, sem a obrigatoriedade imediata de aquisição. Para o Município de Santo Antônio do Leste/MT, a adoção da ARP pode ser considerada, já que permite a realização de requisições de refeições de forma parcelada, de acordo com as necessidades operacionais da administração, respeitando a autonomia de cada unidade demandante. No entanto, como ocorre em outras situações, a efetividade dessa modalidade depende da previsibilidade da demanda e da capacidade de planejamento quantitativo. No caso do fornecimento de marmitex, que envolve uma demanda descentralizada e incerta, o modelo pode não ser o mais adequado, especialmente considerando as características específicas de uma cidade do porte de Santo Antônio do Leste/MT.

5.6.2. Sob a perspectiva teórica, a ARP por meio de pregão eletrônico poderia ampliar a competitividade, permitindo que fornecedores de diversas regiões do país participassem do processo licitatório, o que pode resultar em preços unitários reduzidos. No entanto, a natureza fragmentada e a demanda incerta por marmitas podem tornar difícil a execução eficiente do contrato. A disputa por preços baixos inicialmente atrai fornecedores, mas a distribuição das requisições ao longo do tempo e a necessidade de entregas rápidas podem criar dificuldades logísticas e operacionais. No caso do fornecimento de marmitex, que exige entregas pontuais e atendimento personalizado, a competição baseada apenas no preço pode ser inadequada, especialmente quando os fornecedores não estão localizados no município e têm dificuldades em atender à demanda de forma contínua.

5.6.3. A gestão da ARP, nessas circunstâncias, exigiria um esforço significativo de fiscalização contratual e monitoramento de prazos para garantir que as obrigações contratuais fossem cumpridas. A execução do contrato dependeria da capacidade logística do fornecedor de atender às requisições fracionadas e, frequentemente, descentralizadas. Se o fornecedor for de outra região ou estado, a distância e a falta de presença local podem dificultar a execução tempestiva dos serviços. Tais fatores aumentam o risco de atrasos e não conformidades, o que exigiria processos administrativos adicionais para resolver essas questões, como penalidades e rescisões contratuais, consumindo tempo e recursos humanos da administração pública.

5.6.4. A experiência de municípios que adotaram o ARP para serviços com demanda incerta, como o fornecimento de marmitex, já demonstrou dificuldades. Como, por exemplo, nos municípios onde empresas de outros estados, ao vencerem pregões com propostas muito abaixo do mercado local, não conseguiram cumprir as obrigações devido à falta de previsibilidade da demanda e dificuldades logísticas. Esse comportamento, que inicialmente parece vantajoso, acaba gerando problemas durante

a execução do contrato, como atrasos e recusas no atendimento de pequenas quantidades, comprometendo a continuidade dos serviços essenciais.

5.6.5. A descontinuidade e a instabilidade na execução contratual também podem gerar a necessidade de contratações emergenciais ou abertura de novos processos licitatórios em períodos curtos, o que representa um custo administrativo e financeiro elevado. Em relação ao fornecimento de marmitex, isso significa que a administração teria que lidar com a criação constante de novos contratos e novos processos, o que poderia resultar em custos mais altos do que os inicialmente previstos e uma gestão mais complexa.

5.6.6. Dessa forma, a simples adoção do modelo de pregão eletrônico e disputa por menor preço não garante que o fornecimento de marmitas, será eficiente, pontual e adequado às necessidades do município. No caso de Santo Antônio do Leste/MT, onde a demanda é descentralizada e variável, a abordagem baseada apenas no preço pode ser ineficaz, uma vez que os fornecedores podem não ter a capacidade logística ou a estrutura necessária para atender rapidamente às requisições. Além disso, o risco de descumprimento contratual, devido à falta de presença local dos fornecedores, é elevado, o que pode comprometer o atendimento contínuo às demandas de alimentação da população.

5.6.7. Diante disso, a análise do histórico de contratações e da realidade de Santo Antônio do Leste/MT revela a necessidade de adotar uma solução contratual mais flexível e adaptada às especificidades da demanda. Isso pode envolver a priorização de fornecedores locais, que possuam uma estrutura capaz de atender à demanda de forma contínua e eficaz, minimizando os riscos de descontinuidade e atraso. A escolha de um modelo mais adequado ao contexto local, capaz de oferecer preços justos e condições de entrega confiáveis, pode garantir maior eficiência, qualidade no atendimento e menor custo indireto, atendendo melhor às necessidades do município.

5.7. ADESÃO A ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS DE OUTROS ENTES

5.7.1. A adesão a atas de registro de preços de outros entes federativos foi analisada como alternativa potencial para viabilizar o fornecimento de marmitas, nos termos da Lei nº 14.133/2021. Trata-se de mecanismo que permite à Administração Pública utilizar resultados de licitações previamente realizadas por outros órgãos, com vistas à obtenção de ganhos de escala e celeridade na contratação. Contudo, a aplicabilidade dessa solução deve ser aferida à luz das características específicas do objeto e das condições locais de execução.

5.7.2. No caso em análise, verifica-se que o fornecimento de marmitas exige, como condição essencial, a presença física dos fornecedores no território do Município ou em sua imediata proximidade, em razão da necessidade de preparo recente dos alimentos, cumprimento de requisitos sanitários e realização de entregas em prazos exíguos e em múltiplos pontos descentralizados. Tal característica operacional limita significativamente a viabilidade de adesão a atas de outros municípios, cujos

fornecedores, em regra, não possuem estrutura instalada localmente, o que comprometeria a eficiência logística, a qualidade do fornecimento e o atendimento tempestivo das demandas administrativas.

5.7.3. Ademais, a análise de mercado não identificou atas de registro de preços vigentes, no âmbito de outros municípios, que contemplem fornecimento de marmitas com execução local no Município de Santo Antônio do Leste/MT, o que reforça a limitação prática dessa alternativa. Eventual adesão a atas de abrangência estadual ou federal poderia, em tese, apresentar maior aderência, desde que contemplassem a possibilidade de execução descentralizada com fornecedores locais previamente credenciados ou habilitados por região. Entretanto, até o presente momento, não foram identificados instrumentos dessa natureza que atendam às especificidades do objeto.

