



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Unidade Requisitante:

Secretaria Municipal de Administração, CNPJ nº 01.616.269/0001-60.

Alinhamento com o Planejamento Anual:

A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual de 2024.

Equipe de Planejamento:

Luíz Nildo Alencar de Lima.

Problema Resumido:

A Prefeitura Municipal de Davinópolis enfrenta a necessidade de garantir a alimentação adequada e em tempo hábil para atender à demanda de servidores.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Davinópolis é responsável por fornecer aos seus servidores condições adequadas para o desempenho das suas funções, sendo a alimentação um aspecto fundamental para garantir a saúde, bem-estar e produtividade desses profissionais. Atualmente, observa-se uma lacuna na atuação municipal quanto à oferta de refeições adequadas em quantidade e qualidade, o que compromete não apenas o atendimento às demandas administrativas, mas também a satisfação dos servidores.

A situação identificada se agrava pela irregularidade na prestação de serviços de alimentação, resultando em atrasos e na oferta de opções inadequadas para atender às diferentes necessidades nutricionais dos servidores. Esta defasagem não apenas prejudica a integridade física dos colaboradores, mas também afeta a capacidade da administração pública em manter um ambiente de trabalho saudável e eficiente, em consonância com as expectativas do cidadão e os preceitos de uma gestão pública eficaz.





É imprescindível que a Prefeitura atenda a essa necessidade com urgência, visando preservar a saúde coletiva e promover a valorização dos trabalhadores da municipalidade, que desempenham papéis fundamentais na execução das políticas públicas. O fornecimento regular e adequado de alimentação impactará diretamente a moral e o entendimento do servidor quanto ao compromisso institucional com seu bem-estar, refletindo positivamente na motivação e no desempenho das atividades laborais.

Diante desse quadro, a descrição clara e objetiva da necessidade de garantir alimentação adequada para os servidores da Prefeitura Municipal de Davinópolis alinha-se aos princípios da eficiência e eficácia na gestão pública, promovendo o interesse coletivo e assegurando a continuidade das ações governamentais essenciais ao bem-estar da população.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Davinópolis busca garantir uma alimentação adequada e em tempo hábil para atender à demanda de seus servidores. Para isso, a presente definição de requisitos visa assegurar que a solução contratada atenda a essa necessidade de forma eficiente e qualitativa. Os requisitos a seguir foram elaborados com clareza e objetividade, seguindo as orientações do TCU e respeitando os princípios de economicidade e competitividade.

1. A solução deve oferecer um cardápio balanceado, incluindo opções saudáveis e variadas, conforme as diretrizes nutricionais estabelecidas pela ANVISA.
2. As refeições devem ser preparadas diariamente, garantindo frescor e qualidade dos alimentos utilizados, que deverão ser provenientes de fornecedores registrados e com origem comprovada.
3. O serviço deverá atender uma demanda mínima de [especificar quantidade] refeições por dia, com capacidade de expansão em casos de eventos ou demandas extraordinárias.
4. As refeições devem ser entregues no local designado pela Prefeitura em horário fixo até às 12:00 horas (**meio dia**) para garantir a pontualidade no atendimento.
5. A solução deve incluir opções para atender às necessidades alimentares especiais de servidores, como dietas vegetarianas, veganas e restrições alimentares por motivos de saúde (alérgicas e intolerâncias).
6. Todos os produtos utilizados nas refeições devem estar dentro do prazo de validade e ter certificado de qualidade, além de atender aos padrões de segurança alimentar estabelecidos.
7. A empresa contratada deverá disponibilizar um canal de comunicação direta com a equipe da Prefeitura para gerenciamento de demandas, sugestões e reclamações sobre as refeições.
8. Deve haver um sistema de monitoramento da satisfação dos servidores em relação às refeições servidas, com relatórios mensais apresentados à Prefeitura.





9. As instalações da empresa fornecedora devem cumprir as normas sanitárias vigentes, com reapresentação de laudos e certificações comprobatórias, assegurando boas práticas na manipulação dos alimentos.

10. O contrato deve prever a possibilidade de rescisão em caso de não conformidade com os padrões de qualidade ou pontualidade estabelecidos.

Estes requisitos visam garantir a escolha da proposta mais vantajosa, promovendo a eficiência e a qualidade na contratação do serviço, dispensando propostas que não atendam integralmente às necessidades da Prefeitura Municipal de Davinópolis.

SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções disponíveis para garantir a alimentação adequada e em tempo hábil para atender à demanda de servidores da Prefeitura Municipal de Davinópolis:

1. ****Catering Flexível (Serviços de Buffet)****

- Vantagens:

- Personalização do cardápio de acordo com as necessidades dos servidores.
- Possibilidade de atender diferentes dietas e restrições alimentares.
- Fornecimento de pratos quentes e frios, atendendo a diferentes horários e eventos.

