

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

INTRODUÇÃO

O presente **Estudo Técnico Preliminar (ETP)** tem por objetivo fundamentar a realização de licitação, na modalidade **Pregão Presencial**, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre as normas gerais de licitações e contratos administrativos. O certame visa o **Registro de Preços** para futura contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas, compreendendo **café da manhã**, **almoço**, **janta e quentinhas do tipo marmitex**.

O fornecimento das refeições tem como finalidade atender às necessidades das **unidades administrativas do município de Campo Grande/RN**, garantindo o suporte adequado para os servidores, colaboradores e demais envolvidos nas atividades desempenhadas no âmbito da administração pública municipal.

A contratação justifica-se pela necessidade de otimizar os recursos públicos, assegurar a qualidade dos serviços prestados e proporcionar condições adequadas de trabalho e atendimento às demandas das unidades, de forma eficiente e eficaz.

Este documento foi elaborado considerando os princípios da **economicidade**, **eficiência**, **transparência e isonomia**, com o intuito de assegurar a realização de um processo licitatório regular, alinhado às normas legais e aos interesses públicos.

Justificativa para Realização de Licitação na Modalidade de Pregão Presencial

A presente justificativa fundamenta-se na necessidade de atendimento às demandas das unidades administrativas do município de **Campo Grande/RN**, no fornecimento de refeições prontas para servidores e/ou demais usuários que necessitem de alimentação adequada durante a execução de suas atividades, atendendo às diretrizes administrativas e operacionais do município.

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas visa suprir a demanda de alimentação de qualidade, com regularidade e em conformidade com as normas sanitárias e nutricionais. O fornecimento de **café da manhã, almoço, jantar e marmitex** torna-se imprescindível para garantir o funcionamento ininterrupto dos serviços públicos e a efetiva prestação de assistência em eventos ou situações emergenciais.

O pregão, como previsto na **Lei 14.133/2021**, é adequado para a aquisição de bens e serviços comuns, como é o caso dos serviços de **fornecimento de refeições prontas**, pois apresenta as seguintes vantagens:



Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

- Maior competitividade entre os fornecedores;
- Simplificação dos procedimentos licitatórios;
- Agilidade na obtenção do objeto licitado;
- Garantia de melhor preço e qualidade na contratação.

A opção pela **forma presencial** se justifica pela necessidade de **transparência e ampla competitividade**, além de possibilitar a participação de fornecedores locais, que muitas vezes não possuem acesso pleno aos meios eletrônicos. Isso contribui para o fortalecimento da economia local e a geração de emprego no município.

O presente procedimento licitatório encontra respaldo nos termos da **Lei Federal nº 14.133/2021**, que dispõe sobre normas gerais de licitação e contratação para as administrações públicas.

A modalidade de Pregão Presencial está em conformidade com a legislação vigente, em especial a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Federal nº 11.462/2023, que regulamentam a utilização dessa modalidade para aquisição de bens e serviços comuns. A escolha do maior percentual de desconto está alinhada com os princípios da economicidade e da eficiência administrativa.

A Lei n.º 14.133/2021 também prevê, no parágrafo segundo do artigo 17 que as licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.

Além disso, o inciso II, do art. 176, do mesmo diploma legal, prevê que os municíos com até 20.000 habitantes, dispões de um prazo de 6 (seis) anos, contados da publicação da lei, para cumprirem as exigências contidas no §2°, do art. 17, da Lei 14.133/2021.

O Pregão presencial permite inibir a apresentação de propostas insustentáveis que atrasariam os procedimentos da modalidade eletrônica e aumentariam seus custos, assim como a possibilidade de esclarecimentos imediatos durante o pregão presencial e facilidade na negociação de preços, verificação das condições de habilitação e execução da proposta.

Diante do exposto, a realização de licitação na modalidade de Pregão na forma Presencial apresenta-se como a alternativa mais adequada e vantajosa para atender às necessidades da administração pública, garantindo a qualidade dos serviços prestados à comunidade e o uso eficiente dos recursos públicos.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1.1. O presente Registro de Preço tem por objetivo a futura contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas, incluindo **café da**



Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

manhã, almoço, janta e quentinhas do tipo marmitex, a fim de atender às necessidades das unidades administrativas do município de Campo Grande/RN.