5.7.4. Sob a ótica dos princípios da eficiência, economicidade e planejamento, a adesão a atas externas, nas condições atualmente disponíveis, poderia gerar distorções operacionais, aumento de custos indiretos (logística, transporte e eventual inadequação de fornecimento) e riscos à continuidade do atendimento, não se mostrando, portanto, solução adequada ou vantajosa para a Administração Municipal no presente caso.

5.7.5. Assim, conclui-se que, embora juridicamente possível, a adesão a atas de registro de preços de outros entes não se revela medida eficiente nem compatível com as necessidades do Município, em razão da natureza local, descentralizada e imediata do fornecimento de marmitas, não atendendo de forma satisfatória aos princípios do interesse público, da eficiência e da economicidade.

5.8 DISPENSA DE LICITAÇÃO

5.8.1. A contratação por dispensa de licitação foi analisada sob a perspectiva de atendimento de demandas pontuais e de pequeno valor.

5.8.2. Embora juridicamente possível em determinadas hipóteses, sua utilização recorrente para suprir necessidades contínuas e previsíveis pode caracterizar fracionamento indevido de despesa, prática vedada pela legislação e incompatível com os princípios do planejamento, da legalidade e da transparência.

5.8.3. Além disso, esse modelo limita a competitividade e não assegura a participação ampla de fornecedores, reduzindo a eficiência da contratação sob a ótica do interesse público.

5.9 – CREDENCIAMENTO DE PRESTADORES

5.9.1. Foi considerada a possibilidade de utilização do credenciamento, mediante chamamento público para habilitação de todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração.

5.9.2. Foi identificado que, nesse modelo, podem ser credenciados diversos restaurantes, estabelecimentos de alimentação e demais fornecedores aptos ao fornecimento das refeições, desde que atendam aos requisitos de habilitação, qualificação, condições sanitárias e padrões de execução

estabelecidos no instrumento convocatório.

5.9.3. Foi considerado que a possibilidade de contratação de múltiplos fornecedores apresenta compatibilidade com a característica da demanda municipal, uma vez que as refeições serão destinadas a diferentes Secretarias e poderão ser solicitadas em quantidades, horários e ocasiões distintas.

5.9.4. Foi considerado que o credenciamento permite à Administração dispor de mais de um fornecedor habilitado, ampliando a capacidade de atendimento e reduzindo a dependência de um único estabelecimento.

5.9.5. Foi considerado, ainda, que a existência de múltiplos fornecedores credenciados possibilita maior flexibilidade para atendimento das demandas das Secretarias, especialmente diante da ocorrência de solicitações simultâneas ou de necessidades em diferentes períodos.

5.9.6. Para fins de contratação, foram consideradas a necessidade de padronização das condições de fornecimento, incluindo:

a) marmitex para almoço;

b) marmitex para jantar;

c) refeições no sistema self-service;

d) fornecimento de refeições em sistema buffet;

e) quantidade e composição mínima das refeições;

f) padrões de qualidade, higiene, acondicionamento e apresentação;

g) horários e condições para fornecimento;

h) preços unitários de cada modalidade;

i) condições de atendimento das solicitações;

j) critérios de aceitação e fiscalização;

k) demais obrigações necessárias à adequada execução do objeto.

5.9.7. No levantamento de mercado, foi considerada a existência de estabelecimentos aptos a fornecer as refeições no Município e/ou na região, bem como sua capacidade de atendimento, localização, estrutura física, condições sanitárias, variedade e qualidade dos alimentos, horários de funcionamento, capacidade de atendimento simultâneo, preços praticados e demais características relevantes para a adequada execução do objeto.

5.10 – ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS IDENTIFICADAS

5.1.1. Na análise das alternativas identificadas, foram considerados, entre outros, os seguintes aspectos:

a) capacidade de atendimento da demanda municipal;

b) disponibilidade de estabelecimentos fornecedores no mercado local e regional;

c) quantidade e diversidade das Secretarias usuárias;

d) frequência e variação das solicitações de refeições;

e) necessidade de atendimento conforme a demanda efetiva da Administração;

f) possibilidade de ocorrência simultânea de solicitações;

g) variedade das modalidades de fornecimento;

h) custos envolvidos na aquisição das refeições;

i) necessidade de manutenção da continuidade das atividades administrativas;

j) capacidade de fiscalização e controle da qualidade dos alimentos fornecidos;

k) condições de higiene, manipulação, acondicionamento e conservação dos alimentos;

l) localização dos estabelecimentos e facilidade de acesso;

m) capacidade de atendimento nos horários definidos pela Administração;

n) adequação da estrutura dos estabelecimentos às exigências sanitárias aplicáveis;

o) possibilidade de atendimento por mais de um fornecedor;

p) necessidade de flexibilidade para solicitação de quantitativos conforme a demanda efetiva.

5.10.2. Considerando os aspectos levantados, foi identificada a necessidade de uma solução que possibilite atendimento flexível às diferentes Secretarias Municipais, considerando a natureza variável da demanda, a possibilidade de solicitações simultâneas e a necessidade de aquisição das refeições conforme a efetiva necessidade da Administração.

5.10.3. Nesse contexto, foi considerado o credenciamento paralelo e não excludente como alternativa compatível com as características da demanda identificada, possibilitando a habilitação de múltiplos estabelecimentos aptos ao fornecimento das refeições.

5.10.4. Foi considerado que essa modalidade permite ampliar a capacidade de atendimento da Administração, reduzir a dependência de um único fornecedor e proporcionar maior flexibilidade para atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

5.10.5. Também foi considerada a necessidade de estabelecimento de condições padronizadas para todos os credenciados, especialmente quanto aos tipos de refeições, preços, padrões de qualidade, condições sanitárias, horários, critérios de solicitação, fornecimento, aceitação e fiscalização.

5.10.6. A solução escolhida, sua fundamentação, forma de funcionamento, condições de contratação, critérios para distribuição das demandas entre os credenciados e demais aspectos relacionados à execução serão apresentados em tópico próprio deste Estudo Técnico Preliminar.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, VI, da Lei nº 14.133/2021)

6.1. Tendo como base a quantidade de produtos a serem adquiridos ESTIMA-SE o valor total de R$ 1.052.060,00 (um milhão, cinquenta e dois mil e sessenta reais).