- Desvantagens:

- Custo elevado em comparação a outras alternativas, especialmente se houver demanda contínua.
- Dependência da qualidade do fornecedor, que pode variar.
- Necessidade de planejamento prévio para eventos ou serviços regulares.

2. ****Aquisição de refeições através de Agrupamento de Compras****

- Vantagens:

- Redução de custos por meio da compra em maior escala, potencialmente diminuindo o preço unitário.

- Maior poder de negociação com fornecedores.

- Aumento na variedade de opções de fornecimento, permitindo uma escolha mais ampla.

- Desvantagens:

- Possível complexidade nos processos de aquisição, exigindo coordenação significativa.

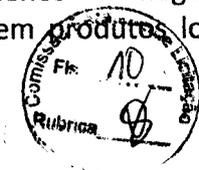
- Risco de falta de adequação às necessidades específicas da Prefeitura devido ao foco em economia.

- Necessidade de tempo significativo para implementar e formalizar acordos.

3. ****Parceria com Restaurantes Locais****

- Vantagens:

- Suporte à economia local ao priorizar pequenos negócios.
- Facilidade de adaptação e flexibilidade nas opções de cardápio baseado em produtos locais.





- Potencial redução no tempo de entrega pela proximidade geográfica.
- Desvantagens:
 - Qualidade e consistência das refeições podem ser variáveis, dependendo do restaurante.
 - Pode não atender adequadamente a requisitos específicos de saúde e nutrição.
 - Difícil gestão de contratos múltiplos caso haja várias parcerias.

4. ****Implantação de uma Cozinha Industrial Própria****

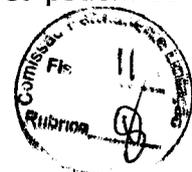
- Vantagens:
 - Total controle sobre a qualidade dos alimentos e medidas de higiene.
 - Capacidade de personalizar o cardápio conforme as demandas dos servidores.
 - Redução de custos a longo prazo com a eliminação da dependência de fornecedores externos.
- Desvantagens:
 - Alto investimento inicial para construção e estruturação da cozinha.
 - Necessidade de contratação e treinamento de pessoal qualificado.
 - Manutenção e operação contínuas podem demandar alto custo e logística.

5. ****Implementação de Sistema de Entrega de Refeições Prontas****

- Vantagens:
 - Comodidade e rapidez, com entregas programadas em locais específicos.
 - Diversidade de opções em refeições saudáveis e balanceadas.
 - Negociação direta com fornecedores especializados em delivery.
- Desvantagens:
 - Possíveis limitações na criação de um cardápio rotativo.
 - Dependência das transportadoras para a pontualidade na entrega.
 - Custos elevados se o serviço for utilizado fora dos horários padrão.

Análise comparativa:

- **Custo:** A aquisição via agrupamento de compras tende a oferecer o menor custo, enquanto a implantação de uma cozinha própria demanda maior investimento inicial, porém pode resultar em economia a longo prazo. O catering flexível e o sistema de entrega de refeições prontas geralmente possuem custos mais altos.
- **Qualidade:** A cozinha industrial própria e o catering flexível oferecem maior controle sobre a qualidade das refeições, enquanto as parcerias com restaurantes locais podem apresentar variações na qualidade. A entrega de refeições acaba sendo dependente do fornecedor.
- **Flexibilidade e Adaptabilidade:** O catering e a cozinha própria permitem mais customização conforme as necessidades, enquanto as parcerias e a entrega de refeições têm uma estrutura mais rígida.
- **Tempo de Implementação:** A implementação de uma cozinha própria é demorada e requer planejamento, enquanto parcerias com restaurantes locais e serviços de buffet podem ser mais rápidas de iniciar.





- Manutenção e Suporte: Cozinhas próprias necessitam de manutenção constante, além da equipe treinada. O suporte varia conforme o serviço contratado no outsourcing.
- Impacto nos Objetivos: Todas as soluções visam proporcionar refeições adequadas aos servidores; no entanto, a solução escolhida deverá alinhar custo, qualidade e eficiência conforme as metas estabelecidas pela Prefeitura.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha pela parceria com restaurantes locais como solução para garantir a alimentação adequada e em tempo hábil para atender à demanda de servidores da Prefeitura Municipal de Davinópolis é sustentada por uma série de aspectos técnicos e operacionais que demonstram a viabilidade e eficiência dessa opção.

Do ponto de vista técnico, a parceria com estabelecimentos locais proporciona um desempenho superior na entrega de refeições. Os restaurantes estão próximos dos servidores, o que possibilita um tempo de resposta rápido nas solicitações e entregas. Além disso, a diversidade e variedade do cardápio oferecido pelas empresas parceiras garantem que as necessidades alimentares sejam atendidas de maneira adequada, respeitando as diferentes preferências e restrições alimentares dos servidores. A compatibilidade entre os padrões exigidos pela prefeitura e os serviços oferecidos pelos restaurantes locais é alta, pois esses estabelecimentos já operam sob normas de higiene e qualidade necessárias para garantir a segurança alimentar.