- **1.2.** A contratação busca garantir o suporte alimentar adequado aos servidores e colaboradores que desempenham suas funções em situações que demandam a oferta de refeições prontas, como em **eventos, plantões, atividades externas e situações de emergência**.
- **1.3.** As refeições deverão atender a critérios rigorosos de **higiene, qualidade nutricional e segurança alimentar**, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, de modo a proporcionar alimentação saudável, balanceada e em boas condições de consumo.
- **1.4.** A previsão de despesas através do registro de preços permite um planejamento orçamentário mais preciso e eficiente. O município pode prever as despesas com a aquisição de medicamentos ao longo do período de vigência do registro, facilitando a alocação de recursos financeiros e evitando surpresas orçamentárias.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

- 1. Para o **Registro de Preço** com vistas à futura contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço, janta e quentinhas tipo marmitex), destinadas a atender às demandas das unidades administrativas do município de **Campo Grande/RN**, deverão ser observados os seguintes requisitos:
- 2. Qualificação Técnica e Documentação
- Apresentação de **Alvará de Funcionamento** atualizado, emitido pelo órgão competente.
- Experiência mínima de **12 (doze) meses** na prestação de serviços similares, comprovada mediante atestados emitidos por entes públicos ou privados.
- 3. Especificações das Refeições
- Café da manhã:
- Composição mínima: Cuscuz, carne, ovos, frutas, pão, queijos, café, leite e suco. **Almoço:**
- carnes, peixes, arroz, feijão, macarrão, verduras, legumes e frutas, acompanhado de suco ou refrigerantes
- Janta:
- carnes, aves, arroz, cuscuz, sopa, verduras, legumes e pão, acompanhado de café, leite e sucos
- Quentinha/Marmitex:
- Com 2 tipo de carnes, aves ou peixes, acompanhado de arroz, feijão, macarrão, verduras, legumes e frutas, de suco ou refrigerantes.
- 4. Padrões de Qualidade e Segurança Alimentar
- Cumprimento das normas da **ANVISA** e da **RDC** nº 216/2004 relativas ao controle sanitário, armazenamento, preparo e transporte das refeições.
- Garantia de alimentos frescos, com procedência certificada, livres de contaminação e preparados em ambiente adequado.



Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

5. Logística de Entrega

- As entregas deverão ocorrer nos horários previamente estabelecidos pela administração municipal, garantindo a **pontualidade** e a integridade dos alimentos.
- Fornecimento em embalagens adequadas, que mantenham a **temperatura e qualidade** das refeições até o momento do consumo.

6. Responsabilidades da Empresa Contratada

- Garantir a reposição imediata de refeições que apresentem qualquer não conformidade.
- Manter canal de comunicação direto para registro e solução de demandas e possíveis reclamações.

7. Sustentabilidade e Descarte de Resíduos

- Utilização preferencial de embalagens **biodegradáveis** ou materiais recicláveis para o fornecimento das refeições.
- Adequação ao descarte correto de resíduos sólidos, respeitando as normas ambientais vigentes.

3. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

3.1. As estimativas foram baseadas em levantamento feito junto as secretarias, sendo:

Item	Descrição	Lote	Qtd.	Und
0005463	CAFÉ DA MANHÃ Café da manhã completo; com variação de cardápio: Cuscuz, carne, ovos, frutas, pão, queijos, café, leite e suco.		2.000	Unidad
0005464	ALMOÇO com variação de pratos com: carnes, peixes, arroz, feijão, macarrão, verduras, legumes e frutas, acompanhado de suco ou refrigerantes.		2.500	Unidad
0005465	JANTA Com variação de pratos com: carnes, aves, arroz, cuscuz, sopa, verduras, legumes e pão, acompanhado de café, leite e sucos.		2.300	Unidad
0005466	QUENTINHA TIPO "MARMITEX" - Com 2 tipo de carnes, aves ou peixes, acompanhado de arroz, feijão, macarrão, verduras, legumes e frutas, de suco ou refrigerantes		2.350	Unidad