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, VII, e art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021)

7.1. A solução adotada consiste em credenciar fornecedores locais e regionais qualificados para o fornecimento de marmitas ao município, garantindo que as demandas diárias, eventuais necessidades emergenciais e situações pontuais sejam atendidas de forma rápida e eficaz. A modalidade de credenciamento permitirá ao município manter um cadastro de fornecedores habilitados, que poderão ser convocados conforme a necessidade, sem a necessidade de um novo processo licitatório a cada solicitação, proporcionando flexibilidade e agilidade na contratação de serviços.

7.2. O credenciamento será feito com base em requisitos técnicos e documentação necessária que garantam a capacidade de cada fornecedor em fornecer marmitas com qualidade, segurança alimentar e dentro dos prazos estabelecidos. Para tanto, o município estabelecerá critérios claros de qualificação, como a capacidade de produção, o cumprimento das normas sanitárias, e a experiência no fornecimento de refeições em grande escala. O município também assegurará que os fornecedores tenham a infraestrutura adequada para atender às exigências de entrega e armazenamento de alimentos, garantindo que as refeições sejam entregues de forma segura e dentro das condições ideais.

7.3. A seleção dos fornecedores será feita por meio de rateio ou divisão e balanceamento de quantidades entre os credenciados, previsto no art. 79, inciso I da Lei 14.133/2021, permite que o município distribua as quantidades de marmitas de maneira justa e equitativa entre os fornecedores habilitados, sem sobrecarregar um único fornecedor. Isso não só garante competitividade e transparência no fornecimento, mas também ajusta o atendimento conforme a variação da demanda, seja para entregas regulares, emergenciais ou eventos pontuais. O rateio possibilita ao município ter flexibilidade para ajustar rapidamente o número de marmitas solicitados, sem prejudicar a qualidade ou a pontualidade das entregas.

7.4. A gestão do credenciamento será facilitada por sistemas de gestão contratual e monitoramento contínuo, garantindo a avaliação de desempenho dos fornecedores com base em critérios como pontualidade, qualidade das refeições e atendimento às exigências contratuais. Caso algum fornecedor não cumpra com os padrões estabelecidos, o município poderá descredenciá-lo rapidamente, sem a burocracia associada a outras modalidades. Com isso, o credenciamento, aliado ao rateio, assegura uma gestão mais ágil, dinâmica e adaptável, atendendo de forma eficiente e eficaz às necessidades de fornecimento de marmitas.

7.5. A adoção da plataforma digital garante maior transparência, eficiência operacional, redução de riscos e segurança das informações, em conformidade com os princípios da publicidade, eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

7.6. O modelo permite a inclusão contínua de novos fornecedores, ampliando a competitividade e assegurando uma rede atualizada e diversificada de prestadores aptos a atender às demandas do município, inclusive em diferentes modalidades de fornecimento.

7.7. Dessa forma, a Administração Municipal assegura um sistema de abastecimento alimentar seguro, ágil e adaptável, com parâmetros claros de qualidade, logística e preço, garantindo o atendimento eficiente das secretarias e a adequada execução de atividades e eventos institucionais.

7.8. No levantamento de mercado realizado, foi identificada a existência de três estabelecimentos fornecedores do ramo de alimentação no Município de Santo Antônio do Leste/MT, com atuação na comercialização e fornecimento de refeições, incluindo modalidades compatíveis com as necessidades da Administração Municipal.

7.9. Foi considerado que a existência de três fornecedores estabelecidos no próprio Município demonstra a presença de oferta local para atendimento da demanda, favorecendo a contratação de múltiplos prestadores e possibilitando maior flexibilidade no atendimento das solicitações das Secretarias Municipais.

7.10. Também foi considerada a localização dos estabelecimentos no próprio Município como fator relevante para a execução do objeto, tendo em vista a necessidade de atendimento em horários determinados, a facilidade de acesso dos servidores e demais usuários, bem como a redução de deslocamentos para obtenção das refeições.

7.11. A existência de três fornecedores locais foi considerada na análise da solução de contratação, especialmente quanto à possibilidade de adoção do credenciamento paralelo e não excludente, permitindo que os estabelecimentos que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração possam ser habilitados e contratados nas mesmas condições, observados os preços e critérios previamente definidos no instrumento convocatório.

7.12. DA PADRONIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES

7.12.1. Para assegurar uniformidade, qualidade e facilitar o controle e a fiscalização, as refeições serão previamente definidas e padronizadas pela Administração, conforme as características e necessidades identificadas no levantamento realizado.

7.12.2. As refeições serão classificadas, conforme a necessidade, em:

a) marmita convencional, destinada ao atendimento geral das demandas das Secretarias Municipais;

b) marmita com alimentação diferenciada/restrita, destinada às situações em que houver necessidade de adequação da refeição em razão de restrições alimentares previamente informadas;

c) marmita destinada a pacientes internados ou em observação no Pronto Atendimento, quando solicitada pela Secretaria Municipal de Saúde, observando-se as orientações e restrições alimentares determinadas pela equipe de saúde;

d) refeição no sistema self-service, destinada ao atendimento das demandas em que a Administração optar pelo consumo da refeição diretamente no estabelecimento fornecedor, mediante disponibilização dos alimentos e preparações previamente definidos;

e) refeição no sistema buffet, destinada ao atendimento de eventos, reuniões, capacitações, treinamentos, campanhas, solenidades e demais atividades institucionais das Secretarias Municipais, mediante disponibilização das preparações alimentícias em quantidade e variedade compatíveis com o número de pessoas informado pela Administração.

7.12.3. As especificações de cada tipo de refeição, incluindo composição, quantidade, peso mínimo, quantidade mínima de proteína, acompanhamentos e demais características, serão detalhadas no Termo de Referência.
7.12.4. As refeições destinadas ao Pronto Atendimento exigirão adaptações, conforme orientação da equipe de saúde, incluindo, quando necessário, preparações sem alimentos fritos, sem carne suína, com redução ou ausência de sal e preparações cozidas, assadas ou grelhadas, além de outras restrições ou adequações indicadas para determinado paciente.
7.12.5. Cada tipo de refeição possuirá preço unitário previamente definido pela Administração, com base na pesquisa de preços realizada pelo setor competente, considerando preços públicos de contratações similares e valores praticados no mercado local e regional.
7..12.6. A padronização permitirá que todos os fornecedores credenciados forneçam as refeições segundo os mesmos critérios de qualidade e quantidade, evitando diferenças injustificadas e facilitando a fiscalização e o controle dos serviços.