No que diz respeito aos benefícios operacionais, a manutenção dessa parceria é facilitada pela proximidade física e pelo relacionamento estabelecido entre a prefeitura e os restaurantes. Isso permite um suporte contínuo e imediato para resolver eventuais questões relacionadas à qualidade das refeições ou ao cumprimento de prazos. Além disso, essa solução permite escalabilidade: à medida que a demanda por refeições aumenta ou diminui, é possível ajustar o volume de pedidos com flexibilidade, adaptando-se rapidamente às necessidades do serviço público sem comprometer a qualidade.

Em termos econômicos, a escolha de firmar parcerias com restaurantes locais apresenta um custo-benefício considerável. O investimento inicial necessário para a estruturação dessa parceria tende a ser menor do que a construção de uma infraestrutura própria para fornecimento de refeições. Com relação ao retorno esperado, a continuidade no fornecimento de refeições adequadas não apenas contribui para a saúde e bem-estar dos servidores, mas também impacta diretamente na produtividade e satisfação no ambiente de trabalho. Servidores bem alimentados demonstram melhor desempenho em suas funções, reduzindo acidentes de trabalho e ausências por problemas de saúde, o que gera economia aos cofres públicos e um retorno positivo em termos de resultados administrativos.

Ademais, ao priorizar restaurantes locais, a prefeitura fortalece a economia regional, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do município, uma vez que o dinheiro gasto permanece dentro





da comunidade e ajuda a fomentar o comércio local. Essa abordagem está alinhada com os princípios de interesse público, promovendo não apenas o atendimento à demanda dos servidores, mas também o fortalecimento das relações comunitárias.

Dessa forma, a parceria com restaurantes locais se configura como uma solução técnica, operacional e economicamente vantajosa, capaz de oferecer um atendimento de qualidade aos servidores da Prefeitura Municipal de Davinópolis, promovendo benefícios duradouros tanto no âmbito da administração pública quanto no desenvolvimento econômico local.

QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	8888 - Contratação de empresa para fornecimento de quentinhas destinados as secretarias municipais de Davinópolis – MA.	UND	3.400,00	R\$ 18,00	R\$ 61.200,00
Valor Total					R\$ 61.200,00

PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação não será parcelada.

A contratação para a parceria com restaurantes locais não será parcelada devido à necessidade de garantir a continuidade e qualidade dos serviços de alimentação aos servidores da Prefeitura Municipal de Davinópolis. Um contrato único permitirá uma gestão mais eficiente do serviço, assegurando que as refeições sejam disponibilizadas de forma integrada e consistente. A fragmentação dessa contratação em partes poderia levar a uma descoordenação entre os fornecedores, resultando em lapsos na oferta de alimentação e comprometendo a satisfação e saúde dos servidores.

Além disso, a execução de uma única contratação facilitará a negociação dos termos e condições com os restauradores locais, permitindo que se estabeleçam padrões de qualidade elevados e prazos de entrega que atendam urgentemente às necessidades da Prefeitura. O parcelamento poderia introduzir desafios operacionais, como a dificuldade em padronizar o serviço em diferentes elos de fornecimento, gerando variações indesejadas nas refeições oferecidas. Isso impactaria negativamente a experiência dos servidores e acarretaria um uso inadequado dos recursos públicos disponíveis.

Por fim, ao optar por uma contratação não parcelada, a Prefeitura garantirá um melhor controle fiscal e administrativo, favorecendo a transparência e a eficiência no uso de recursos públicos. Uma abordagem unificada permitirá também uma resposta rápida a eventuais imprevistos, seja em





termos de demanda ou de ajustes na prestação de serviços, sempre visando atender o interesse público de forma eficaz e responsável.

RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de restaurantes locais para garantir a alimentação adequada e em tempo hábil aos servidores da Prefeitura Municipal de Davinópolis apresenta resultados esperados significativos em termos de economicidade. Ao optar por essa solução, a prefeitura pode reduzir custos operacionais relacionados à preparação e fornecimento de refeições, evitando gastos com manutenção de infraestrutura própria e aquisição de insumos. Parcerias com estabelecimentos já consolidados na comunidade possibilitam negociação de preços mais vantajosos, respeitando a qualidade exigida para a alimentação dos servidores, o que maximiza o custo-benefício desta contratação.

Além da economicidade, essa solução permite um aproveitamento eficiente dos recursos humanos disponíveis. Ao delegar a responsabilidade pela alimentação a restaurantes locais, a prefeitura poderá remanejar seus servidores para funções essenciais, aumentando a produtividade geral do quadro funcional. Com uma equipe focada nas atividades fim, haverá um melhor atendimento das demandas administrativas e de serviço público, refletindo em uma gestão pública mais eficaz.