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

- **4.1.** Em essência, o estudo técnico preliminar deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação.
- **4.2.** O primeiro passo do ETP é, com base nos requisitos definidos, deve ser feito levantamento para identificar quais soluções existentes no mercado atendem aos requisitos estabelecidos, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade da contratação, com os respectivos preços estimados, levando- se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência.
- **4.3.** Este requisito não é obrigatório, a teor do Art. 18, § 2º da Lei nº 14.133/21. Quando se está



Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

diante de uma solução já bastante conhecida pela Administração, já corriqueira e cuja metodologia de suprimento é estabelecida, estável e satisfatória, não há que se gastar energia de planejamento com a prospecção de novas soluções.

- **4.4.** No presente caso, a necessidade da Unidade que solicitou a demanda se trata de um problema comum, suprido por solução bastante rotineiro e que se repete anualmente.
- **4.5.** Ademais, não há notícias da existência de outra solução ou metodologia mais eficiente.
- **4.6.** Em razão disso, não há razões que recomendem o levantamento de soluções no presente caso.

5. ESTIMATIVA DE VALOR

- **5.1.** estimativa preliminar dos preços dos itens a contratar a ser elaborada no ETP tem por intuito apoiar a análise de viabilidade da contratação, em especial com respeito à relação de custo-benefício da contratação. Essa estimativa, em sede de ETP, é um requisito obrigatório, mas que não recebeu um tratamento específico: a Lei n. 14.133/2021 não trouxe uma metodologia, requisitos mínimos, critérios e forma como fez com o orçamento estimativo deque trata o art. 23 e seguintes e que é elaborado por oportunidade da construção do Termo de Referência ou do Projeto Básico.
- **5.2.** Por isso, a estimativa de preços nos estudos técnicos preliminares tem por objetivo ser um mero balizador, uma mera a análise de viabilidade da contratação, logo, certamente deverá haver necessidade de refinar a estimativa elaborada nesta etapa quando da confecção do TR.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

- **6.1.** O **Registro de Preço** visa a contratação futura de empresa especializada no fornecimento de **refeições prontas**, incluindo café da manhã, almoço, janta e quentinhas do tipo marmitex, com o objetivo de suprir as demandas das **unidades administrativas do município de Campo Grande/RN**.
- **6.2.** A solução proposta busca atender de forma eficiente e contínua as necessidades alimentares de servidores, colaboradores e demais envolvidos nas atividades institucionais, garantindo refeições de qualidade, devidamente balanceadas e seguras, conforme as normas vigentes de **segurança alimentar** e **higiene sanitária**.
- **6.3.** Principais Componentes da Solução
- 1. **Fornecimento das Refeições:** A empresa contratada será responsável por fornecer refeições prontas, nas seguintes modalidades:
- o Café da manhã
- o Almoço
- o Jantar
- Quentinhas (tipo marmitex)
- a. Todas as refeições deverão apresentar qualidade nutricional adequada, seguindo **padrões**



Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

de equilíbrio alimentar e respeitando as porções mínimas necessárias ao consumo individual.

2. Logística e Distribuição

- o Entrega programada conforme cronograma a ser definido pela administração pública;
- Garantia de **pontualidade** e manutenção da qualidade dos alimentos durante o transporte e entrega;
- O Utilização de **embalagens térmicas e descartáveis** para preservar a temperatura e integridade das refeições.

3. Padrões de Qualidade e Segurança Alimentar

- o Cumprimento integral das normas da **ANVISA** (RDC nº 216/2004), com foco na higiene, manipulação e transporte dos alimentos;
- Preparação das refeições com matérias-primas de procedência certificada e dentro dos prazos de validade;

4. Eficiência e Transparência

- O processo de fornecimento será acompanhado e fiscalizado pela administração pública, garantindo a **qualidade** e **transparência** na execução dos serviços;
- o A contratação, por meio do **Registro de Preço**, proporcionará maior **agilidade administrativa**, com economia de recursos e otimização das entregas conforme a demanda.