7.13. DA FORMA DE CONTRATAÇÃO DOS CREDENCIADOS

7.13.1. Após o credenciamento, as empresas consideradas aptas poderão ser contratadas para o fornecimento das refeições, conforme a necessidade da Administração e observados os critérios estabelecidos no Edital de Credenciamento.

7.13.2. A contratação não implicará obrigação de utilização exclusiva de qualquer fornecedor credenciado, tampouco garantirá quantitativo mínimo de refeições a qualquer fornecedor.

7.13.3. A Administração solicitará as refeições de acordo com sua necessidade efetiva, observados os quantitativos estimados, a programação das Secretarias e a disponibilidade orçamentária.

7.13.4. O credenciamento não gera direito adquirido à contratação em quantidade determinada, constituindo a habilitação do interessado para, observadas as regras estabelecidas, fornecer as refeições quando demandado pela Administração.

7.14. DA DISTRIBUIÇÃO DAS DEMANDAS

7.14.1. A distribuição das demandas entre os fornecedores credenciados será realizada de forma objetiva, impessoal, isonômica e previamente estabelecida, não sendo permitida a escolha discricionária de determinado fornecedor pela Administração, ressalvadas as situações expressamente previstas no instrumento convocatório.

7.14.2. A distribuição das solicitações observará o sistema de rodízio sequencial entre os credenciados, considerando a ordem de credenciamento e a modalidade do serviço solicitada, de forma a proporcionar distribuição equilibrada das demandas entre os fornecedores habilitados.

7.14.3. Para cada modalidade de fornecimento, marmita convencional, marmita com alimentação diferenciada/restrita, marmita destinada a pacientes internados ou em observação, self-service e buffet, será observada a sequência dos credenciados aptos a executar o respectivo serviço.

7.14.4. A cada nova solicitação, a demanda será direcionada ao próximo credenciado da sequência, retornando-se ao primeiro fornecedor após o atendimento do último credenciado apto, formando-se ciclo contínuo de distribuição.

7.14.5. Caso o credenciado da vez não possua capacidade para atender integralmente à quantidade solicitada, esteja impossibilitado de realizar o fornecimento na data ou horário necessários, ou não disponha da modalidade específica requerida, a demanda será direcionada ao próximo credenciado apto, registrando-se a ocorrência para fins de controle do rodízio.

7.14.6. Quando o credenciado deixar de atender determinada solicitação por motivo que não lhe seja imputável, a ocorrência não será considerada como atendimento para fins de equilíbrio do rodízio, mantendo-se sua posição na sequência.

7.14.7. Quando o credenciado recusar injustificadamente a demanda, deixar de atender à solicitação ou não cumprir as condições previamente estabelecidas, a ocorrência será registrada e serão aplicadas as medidas previstas no instrumento convocatório e no contrato, sem prejuízo da continuidade do atendimento mediante acionamento do próximo credenciado.

7.14.8. Nos casos em que houver urgência, impossibilidade de atendimento pelo credenciado da vez,

demanda simultânea ou necessidade de atendimento imediato, a Administração poderá acionar o próximo credenciado apto, observando-se a sequência estabelecida e registrando-se a justificativa da alteração.

7.14.9. Para as refeições em sistema buffet, considerando que a execução poderá envolver eventos, reuniões, capacitações ou outras atividades que demandem estrutura e quantidade específicas, a distribuição observará, além do rodízio, a capacidade de atendimento previamente declarada e comprovada pelo credenciado, de modo que a demanda seja direcionada ao próximo fornecedor da sequência que possua capacidade compatível com o quantitativo, data, horário e condições do evento.

7.14.10. Nos casos de alimentação diferenciada/restrita ou refeições destinadas a pacientes internados ou em observação no Pronto Atendimento, a demanda será direcionada somente aos credenciados que tenham declarado possuir condições de atender às respectivas exigências, observando-se, dentro desse grupo, o mesmo sistema de rodízio sequencial.

7.14.11. A Administração manterá registro das solicitações realizadas, do credenciado acionado, da quantidade fornecida, da modalidade da refeição, da data do atendimento e de eventual recusa ou impossibilidade de fornecimento, permitindo o acompanhamento da distribuição das demandas e a verificação da observância do critério estabelecido.

7.14.12. A ordem de rodízio será atualizada após cada atendimento efetivamente realizado, de modo que a distribuição das demandas permaneça equilibrada entre os credenciados durante a vigência do credenciamento.

7.14.13. O sistema de rodízio será aplicado enquanto houver pluralidade de credenciados aptos à execução da respectiva modalidade, sendo vedada a preferência ou direcionamento da demanda em razão de preço, vínculo, localização ou qualquer outro fator não previsto objetivamente no instrumento convocatório.

7.15. DA AUSÊNCIA DE EXCLUSIVIDADE

7.15.1. O credenciamento será realizado de forma **paralela e não excludente**, de modo que o credenciamento de um fornecedor não impeça o credenciamento de outros interessados que preencham os requisitos estabelecidos pela Administração.

7.15.2. A inexistência de exclusividade constitui elemento essencial da solução adotada, permitindo a ampliação do número de fornecedores aptos ao fornecimento das refeições, desde que atendidos os requisitos previstos no edital.

7.15.3. A Administração não ficará vinculada a um único fornecedor, podendo utilizar os serviços dos diversos credenciados conforme a demanda e os critérios objetivos previamente estabelecidos.

7.15.4. Essa característica proporciona maior flexibilidade operacional, amplia a capacidade de

atendimento e contribui para reduzir os riscos de interrupção do fornecimento.