Ademais, a contratação de fornecedores locais promove a valorização da economia da região, incentivando o comércio local e gerando emprego e renda para a população. Isso também contribui para um alinhamento com práticas sustentáveis, minimizando os custos logísticos associados à aquisição de alimentos de outros municípios. Assim, a utilização de recursos financeiros é otimizada, garantindo que a verba destinada a alimentação seja revertida para fortalecer a economia local, mantendo a qualidade das refeições servidas aos servidores.

Em resumo, a parceria com restaurantes locais não apenas visa garantir a alimentação adequada, mas também resulta em uma gestão financeira mais eficiente e uma melhor alocação dos recursos humanos e materiais da Prefeitura Municipal de Davinópolis.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação da solução de parceria com restaurantes locais visando garantir alimentação adequada e em tempo hábil para os servidores da Prefeitura Municipal de Davinópolis, é necessário adotar algumas providências específicas que assegurarão a eficácia da contratação.

Em primeiro lugar, deve ser realizada uma avaliação detalhada dos restaurantes locais disponíveis, considerando sua capacidade de atender à demanda, qualidade dos alimentos oferecidos e cumprimento de normas sanitárias. Essa análise ajudará a identificar os prestadores mais adequados e a potencializar a utilização de recursos locais, promovendo economicidade e eficiência.





Outra providência importante é a elaboração de um termo de referência claro e detalhado, que contemple as especificidades da alimentação a ser fornecida, incluindo cardápios, necessidades nutricionais, quantidade de refeições e horários de entrega. Isso proporcionará um melhor alinhamento entre as expectativas da administração e as ofertas dos fornecedores, garantindo eficácia na execução do contrato.

A definição de critérios rigorosos de fiscalização do serviço prestado é crucial. É necessário estabelecer mecanismos de monitoramento da qualidade das refeições, acompanhamento do cumprimento dos prazos de entrega e avaliação do atendimento às solicitações dos servidores. Para isso, será fundamental designar responsáveis pela supervisão dos contratos, sendo recomendável que esses profissionais possuam conhecimento prévio em gestão de serviços de alimentação ou experiência em contratações similares.

A capacitação de servidores para o gerenciamento e fiscalização do contrato pode ser necessária devido à especificidade da solução. Essa formação deve abordar aspectos como normativas de segurança alimentar, controle de qualidade e sistemas de avaliação de serviços. O desenvolvimento dessa capacidade assegurará que a administração tenha ferramentas adequadas para garantir a boa execução do contrato, promovendo a efetividade da parceria.

Por fim, recomenda-se a inclusão de cláusulas no contrato que prevejam indicadores de desempenho e sanções para eventuais descumprimentos, garantindo que haja autonomia para a Administração tomar medidas em caso de insatisfação com os serviços prestados. A adoção dessas providências contribuirá diretamente para a realização da solução adotada e o melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis, em consonância com os princípios orientadores do TCU.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução da Prefeitura Municipal de Davinópolis, que envolve a parceria com restaurantes locais para garantir a alimentação adequada aos servidores, revela que não há necessidade de contratações adicionais que tenham Dependência técnica ou operacional direta antes da implementação dessa solução.

A solução proposta já abrange a oferta de refeições por meio de estabelecimentos submetidos à vigilância sanitária, eliminando assim a necessidade de contratações para serviços de produção alimentar. Com os restaurantes locais assumindo a responsabilidade pela preparação e fornecimento das refeições, não é necessário realizar contratações adicionais para serviços de logística, como transporte das refeições, uma vez que essas empresas são capazes de fornecer essa demanda diretamente.

Além disso, não se faz necessária a contratação de serviços de manutenção predial ou adequações físicas nas dependências da Prefeitura para essa finalidade específica, pois o funcionamento dos restaurantes locais não exige alterações nas estruturas existentes da administração pública. Os serviços prestados ocorrerão de forma externa e independente das instalações da Prefeitura.



Por fim, ao considerar outras áreas que poderiam demandar contratações correlatas, como segurança alimentar ou serviços de nutrição, esses aspectos não vinculam diretamente a operação conforme foi estabelecido, tornando desnecessárias quaisquer contratações nesse sentido. Portanto, a análise conclui que a solução escolhida não requer contratações correlatas ou interdependentes adicionais para sua efetivação.

IMPACTOS AMBIENTAIS

Ao considerar a parceria com restaurantes locais para garantir a alimentação adequada e em tempo hábil para os servidores da Prefeitura Municipal de Davinópolis, é imprescindível identificar os possíveis impactos ambientais que essa iniciativa pode gerar e propor medidas mitigadoras eficazes.