5. Sustentabilidade e Responsabilidade Social

- Priorização do uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para reduzir o impacto ambiental;
- o Gestão adequada de resíduos sólidos gerados no processo de entrega;
- o Compromisso com práticas de responsabilidade social, como a utilização de fornecedores locais sempre que possível.
- **6.4.** Benefícios da Solução
- Atendimento eficaz e contínuo às necessidades alimentares das unidades administrativas;
- Garantia de **refeições de qualidade** preparadas dentro das normas sanitárias;
- Logística otimizada, garantindo entregas pontuais e em perfeitas condições;
- Redução de custos e maior previsibilidade de despesas com a adesão ao **Registro de Preço**;
- Contribuição para a sustentabilidade e responsabilidade social do município.
- **6.5.** Essa solução como um todo visa oferecer um serviço estruturado, eficiente e alinhado às necessidades da administração pública, promovendo a satisfação e o bem-estar dos beneficiários no município de **Campo Grande/RN**.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

7.1. O parcelamento da solução de fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço, janta e quentinhas tipo marmitex) pode ser justificado pela necessidade de garantir a viabilidade financeira, flexibilidade operacional e adequação às restrições orçamentárias enfrentadas pela instituição. Essa abordagem permite equilibrar a disponibilidade de recursos com as demandas por materiais odontológicos, garantindo a continuidade e eficácia dos serviços oferecidos à população.



Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

7.2. A solução para a aquisição dos itens será parcelada, sendo a licitação do tipo menor preço por item. Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei 14.133/2021.

8. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1. Com o Registro de Preço voltado à futura contratação de empresa especializada no fornecimento de **refeições prontas** (café da manhã, almoço, jantar e quentinhas tipo marmitex), o município de **Campo Grande/RN** busca alcançar os seguintes resultados:

1. Atendimento Eficiente das Demandas Administrativas

- Suprir de forma contínua e organizada as necessidades alimentares das unidades administrativas do município, proporcionando refeições adequadas para servidores e colaboradores envolvidos em atividades institucionais.
- o Garantir o fornecimento regular de refeições durante **eventos, plantões, atividades externas e emergenciais**, sem interrupções no serviço.

2. Promoção da Qualidade Alimentar e Nutricional

- Assegurar a oferta de refeições **nutricionalmente balanceadas e seguras**, com porções adequadas que atendam às necessidades individuais.
- o Garantir a utilização de alimentos frescos, de qualidade e preparados de acordo com as normas de **segurança alimentar e higiene** estabelecidas pela ANVISA.
- 3. Otimização da Gestão de Recursos Públicos
- Reduzir custos e tempo na aquisição de refeições prontas, com a adesão ao Registro de Preço, garantindo maior agilidade administrativa e economicidade.
- o Melhorar o planejamento financeiro e orçamentário, proporcionando previsibilidade de despesas e controle eficiente dos recursos públicos.
- 4. Garantia de Pontualidade e Confiabilidade na Entrega
- Assegurar entregas **pontuais e organizadas**, em embalagens adequadas que preservem a temperatura, qualidade e integridade dos alimentos.
- Evitar atrasos e inconsistências no fornecimento, garantindo refeições prontas sempre que necessário para a continuidade das atividades.
- 5. Apoio ao Bem-Estar dos Servidores e Colaboradores
- Oferecer suporte alimentar adequado aos profissionais que atuam em **longas jornadas de trabalho, plantões e eventos específicos**, contribuindo para a **saúde, disposição e produtividade** dos servidores.
- 6. Sustentabilidade e Responsabilidade Social
- o Reduzir o impacto ambiental por meio da utilização de **embalagens biodegradáveis ou recicláveis** no fornecimento das refeições.
- o Contribuir para a economia local, incentivando o uso de fornecedores e insumos provenientes da região.



Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

7. Melhoria da Eficiência Operacional

- Simplificar o processo de aquisição e distribuição de refeições prontas, garantindo que as unidades administrativas recebam o suporte necessário no momento certo.
- Estabelecer um fluxo de trabalho eficiente e padronizado para atender demandas previstas e emergenciais.