7.16. DA VANTAGEM PARA A ADMINISTRAÇÃO

7.16.1. A solução adotada apresenta vantagens sob os aspectos operacional, administrativo e econômico, considerando:

a) possibilidade de credenciamento de múltiplos fornecedores;

b) ampliação da capacidade de atendimento das demandas das Secretarias Municipais;

c) redução da dependência de um único fornecedor;

d) possibilidade de atendimento de demandas simultâneas;

e) maior flexibilidade para atendimento das diferentes Secretarias;

f) padronização das refeições, condições de fornecimento e preços;

g) possibilidade de contratação somente quando houver necessidade efetiva;

h) redução do risco de interrupção ou insuficiência do fornecimento;

i) maior facilidade de fiscalização mediante especificações previamente estabelecidas;

j) possibilidade de participação de empresas locais e regionais que atendam aos requisitos estabelecidos;

k) tratamento isonômico entre os interessados que preencham as condições do credenciamento;

l) melhor adequação dos quantitativos contratados às necessidades efetivamente verificadas;

m) maior eficiência na gestão dos recursos públicos destinados à alimentação; e

n) atendimento das necessidades específicas do Pronto Atendimento, inclusive quanto às refeições diferenciadas para pacientes, quando determinadas pela equipe de saúde.

7.17. DA CONTINUIDADE DO CREDENCIAMENTO

7.17.1. O procedimento deverá observar as regras estabelecidas no Edital quanto ao período de recebimento e análise dos pedidos de credenciamento, possibilitando a participação de novos interessados que preencham os requisitos estabelecidos pela Administração, conforme as condições e o prazo definidos no instrumento convocatório.

7.17.2. A possibilidade de ingresso de novos fornecedores contribuirá para manter ampliada a capacidade de atendimento do Município e evitar a concentração do fornecimento em número reduzido de empresas.

7.17.3. A relação dos fornecedores credenciados deverá ser divulgada e mantida permanentemente atualizada em meio oficial, contendo a situação dos credenciados e eventuais alterações, inclusões, suspensões ou descredenciamentos ocorridos durante a vigência do procedimento.

7.18. DA CONCLUSÃO QUANTO À SOLUÇÃO ADOTADA

7.18.1. Diante das características da demanda, da necessidade de atendimento das diferentes Secretarias Municipais, da natureza recorrente e variável do fornecimento de refeições, da possibilidade de ocorrência de demandas simultâneas e da existência de fornecedores especializados no mercado, conclui-se que o credenciamento paralelo e não excludente se apresenta como solução adequada para atendimento da necessidade da Administração Municipal.

7.18.2. A solução permite a formação de uma rede de fornecedores habilitados, submetidos às mesmas condições de fornecimento e aos preços previamente estabelecidos, possibilitando maior capacidade de atendimento, flexibilidade operacional e redução da dependência de fornecedor único.

7.18.3. A contratação deverá observar integralmente as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente as aplicáveis ao credenciamento, bem como as normas regulamentares municipais pertinentes, o Edital de Credenciamento, o Termo de Referência e os instrumentos de contratação decorrentes.

7.18.4. A decisão pela adoção do credenciamento encontra respaldo não apenas na legislação vigente, mas também na jurisprudência e orientações dos órgãos de controle. Nesse sentido, o Tribunal de Contas da União já se manifestou expressamente sobre a adequação desse modelo em situações análogas, conforme orientação disponível em, ao consignar que:

> "Esse procedimento auxiliar é adotado quando se constata, na fase de planejamento da contratação, que a abordagem mais vantajosa para a administração consiste em permitir que uma gama de fornecedores se qualifique para fornecer os bens ou serviços desejados, em virtude da inviabilidade ou ineficácia de selecionar um único fornecedor por meio de disputa, de modo a atender adequadamente ao interesse público." (grifo nosso)
>
> Cito https://licitacoesecontratos.tcu.gov.br/5-9-1-credenciamento-2/

7.18.4. Tal entendimento encontra respaldo pelo Plenário do TCU, que reconhece a legitimidade do credenciamento como solução adequada em contextos nos quais a competição tradicional não se mostra eficaz para atendimento das necessidades administrativas.

7.18.5. Dessa forma, considerando os aspectos técnicos, operacionais, administrativos e econômicos analisados, entende-se que a solução mediante credenciamento paralelo e não excludente atende de maneira adequada ao interesse público e às necessidades das Secretarias Municipais do Município de Santo Antônio do Leste/MT.

VIII - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

8.1. Considerando a natureza do objeto, que consiste no fornecimento de refeições e serviços de alimentação, compreendendo marmita/marmitex para almoço e jantar, marmita com alimentação diferenciada ou restrita, marmita destinada a pacientes internados ou em observação no Pronto Atendimento, refeições no sistema self-service e refeições no sistema buffet, destinadas ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais, verifica-se que o objeto possui características que permitem sua divisão em modalidades de fornecimento, sem prejuízo da qualidade, da padronização ou da finalidade pretendida pela Administração.

8.2. Dessa forma, mostra-se tecnicamente viável e administrativamente conveniente o parcelamento do objeto por itens, permitindo que as refeições sejam contratadas de acordo com as necessidades de cada Secretaria Municipal e conforme a demanda efetivamente apresentada ao longo da vigência do credenciamento.

8.3. O parcelamento por itens possibilita a participação de maior número de fornecedores, favorecendo a ampliação do mercado fornecedor e evitando a concentração do objeto em uma única empresa. Tal medida é especialmente adequada ao presente caso, considerando que o procedimento será realizado por credenciamento, mediante contratação paralela e não excludente, permitindo o credenciamento de todos os interessados que atendam às condições e requisitos estabelecidos pela Administração.

8.4. A divisão do objeto em itens também possibilita que fornecedores que possuam capacidade para atender determinadas demandas possam participar do procedimento, sem que sejam obrigados a fornecer todos os tipos de refeições ou atender simultaneamente às necessidades de todas as Secretarias Municipais.

8.5. No âmbito do credenciamento, o parcelamento não implica necessariamente a contratação integral de cada item por um único fornecedor. Ao contrário, as demandas poderão ser distribuídas entre os fornecedores credenciados, observados os critérios objetivos, isonômicos e previamente estabelecidos no instrumento convocatório, sem exclusividade e sem garantia de quantidade mínima individual.

8.6. Considerando, ainda, que as demandas possuem caráter eventual e parcelado, vinculadas à realização de atividades administrativas, ações externas, eventos, campanhas, reuniões, capacitações, trabalhos de campo e demais atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, o parcelamento permite maior flexibilidade na contratação e melhor adequação às necessidades efetivamente verificadas pela Administração.