Um dos principais impactos potenciais refere-se ao gerenciamento de resíduos alimentares. A geração excessiva de restos de comida e embalagens pode sobrecarregar os sistemas de coleta e tratamento de lixo. Para mitigar esse impacto, recomenda-se a implementação de um sistema de triagem de resíduos nos restaurantes parceiros, promovendo a compostagem de restos orgânicos e a reciclagem de embalagens reutilizáveis ou recicláveis. Além disso, incentivar os restaurantes a adotarem práticas de redução de desperdício, como o controle de porções, pode contribuir significativamente.

Outro impacto considerável diz respeito ao consumo de energia durante o preparo e transporte das refeições. Para minimizar esse efeito, deve-se buscar parcerias preferencialmente com estabelecimentos que utilizem equipamentos eficientes em termos energéticos, como fornos e fogões com selo de eficiência energética. Também é recomendável que os primeiros fornecedores priorizem o uso de produtos locais e sazonais, pois isso reduz a pegada de carbono associada ao transporte dos alimentos.

A logística reversa pode ser implementada através de acordos com os restaurantes para que as embalagens utilizadas sejam retornadas e reutilizadas, minimizando a produção de novos resíduos. Os restaurantes podem desenvolver um programa de devolução de recipientes, permitindo que a comunidade contribua para a sustentabilidade. Esse programa deve incluir informações claras aos usuários sobre como participar e os benefícios desse ciclo.

Por fim, agregar a conscientização ambiental nas diretrizes do projeto é fundamental. Realizar campanhas educativas para os servidores sobre a importância do consumo consciente e as práticas de sustentabilidade pode auxiliar na redução dos impactos negativos gerados pelas atividades de alimentação. Assim, a colaboração entre a Prefeitura e os restaurantes locais poderá resultar em uma solução eficiente e de baixo impacto ambiental, garantindo não só a qualidade da alimentação, mas também a preservação do meio ambiente.

CONCLUSÃO



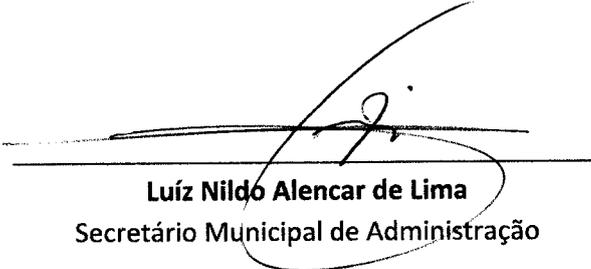


ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE DAVINÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

Davinópolis - MA, 29 de abril de 2025


Luiz Nildo Alencar de Lima
Secretário Municipal de Administração





SOLICITAÇÃO DE DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Ao
Departamento de Contabilidade,
Prefeitura Municipal de Davinópolis

ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÃO DE
DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E RUBRICA PARA
AQUISIÇÃO DE PEIXE TAMBAQUI IN-NATURA INTERESSE
DESTE MUNICÍPIO.

Senhor Contador,

Venho por meio desta solicitar a Vossa Senhoria que informe sobre a disponibilidade orçamentária, bem como a classificação orçamentária/financeira dos recursos para custeio da despesa referente ao **PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 035/2025**, cujo objeto é contratação de empresa para fornecimento de marmitas destinados as secretarias municipais de Davinópolis – MA.

O valor total estimado da presente demanda é de R\$ 61.200,00 (Sessenta e um mil e duzentos reais).

Para tanto, encaminhamos os autos do processo administrativo acima identificado.

Na certeza do pronto atendimento a esta solicitação, aproveitamos o ensejo para reiterar nossos votos de elevado apreço.

Davinópolis - MA, 30 de abril de 2025


Luiz Nildo Alencar de Lima
Secretário Municipal de Administração





INFORMAÇÃO DE DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**Ao Excelentíssimo Senhor
Luíz Nildo Alencar de Lima
Secretário Municipal de Administração**

ASSUNTO: INFORMAÇÃO DE DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E RUBRICA PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE MARMITAS DESTINADOS AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE DAVINÓPOLIS.

Em resposta a vossa solicitação, conforme encaminhamento a este departamento, que revendo a Lei Orçamentária vigente no corrente exercício financeiro, verificou-se que há programa, classificação e disponibilidade orçamentária necessária e suficiente para contratação de empresa para fornecimento de marmitas destinados as secretarias municipais de Davinópolis – MA., objeto do Processo Administrativo nº 035/2025, podendo ainda, se for o caso, ser o saldo orçamentário suplementado, sob a seguinte rubrica:

DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

UNIDADE: 04. Secretaria Municipal de Administração;
CLASSIFICAÇÃO: 04.122.2001.2097.0000. Manutenção das Atividades Administrativas;
NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.39.00. Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

Remetam-se os autos à Secretaria Requisitante..

