**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR  
(para avaliação de soluções viáveis e comprovação da mais vantajosa)**

**1. Introdução**

Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas tipo 'marmitex' para atender às necessidades de alimentação dos funcionários de diferentes órgãos públicos municipais, visando garantir alimentação adequada durante o horário de trabalho, de acordo com as normas de vigilância sanitária e nutricional vigentes.

Justificativa da necessidade: A contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas visa promover o bem-estar e melhorar a eficiência dos colaboradores dos órgãos públicos municipais ao garantir o acesso à alimentação saudável e equilibrada durante o expediente. Isso está alinhado com princípios de eficiência e interesse público, assegurando melhor desempenho e satisfação dos funcionários, reduzindo o tempo gasto e os custos associados à obtenção de refeições de maneira autônoma.

**2. Previsão no Plano de Contratação Anual**

Status: O objeto já consta no Plano de Contratações Anual (PCA), assegurando a programação e continuidade das ações administrativas necessárias para a execução deste projeto.

**3. Requisitos da Contratação**

- Requisitos Técnicos ou Funcionais: As marmitas fornecidas devem atender a todos os requisitos de qualidade nutricional conforme legislação vigente, ser diversificadas, equilibradas e preparadas sob condições higiênicas rigorosas. Deve também contemplar variação diária de cardápio, garantindo assim a adequação dos variados perfis e restrições alimentares dos funcionários.

- Integrações ou Compatibilidades Necessárias: O fornecedor deverá garantir compatibilidade com os critérios de sustentabilidade, incluindo a utilização preferencial de produtos orgânicos e embalagens biodegradáveis. É necessário também que o fornecimento esteja alinhado com as condições de conservação e distribuição dos alimentos nos diversos prédios municipais.

- Experiência com Contratações Similares: Preferência por fornecedores que já possuam experiência comprovada no fornecimento de alimentação para entidades governamentais ou grandes corporações, evidenciando a capacidade de atender grandes demandas com qualidade e eficiência.

- Prazo de Execução: 12 meses, com possibilidade de renovação conforme desempenho e necessidade, garantindo continuidade e estabilidade no fornecimento.

- Forma de Pagamento: O pagamento será realizado mensalmente, com base na quantidade de marmitas entregues, após recebimento e conferência de conformidade dos serviços prestados com os termos do contrato.

- Critérios de Seleção: Serão levados em consideração o custo, a qualidade dos produtos, o cumprimento das normas sanitárias e nutricionais, e a capacidade de entrega dentro dos prazos estipulados. Para a escolha será crucial a apresentação de amostras e histórico de execuções anteriores satisfatórias.

**4. Estimativa das Quantidades**

Descrição: Estima-se a necessidade de fornecer aproximadamente 3.000 marmitas por mês, podendo variar conforme mudanças no quadro de funcionários ou demandas expecíficas de cada órgão.

**5. Levantamento de Mercado**

Alternativa A: Contratação de múltiplas pequenas empresas locais especializadas no fornecimento de refeições, promovendo o desenvolvimento econômico local e garantindo fornecimento diversificado.

Alternativa B: Implementação de um refeitório central no maior prédio administrativo, que atenderia funcionários de edifícios próximos e reduziria custos de logística e embalagem individual.

Alternativa C: Proporcionar aos funcionários vale-refeição para ser utilizado em uma rede credenciada de restaurantes e lanchonetes.

Análise comparativa: A alternativa de contratação direta de empresa especializada é vista como mais eficiente pela facilidade de gestão contratual e garantia de qualidade. As outras alternativas, embora possam fomentar a economia local ou proporcionar autonomia aos funcionários, requerem maior complexidade administrativa e controle.

**6. Estimativa do Preço da Contratação**

Descrição e fontes: Estima-se que o custo por marmitex seja de aproximadamente R$ 15,00 com base no mercado atual e propostas de fornecedores prévios. Isso totaliza um investimento mensal em torno de R$ 45.000,00.

**7. Descrição da Solução Como Um Todo**

Solução selecionada: Contratação de uma empresa capacitada para o fornecimento de 3.000 marmitex por mês durante um período inicial de 12 meses, com revisão de contrato possível baseado na performance e satisfação dos critérios estabelecidos.

**8. Justificativa para Parcelamento**

Justificativa: A contratação será executada em parcelamento mensal, correspondente ao número de refeições fornecidas e comprovadas por documentação apropriada.

**9. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos**

Resultados: Espera-se com a implementação deste contrato a melhoria na qualidade de vida dos empregados públicos, aumento da eficiência durante o período de trabalho e otimização dos custos associados à alimentação.

**10. Providências Prévias ao Contrato**

Descrição: Será necessária a realização de uma pesquisa de mercado para definir os potenciais fornecedores e estimar os custos, além do desenvolvimento de um termo de referência específico e a realização de consulta pública para coleta de sugestões e feedback.

**11. Contratações Correlatas**

Contratações relacionadas: Não há

**12. Impactos Ambientais**

Descrição dos impactos: O projeto incluirá diretrizes para mínima geração de resíduos e incentivo ao uso de produtos locais e sustentáveis, visando a diminuição do impacto ambiental.

**13. Viabilidade da Contratação**

Análise final: A viabilidade da contratação é alta, considerando a necessidade contínua pela prestação deste serviço essencial e as especificações técnicas que asseguram a qualidade e eficiência do serviço a ser contratado.

**14. Conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD)**

Descrição: Serão implementadas práticas de proteção de dados pessoais dos funcionários envolvidos, assegurando a coleta minimalista de informações e utilização adequada no âmbito do contrato, em conformidade com a LGPD.

**15. Riscos Técnicos e Estratégias de Mitigação**

Riscos identificados: Há riscos associados à variação na qualidade das refeições entregues e possíveis falhas na logística de distribuição. Esses riscos são inerentes a contratações de serviços de alimentação de larga escala.

Medidas de mitigação: Para mitigar os riscos identificados, será implementado um rigoroso plano de fiscalização da qualidade das refeições e monitoramento constante dos processos logísticos envolvidos na distribuição das marmitas.

**16. Benefícios Qualitativos Não Mensuráveis**

Descrição: Os benefícios incluem a elevação da moral dos colaboradores, melhoria na eficiência laboral, promoção de saúde e redução de atrasos associados ao deslocamento para refeições externas, assim como o fortalecimento da imagem da administração pública como empregador que zela pela qualidade de vida de seus servidores.

Declaro que este Estudo Técnico Preliminar atende às exigências do art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e segue os parâmetros estabelecidos pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 05/2017.

**Aprovo este documento.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SãO SIMãO, 07 de maio de 2025

[nome protected]

Prefeito Municipal