8.7. Assim, não se mostra necessária a formação de lote único ou a contratação de fornecedor exclusivo, uma vez que o fornecimento de refeições prontas pode ser realizado de forma independente por diversos fornecedores aptos, mantendo-se as condições padronizadas estabelecidas pela Administração.

8.8. Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto por itens, associado ao credenciamento com

contratação paralela e não excludente, constitui a alternativa mais adequada ao interesse público, por ampliar a participação de fornecedores, evitar concentração do fornecimento, proporcionar maior flexibilidade administrativa e possibilitar o atendimento das demandas de forma proporcional às necessidades de cada Secretaria Municipal.

IX- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, IX, da Lei nº 14.133/2021)

9.1. Com a realização do credenciamento para fornecimento de refeições, pretende-se garantir o atendimento adequado e contínuo das demandas alimentares decorrentes das atividades desenvolvidas pelas secretarias de Viação Obras e Serviços Públicos, Educação, Saúde, Assistência Social, Desporto Lazer e Cultura, Agricultura, Turismo e Meio Ambiente, Administração e Planejamento, e Gabinete do Prefeito do Município de Santo Antônio do Leste/MT.

9.2. A solução busca assegurar a disponibilidade de refeições em quantidade e condições compatíveis com as necessidades de cada Secretaria, especialmente em situações que envolvam atividades externas, trabalhos de campo, reuniões, capacitações, campanhas, eventos, ações comunitárias, atividades esportivas e culturais, bem como demais programações institucionais que demandem alimentação aos servidores, colaboradores e, quando cabível, usuários dos serviços públicos.

9.3. No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, pretende-se também garantir o fornecimento de refeições destinadas aos profissionais em serviço e, quando necessário, aos pacientes internados ou em observação no Pronto Atendimento, observadas as orientações da equipe de saúde quanto às restrições ou adaptações alimentares necessárias.

9.4. A adoção do credenciamento, mediante contratação paralela e não excludente, permitirá à Administração contar com mais de um fornecedor apto a atender às demandas, ampliando as possibilidades de contratação e reduzindo os riscos de descontinuidade do fornecimento em razão da eventual indisponibilidade de determinado fornecedor.

9.5. Além disso, o fornecimento de forma parcelada e conforme a demanda efetivamente apresentada permitirá melhor adequação entre as necessidades administrativas e os quantitativos contratados, evitando aquisições desnecessárias e contribuindo para o uso racional dos recursos públicos.

9.6. Como resultados pretendidos, destacam-se:

a) garantir a disponibilidade de refeições prontas para atendimento das necessidades das Secretarias Municipais;

b) assegurar melhores condições para a realização de atividades administrativas, externas, de campo, campanhas, eventos, reuniões e demais ações institucionais;

c) garantir o atendimento das demandas alimentares dos profissionais em serviço e, quando aplicável,

dos pacientes do Pronto Atendimento, inclusive quanto às necessidades alimentares diferenciadas determinadas pela equipe de saúde;

d) ampliar a disponibilidade de fornecedores aptos, mediante o credenciamento de todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração;

e) reduzir o risco de interrupção ou insuficiência do fornecimento de refeições;

f) possibilitar maior flexibilidade para atendimento das demandas eventuais e parceladas das diferentes Secretarias Municipais;

g) promover maior eficiência no planejamento e na utilização dos recursos públicos, mediante contratação conforme a necessidade efetivamente verificada;

h) evitar a concentração do fornecimento em um único fornecedor, proporcionando maior segurança e continuidade ao atendimento das demandas;

i) assegurar condições padronizadas de qualidade, quantidade, higiene e segurança dos alimentos, conforme estabelecido no instrumento convocatório e no Termo de Referência;

j) proporcionar melhores condições para o desenvolvimento das ações e serviços públicos municipais, contribuindo para a continuidade e eficiência das atividades desempenhadas pelo Município.

9.7. Assim, espera-se que a solução proporcione maior eficiência, flexibilidade, continuidade e segurança no fornecimento de refeições, permitindo que as Secretarias Municipais atendam suas demandas de forma planejada e compatível com suas necessidades, ao mesmo tempo em que se busca a adequada aplicação dos recursos públicos e a consecução do interesse público.

X- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO (Art. 18, §1º, X, da Lei nº 14.133/2021)

10.1. Para a efetivação da contratação pretendida, a Administração deverá adotar previamente as providências administrativas, técnicas, orçamentárias e jurídicas necessárias à regular instrução do procedimento de credenciamento, nos termos do art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, de modo a assegurar a observância dos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, isonomia, publicidade, transparência e segurança jurídica.

10.2. Deverá ser elaborado e aprovado o Termo de Referência, contendo a descrição detalhada do objeto, quantitativos estimados, especificações das refeições, condições de fornecimento, critérios de aceitação, condições de pagamento, obrigações das partes e demais condições necessárias à adequada contratação.

10.3. Deverá ser elaborado o Edital de Credenciamento e seus respectivos anexos, estabelecendo de forma clara e objetiva os requisitos para participação, as condições de habilitação, os critérios para

credenciamento, as condições de contratação e os procedimentos aplicáveis à contratação paralela e não excludente.

10.4. Considerando que o procedimento será realizado mediante credenciamento com contratação paralela e não excludente, deverão ser estabelecidos critérios objetivos, isonômicos e previamente definidos para a distribuição das demandas entre os fornecedores credenciados, de forma a assegurar tratamento igualitário entre os interessados aptos à contratação, sem exclusividade e sem garantia de quantidade mínima individual.

10.5. Deverá ser verificada a disponibilidade orçamentária necessária para suportar as futuras contratações, considerando que as despesas serão realizadas de acordo com as demandas efetivamente solicitadas pelas Secretarias Municipais e com os respectivos créditos orçamentários disponíveis.

10.6. O processo deverá ser submetido à análise e manifestação do setor jurídico competente, especialmente quanto à regularidade do procedimento de credenciamento, do Edital, do Termo de Referência e dos instrumentos de contratação decorrentes.

10.7. Após a manifestação jurídica, deverão ser promovidos os ajustes eventualmente indicados no parecer, com o devido atendimento às recomendações jurídicas antes da publicação do instrumento convocatório.