Davinópolis - MA, 30 de abril de 2025.

Josimar Sousa Ferreira
Contador
CRC Nº MA – 016201/O
Portaria nº 012/2025





TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de marnitas destinados as Secretarias Municipais de Davinópolis – MA.

2. DA JUSTIFICATIVA:

2.1. A Prefeitura Municipal de Davinópolis é responsável por fornecer aos seus servidores condições adequadas para o desempenho das suas funções, sendo a alimentação um aspecto fundamental para garantir a saúde, bem-estar e produtividade desses profissionais. Atualmente, observa-se uma lacuna na atuação municipal quanto à oferta de refeições adequadas em quantidade e qualidade, o que compromete não apenas o atendimento às demandas administrativas, mas também a satisfação dos servidores.

2.2. A situação identificada se agrava pela irregularidade na prestação de serviços de alimentação, resultando em atrasos e na oferta de opções inadequadas para atender às diferentes necessidades nutricionais dos servidores. Esta defasagem não apenas prejudica a integridade física dos colaboradores, mas também afeta a capacidade da administração pública em manter um ambiente de trabalho saudável e eficiente, em consonância com as expectativas do cidadão e os preceitos de uma gestão pública eficaz.

2.3. É imprescindível que a Prefeitura atenda a essa necessidade com urgência, visando preservar a saúde coletiva e promover a valorização dos trabalhadores da municipalidade, que desempenham papéis fundamentais na execução das políticas públicas. O fornecimento regular e adequado de alimentação impactará diretamente a moral e o entendimento do servidor quanto ao compromisso institucional com seu bem-estar, refletindo positivamente na motivação e no desempenho das atividades laborais.

2.4. Diante desse quadro, a descrição clara e objetiva da necessidade de garantir alimentação adequada para os servidores da Prefeitura Municipal de Davinópolis alinha-se aos princípios da eficiência e eficácia na gestão pública, promovendo o interesse coletivo e assegurando a continuidade das ações governamentais essenciais ao bem-estar da população.

3. BASE LEGAL:

3.1. Lei Federal nº 14.133, e demais legislações pertinentes.

4. DESCRIÇÃO GERAL:

4.1. A escolha pela parceria com restaurantes locais como solução para garantir a alimentação adequada e em tempo hábil para atender à demanda de servidores da Prefeitura Municipal de Davinópolis é sustentada por uma série de aspectos técnicos e operacionais que demonstram a viabilidade e eficiência dessa opção.

5.2. Do ponto de vista técnico, a parceria com estabelecimentos locais proporciona um desempenho superior na entrega de refeições. Os restaurantes estão próximos dos servidores, o que possibilita um tempo de resposta rápido nas solicitações e entregas. Além disso, a diversidade e variedade do cardápio oferecido pelas empresas parceiras garantem que as necessidades alimentares sejam atendidas de maneira adequada, respeitando as diferentes preferências e restrições alimentares dos servidores. A compatibilidade entre os padrões exigidos pela prefeitura e os serviços oferecidos pelos restaurantes locais é alta, pois esses estabelecimentos já operam sob normas de higiene e qualidade necessárias para garantir a segurança alimentar.

4.3. No que diz respeito aos benefícios operacionais, a manutenção dessa parceria é facilitada pela proximidade física e pelo relacionamento estabelecido entre a prefeitura e os restaurantes. Isso permite um suporte contínuo e imediato para resolver eventuais questões relacionadas à qualidade das refeições ou ao cumprimento de prazos. Além disso, essa solução permite escalabilidade: à medida que a demanda por refeições aumenta ou diminui, é possível ajustar o volume de pedidos com flexibilidade, adaptando-se rapidamente às necessidades do serviço público sem comprometer a qualidade.

4.4. Em termos econômicos, a escolha de firmar parcerias com restaurantes locais apresenta um custo-





benefício considerável. O investimento inicial necessário para a estruturação dessa parceria tende a ser menor do que a construção de uma infraestrutura própria para fornecimento de refeições. Com relação ao retorno esperado, a continuidade no fornecimento de refeições adequadas não apenas contribui para a saúde e bem-estar dos servidores, mas também impacta diretamente na produtividade e satisfação no ambiente de trabalho. Servidores bem alimentados demonstram melhor desempenho em suas funções, reduzindo acidentes de trabalho e ausências por problemas de saúde, o que gera economia aos cofres públicos e um retorno positivo em termos de resultados administrativos.

4.5. Ademais, ao priorizar restaurantes locais, a prefeitura fortalece a economia regional, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do município, uma vez que o dinheiro gasto permanece dentro da comunidade e ajuda a fomentar o comércio local. Essa abordagem está alinhada com os princípios de interesse público, promovendo não apenas o atendimento à demanda dos servidores, mas também o fortalecimento das relações comunitárias.