Impactos Esperados

- Atendimento mais ágil e eficiente às demandas alimentares das unidades municipais.
- Garantia de **refeições de qualidade**, dentro das normas de segurança alimentar, proporcionando satisfação aos beneficiários.
- Maior controle financeiro com a utilização de um modelo organizado de contratação por Registro de Preço.
- **Melhoria do bem-estar** dos servidores e colaboradores durante suas jornadas de trabalho.
- Fortalecimento das **práticas sustentáveis** e responsabilidade social no município.
- **8.2.** A execução desta solução trará resultados positivos para a administração municipal, garantindo que as demandas alimentares sejam atendidas com qualidade, eficiência e respeito aos recursos públicos, beneficiando diretamente os servidores e contribuindo para a **continuidade das atividades administrativas** no município de **Campo Grande/RN**.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

9.1. As providências nas fases de aquisição são de responsabilidade da Secretaria Requisitante responsável pela autorização da demanda.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

- **11.1.** A Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 trouxe a sustentabilidade como um princípio regente das licitações (art. 5º) e como um dos objetivos das contratações públicas, conforme art. 11, que traz a necessidade de se "IV incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável".
- **11.2.** Em razão desse cuidado da Lei nº 14.133/2021 com a sustentabilidade, do art. 18, § 1º, que elenca os requisitos dos estudos técnicos preliminares, traz, como elemento facultativo, a "XII descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversapara desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável".



Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

- **11.3.** As medidas mitigadoras consistem em intervenções que visam a reduzir ou remediar os impactos nocivos da atividade humana nos meios físico, biótico e antrópico. Enfim, é uma ação que resulta na redução dos efeitos do impacto ambiental negativo.
- **11.4.** No Presente caso, a solução objeto do planejamento não apresenta risco ambiental que gere impactos e que exijam medidas mitigadoras próprias.

12. MAPEAMENTO DE RISCOS

- 12.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação.
- 12.2. Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.
- 12.3. A tabela abaixo apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão dos serviços identificados e classificados neste documento.

RISCO	PROBABILIDADE	IMPACTO
Questionamentos excessivos na licitação	Baixa	Baixa
Contratada se recusar a assinar o contrato	Baixa	Alto
Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do	Médio	Alto
contrato		

RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO E DA EXECUÇÃO

RISCO 1	QUESTIONAMENTOS EXCESSIVOS NA LICITAÇÃO
Probabilidade	Baixa
Impacto	Baixa
Dano	Legitimidade da licitação ser colocada em questão
Ação Preventiva	Definir as regras gerais da contratação de forma clara no Termo de
	Referência e atentar à legislação vigente.
Ação de Contingência	Estudar e aplicar a legislação ao caso concreto.
RISCO 2	Contratada se recusar a assinar o contrato.
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	A(s) contratada(s) podem não assinar o(s) contrato(s) devido a prática de
	Mergulho.



Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

Ação Preventiva	Definir punição no Termo de Referência para empresa contratada que não		
	assinar o contrato dentro do prazo estipulado.		
Ação de Contingência	Convocar novo fornecedor e punir os licitantes que descumpriram a		
	avença.		
RISCO 3	Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato		
Probabilidade	Médio		
Impacto	Alto		
Dano	Variações nos preços		
Ação Preventiva	Prever cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro Estabelecer os		
	requisitos para requerimento.		

	Exigir documentação comprovatória que os preços extrapolaram a álea
	extraordinária.
Ação de Contingência	Gestão/Fiscalização do contrato com análise da viabilidade.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

- **13.1.** O Estudo Técnico Preliminar (ETP) demonstra que o Registro de Preço para a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas é **viável técnica**, **operacional e economicamente**, apresentando os seguintes benefícios:
- Atendimento eficiente e contínuo das demandas alimentares;
- Garantia de qualidade, segurança e pontualidade no fornecimento das refeições;
- Otimização dos recursos públicos, com redução de custos e melhor planejamento;
- Contribuição para o bem-estar e produtividade dos servidores e colaboradores do município.
- **13.2.** Assim, conclui-se que a contratação proposta é a solução mais adequada para atender às necessidades das unidades administrativas do município de **Campo Grande/RN**, com base nos princípios de **eficiência**, **economicidade**, **sustentabilidade** e **transparência**.

Campo Grande/RN, em 18 de dezembro de 2024

HUMBERTO FARIAS SILVA

Secretário Municipal de Administração