10.8. Deverá ser providenciada a publicação e ampla divulgação do Edital de Credenciamento e seus anexos, assegurando publicidade suficiente para que todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos possam apresentar requerimento de credenciamento, nas condições e prazos definidos pela Administração.

10.9. A Administração deverá receber e analisar os requerimentos apresentados pelos interessados, verificando o cumprimento dos requisitos estabelecidos no Edital de Credenciamento e promovendo o credenciamento de todos aqueles que comprovarem o atendimento das condições exigidas.

10.10. A Administração deverá divulgar e manter atualizada a relação dos fornecedores credenciados, em meio oficial de divulgação, de forma a assegurar transparência e publicidade quanto aos fornecedores aptos à contratação.

10.11. A relação dos credenciados deverá ser atualizada sempre que houver novo credenciamento, alteração da situação cadastral, suspensão, descredenciamento, impedimento ou qualquer outra

modificação que afete a condição do fornecedor, permanecendo disponível durante toda a vigência do procedimento de credenciamento.

10.12. A relação atualizada dos fornecedores credenciados deverá ser utilizada como instrumento de transparência e controle, possibilitando o acompanhamento pelos interessados, órgãos de controle e sociedade, bem como subsidiando a Administração na formalização das contratações decorrentes do credenciamento.

10.13. Antes da formalização de cada contratação, deverá ser verificada a situação do fornecedor na relação atualizada de credenciados, bem como a manutenção das condições de habilitação e regularidade exigidas no Edital de Credenciamento.

10.14. Deverão ser formalizados os instrumentos de contratação decorrentes do credenciamento, conforme a demanda efetivamente apresentada pelas Secretarias Municipais, observadas as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e na legislação aplicável.

10.15. Deverão ser designados formalmente os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização das contratações, preferencialmente vinculados às Secretarias demandantes ou aos setores competentes, com atribuições compatíveis com o acompanhamento do fornecimento, conferência das refeições, registro de ocorrências e adoção das providências necessárias ao cumprimento das condições contratadas.

10.16. Deverá ser providenciado o empenho das despesas correspondentes às contratações efetivamente autorizadas, observando-se os quantitativos solicitados, os valores estabelecidos e os respectivos créditos orçamentários.

10.17. Dessa forma, as providências prévias à contratação compreenderão, especialmente:

a) Previsão orçamentária específica para as despesas decorrentes do credenciamento, de forma segregada por secretaria ou unidade demandante, conforme a autonomia orçamentária de cada uma;

b) elaboração e aprovação do Termo de Referência;

c) elaboração do Edital de Credenciamento e respectivos anexos;

d) Adoção de sistema eletrônico oficial para o gerenciamento do credenciamento, garantindo rastreabilidade, segurança e publicidade dos atos, sendo que, no caso do Município de Santo Antonio do Leste, será utilizada uma plataforma digital contratada especificamente para essa finalidade;

e) Publicação do edital no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e em demais meios oficiais, assegurando ampla divulgação e isonomia de acesso às oportunidades por parte das empresas interessadas;

f) definição dos requisitos de habilitação e das condições para o credenciamento;

g) definição de critérios objetivos e isonômicos para a distribuição das demandas entre os fornecedores credenciados;

h) Encaminhamento do processo à assessoria jurídica, para emissão de parecer prévio sobre a legalidade e conformidade dos instrumentos convocatórios e demais peças processuais;

i) atendimento aos apontamentos constantes do parecer jurídico, quando houver;

j) recebimento e análise dos requerimentos de credenciamento;

k) Estabelecimento de agenda mensal para realização de sessões públicas destinadas à análise e habilitação de novos interessados, garantindo que o credenciamento seja contínuo e aberto durante a vigência do processo, o que amplia o acesso, a competitividade e a eficiência do modelo;

l) Previsão de critérios objetivos para a distribuição equitativa das demandas entre as empresas credenciadas, de forma proporcional e transparente, com a devida operacionalização via plataforma digital, que também permitirá a geração de relatórios de acompanhamento e controle;

m) habilitação e credenciamento dos interessados que atenderem às condições estabelecidas;

n) divulgação e manutenção atualizada da relação dos fornecedores credenciados;

o) verificação periódica da manutenção das condições de habilitação e regularidade dos credenciados;

p) formalização dos instrumentos de contratação decorrentes do credenciamento, conforme a necessidade da Administração;

q) Definição formal dos responsáveis pela gestão e fiscalização do Termo de Credenciamento, por meio de portarias que nomeiem o agente de contratação, fiscais técnicos e administrativos, conforme exigido pela legislação vigente;

r) Capacitação prévia dos gestores, fiscais e usuários do sistema, assegurando domínio das funcionalidades tecnológicas e compreensão do fluxo processual para adequada tomada de decisões e encaminhamento das demandas.

s) realização dos respectivos empenhos.

10.18. Assim, verifica-se que as providências prévias necessárias estão relacionadas à regular instrução do procedimento de credenciamento, à definição de critérios objetivos e isonômicos para a contratação paralela e não excludente, à habilitação dos interessados, à publicidade e atualização da relação de credenciados e à adequada organização da gestão e fiscalização das futuras contratações, de modo a assegurar transparência, eficiência, continuidade do fornecimento e adequada aplicação dos recursos públicos.

XI- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1 A contratação possui natureza autônoma, não dependendo, para sua viabilização, da formalização prévia de outra contratação específica. Trata-se de aquisição destinada ao suprimento contínuo das Secretarias Municipais, sendo, portanto, suficiente em si mesma para o atendimento da necessidade administrativa que lhe dá fundamento.

11.2. Assim, conclui-se que a contratação em análise não se condiciona à existência de contratações interdependentes, embora guarde correlação com outras rotinas administrativas e operacionais do Município, circunstância que apenas reforça sua relevância para o regular funcionamento da Administração Pública Municipal.

XII- IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 18, §1º, XII, da Lei nº 14.133/2021)

12.1. O fornecimento de refeições, nas modalidades marmitex (almoço e jantar), self-service e buffet, destinadas ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Santo Antônio do Leste/MT, poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de recursos naturais, geração de resíduos orgânicos e resíduos decorrentes das embalagens utilizadas para acondicionamento e transporte das refeições, especialmente materiais descartáveis.