4.6. Dessa forma, a parceria com restaurantes locais se configura como uma solução técnica, operacional e economicamente vantajosa, capaz de oferecer um atendimento de qualidade aos servidores da Prefeitura Municipal de Davinópolis, promovendo benefícios duradouros tanto no âmbito da administração pública quanto no desenvolvimento econômico local.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

5.1. A Parceria com restaurantes locais, tendo por vantagens o suporte à economia local ao priorizar pequenos negócios, facilidade de adaptação e flexibilidade nas opções de cardápio baseado em produtos locais. Potencial redução no tempo de entrega pela proximidade geográfica.

5.2. Cardápio: arroz (branco ou baião), saladas (verde e maionese), carnes (frango ou vermelha), macarrão, linguiça (frango ou toscana), feijão e farofa.

6. REQUISITOS COMPLEMENTARES À HABILITAÇÃO:

6.1. Além dos documentos anteriormente descritos, deverão ser exigidos os documentos padrões, como Habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, e econômico-financeira.

7. FUNDAMENTO LEGAL:

7.1. A contratação do objeto deste Termo de Referência tem amparo legal na Lei nº 14.133/21 e suas alterações.

7. DA CLASSIFICAÇÃO:

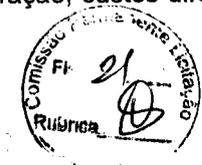
8.1. Os produtos a serem licitados por meio deste processo de dispensa são enquadrados como comuns nos termos do Decreto Municipal nº 001/2024, pois seus padrões e qualidade podem ser objetivamente definidos no aviso de dispensa por meio de especificações usuais de mercado, e a escolha do licitante vencedor será feita com base no menor preço ofertado.

8. DO VALOR ESTIMADO:

9.1. Para composição do valor a ser paga ao contratado pelo fornecimento dos produtos, foram considerados valores praticados em contratações similares, existentes no banco de preços (www.bancodeprecos.com.br)

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	Contratação de empresa para fornecimento de marmitas destinadas as Secretarias Municipais de Davinópolis – MA.	UND	3.400,00	R\$ 18,00	R\$ 61.200,00
Valor Total					R\$ 61.200,00

9.2. Estão inclusos no valor indicado na Planilha de Preços eventuais taxas de administração, custos diretos e





indiretos, mão-de-obra, impostos, tarifas, encargos e outros dispêndios necessários para a entrega dos produtos, incluindo deslocamentos.

10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

10.1. Constituem obrigações da Contratada, demais daquelas que decorram da natureza do objeto do contrato ou encontrem-se descritas no presente termo ou em qualquer de seus anexos, independentemente de transcrição, as seguintes:

10.2. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências do CONTRATANTE;

10.3. Disponibilizar, a qualquer momento, quaisquer documentos solicitados pelo município em virtude de prestação de contas ao Tribunal de Contas do Estado do Maranhão;

10.4. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens do CONTRATANTE, ou ainda a terceiros, durante a execução do contrato;

10.5. Comunicar à Administração do CONTRATANTE qualquer anormalidade constatada durante a execução do contrato e prestar os esclarecimentos solicitados;

10.6. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da execução do serviço contratado;

10.7. Refazer a entrega que, a juízo do representante do CONTRATANTE, não forem considerados satisfatórios, sem que caiba qualquer acréscimo no preço contratado;

10.8. Recrutar, selecionar e encaminhar ao CONTRATANTE os empregados necessários à entrega dos produtos, de acordo com a qualificação mínima definida exigida;

10.9. Cuidar para que o preposto indicado mantenha permanente contato com a unidade responsável pela fiscalização do Contrato, adotando as providências requeridas relativas ao fornecimento dos produtos contratados, bem como comande, coordene e controle o execução e entrega dos referidos produtos;

10.10. Publicar no Diário Oficial do Município, Portal de Transparência, os atos e avisos obrigatórios, as matérias que entende necessárias à maior divulgação deste procedimento;

10.11. Atender solicitações do CONTRATANTE com vistas ao aperfeiçoamento do fornecimento de que trata este Termo de Referência;

10.12. Manter contatos permanentes com o CONTRATANTE, durante o decorrer do processo, para facilitar a fiscalização da execução do Contrato e mediar informações/esclarecimentos que se fizerem necessários;

11. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE:

11.1. Constituem as seguintes obrigações da Contratante:

I. O contratante exercerá fiscalização da execução contratada, acompanhando toda a execução para o cumprimento das especificações técnicas contratadas, assim como a qualidade do mesmo;

II. Fornecer a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita da Contratada, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos neste Termo de Referência;

III. Fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso;

IV. Efetuar o pagamento da contratada no prazo determinado neste termo e em seus anexos, inclusive, no contrato;

V. Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.