12.2. Embora se trate de objeto de baixo potencial de impacto ambiental em sua execução direta, deverão ser adotadas, sempre que tecnicamente viáveis, medidas destinadas à redução da geração de resíduos, ao uso racional de recursos naturais e à destinação ambientalmente adequada dos materiais descartados.

12.3. Nesse sentido, os fornecedores deverão, sempre que possível, utilizar embalagens e materiais de

acondicionamento que apresentem características de menor impacto ambiental, reciclabilidade ou possibilidade de destinação adequada, evitando-se o uso excessivo e desnecessário de embalagens.

12.4. Deverá ser incentivada, ainda, a redução do desperdício de alimentos, mediante o preparo das refeições em quantidades compatíveis com as solicitações realizadas pela Administração, considerando que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada e conforme a demanda das Secretarias Municipais.

12.5. Os resíduos orgânicos decorrentes da preparação das refeições deverão receber destinação ambientalmente adequada, observadas as normas sanitárias e ambientais aplicáveis, sendo de responsabilidade do fornecedor a adequada gestão dos resíduos gerados em seu estabelecimento.

12.6. Quanto às refeições fornecidas ao Pronto Atendimento, deverão ser observadas, além das condições sanitárias e nutricionais estabelecidas, as orientações da equipe de saúde quanto às necessidades alimentares dos pacientes, contribuindo também para evitar desperdícios decorrentes do fornecimento de refeições incompatíveis com as restrições alimentares indicadas.

12.7. A Administração deverá, por sua vez, promover a adequada destinação dos resíduos gerados após o recebimento e consumo das refeições em suas unidades, observando as normas municipais e demais disposições aplicáveis quanto à segregação, acondicionamento, coleta e destinação dos resíduos.

12.8. Sempre que possível, deverão ser priorizadas práticas que contribuam para a sustentabilidade, tais como:

a) redução do uso excessivo de embalagens e materiais descartáveis;

b) utilização, quando tecnicamente adequada e disponível, de embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental;

c) redução do desperdício de alimentos mediante planejamento e solicitação das quantidades necessárias;

d) utilização racional de água e energia no processo de preparação das refeições;

e) adequada segregação e destinação dos resíduos orgânicos e das embalagens utilizadas;

f) observância das normas sanitárias e ambientais aplicáveis às atividades de preparo, acondicionamento e fornecimento de alimentos; e

g) adoção de boas práticas de produção e manipulação de alimentos que contribuam para a redução de desperdícios e para o uso eficiente dos recursos.

12.9. Dessa forma, considerando as características do objeto, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são passíveis de controle e mitigação mediante a adoção de práticas sustentáveis, especialmente quanto à redução de resíduos, ao uso racional de recursos, à prevenção do desperdício de alimentos e à destinação ambientalmente adequada das embalagens e demais resíduos gerados.

XIII- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, XIII, da Lei nº 14.133/2021).

13.1. Diante das informações levantadas e analisadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida se mostra necessária, adequada e conveniente para o atendimento das demandas das secretarias de Viação Obras e Serviços Públicos, Educação, Saúde, Assistência Social, Desporto Lazer e Cultura, Agricultura, Turismo e Meio Ambiente, Administração e Planejamento, e Gabinete do Prefeito do Município de Santo Antônio do Leste/MT.

13.2. A solução proposta consiste no credenciamento de fornecedores para fornecimento de refeições, nas modalidades marmitex (almoço e jantar), self-service e buffet, destinadas ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Santo Antônio do Leste/MT, mediante contratação paralela e não excludente, possibilitando à Administração contar com múltiplos fornecedores aptos a atender às demandas, conforme as necessidades efetivamente apresentadas pelas Secretarias Municipais.

13.3. O levantamento de mercado realizado, incluindo consultas junto a fornecedores do mercado local e pesquisa de preços públicos referentes a contratações similares, demonstrou a existência de mercado fornecedor compatível com o objeto, bem como a viabilidade de sua execução nas condições pretendidas pela Administração.

13.4. A adoção do credenciamento mostra-se adequada às características da demanda, considerando a possibilidade de participação de diversos fornecedores que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração, permitindo maior flexibilidade na contratação, ampliação das possibilidades de fornecimento e redução dos riscos de descontinuidade do atendimento.

13.5. A contratação de forma parcelada e conforme a demanda efetivamente apresentada também se mostra compatível com o interesse público, permitindo melhor adequação dos quantitativos às necessidades das Secretarias Municipais e contribuindo para o uso racional dos recursos públicos.

13.6. Dessa forma, considerando a necessidade administrativa identificada, o levantamento de mercado realizado, a existência de fornecedores aptos, a possibilidade de contratação de forma paralela e não excludente e a compatibilidade da solução com as necessidades do Município, conclui-se pela VIABILIDADE da contratação pretendida, mediante procedimento de credenciamento, nos termos do art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.7. O presente Estudo Técnico Preliminar deverá subsidiar a elaboração do respectivo Termo de Referência e do Edital de Credenciamento, observadas as condições, requisitos e demais providências necessárias à regular instrução do processo de contratação.

Santo Antônio do Leste– MT, 06 de outubro 2026

GLEIKY JHONE DA SILVA MAGALHÃES
SECRETARIO DE SAUDE
PORTARIA N° 196/2026

CARMEM LUCIA VERGINIA DA SILVA
SEC. DE EDUCAÇÃO
PORTARIA N° 075/2026

MARLI ARTUZO BRUNETTA
SEC. DE ASSISTENCIA E AÇÃO SOCIAL
PORTARIA N° 005/2025

PAULO EDUARDO DE JESUS NOVAIS
SEC. DE VIAÇÃO, OBRAS E SERV. PUBLICOS
PORTARIA N° 704/2025

JOSE ARIMATEIA VIEIRA ALVES
SEC. AGRIC. A. FUNDIARIOS TURISMO
E MEIO AMBIENTE
PORTARIA N° 310/2025

ELCIO RODRIGUES DOS SANTOS
SEC. DE DESPORTO, LAZER E CULTURA
PORTARIA N° 006/2025

ORLANDO ALVES DE SOUZA
SEC. DE ADMINISTRAÇÃO E
PLANEJAMENTO
PORTARIA N° 315/2025

MIGUEL JOSE BRUNETTA
PREFEITO MUNICIPAL