11.2. Proporcionar todas as facilidades necessárias ao bom andamento do fornecimento pactuados;





11.3. Articular-se com a instituição contratada, quanto às datas relativas às atividades constantes deste Contrato, e fazer cumprir o respectivo calendário;

11.4. Definir, em comum acordo com a instituição contratada, os cronogramas concernentes à realização do serviço;

11.5. Publicar os atos na Imprensa Oficial.

11.6. Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela licitante vencedora com relação ao objeto desta dispensa de licitação; e

11.13. Efetuar pagamentos nas condições e preços pactuados.

12. DO PRAZO CONTRATUAL:

12.1. O contrato de fornecimento dos produtos terá vigência de 05 (cinco) dias, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos termos estabelecidos no Art. 105 da Lei Federal nº 14.133/21,

12.2. A inexecução total ou parcial das obrigações pactuadas enseja a rescisão do contrato, observado o disposto na Lei 14.133/2021.

13. ADJUDICAÇÃO:

13.1. A adjudicação das propostas de preços será pelo critério do **MENOR PREÇO GLOBAL**.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

14.1. As despesas decorrentes da contratação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias do Município, conforme rubrica a seguir:

DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

UNIDADE: 04. Secretaria Municipal de Administração;

CLASSIFICAÇÃO: 04.122.2001.2097.0000. Manutenção das Atividades Administrativas;

NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.39.00. Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

15. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

15.1. Os documentos de habilitação estão contidos no art. 62 da Lei 14.133/2021.

15.2. Além das condições legais de habilitação previstas na legislação será exigida da Instituição contratada:

- a) Cópia da Cédula de identidade e CPF do responsável da proponente;
- b) Apresentar documentação atualizada do Estatuto ou Contrato Social. A instituição deverá ser brasileira ou estrangeira com autorização, e incumbida regimental ou estatutariamente da pesquisa, do ensino ou do desenvolvimento institucional, detendo inquestionável reputação ético-profissional e não tenha fins lucrativos. Não poderá ser cooperativa ou instituição sem fins lucrativos cujo estatuto e objetos sociais não prevejam ou não estejam de acordo com o objeto contratado;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações ou sem fins lucrativos, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto ou ato de autorização, em se tratando de instituição ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Certidão Conjunta Negativa de Débitos, relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, no âmbito da RFB e da PGFN abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" e "d" do parágrafo único do art. 11 da Lei n.º 8.212, de 24 de julho de 1991, com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 2017.





02/10/2014.

- g) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do interessado, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- h) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual relativo ao domicílio ou sede do interessado;
- i) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do relativo ao domicílio ou sede do interessado;
- j) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de Certificado de Regularidade de Situação/CRF.
- k) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), com prazo de validade de 180 (cento e oitenta dias), contados da data de sua emissão, de acordo com a Legislação federal "Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011".
- l) Prova de inscrição de Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ;
- m) Apresentação de pelo menos 01 (um) atestado em nome da pessoa jurídica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, suficientes para comprovar a aptidão em execução de objetos similares ao desta contratação.
- n) O(s) atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) constando as seguintes informações da emitente: papel timbrado, CNPJ, endereço, telefone, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento, bem como conter objeto, atividades desenvolvidas e período da contratação.
- o) Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial da promitente contratada ou pela própria pessoa jurídica e/ou emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores da promitente contratada.
- p) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial ou execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- p.1.) Caso o licitante encontre-se em recuperação judicial, admite-se a participação, em licitações, desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, na forma do Acórdão TCU – Plenário – 1201/2020.
- a) Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- b) Certidão Negativa de Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas — CEIS.
- c) Certidão Negativa de Cadastro Nacional de Empresas Públicas — CNE.

15.3. Declaração de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir de quatorze anos;

15.4. Para fins de avaliação da(s) certidão(ões) ou atestado(s), serão entendidos como fornecimentos dos produtos similares ao objeto desta licitação, compatíveis em características, aqueles em cuja descrição conste a capacitação profissional.

16. DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS:

16.1. O recebimento dos produtos será realizado pela Secretaria Municipal de Administração, mediante verificação do cumprimento das obrigações da contratada.

16.2 O objeto somente será aceito se estiver em conformidade com as especificações contidas neste Termo de Referência.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

17.1. O contratado, após convocação para assinatura do instrumento contratual ou instrumento equivalente,





estará sujeitos às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e no aviso de dispensa e neste termo e às demais cominações legais, assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

18. DA HOMOLOGAÇÃO:

18.1. O processo de contratação será submetido à homologação pelo Prefeito Municipal.

19. DA FUNDAMENTATAÇÃO LEGAL:

19.1. Fundamenta-se na Lei Federal nº 14.133/21, e demais normas pertinentes à espécie.

Davinópolis – MA, 30 de abril de 2025.

Atenciosamente,

Luiz Nildo Alencar de Lima
Secretário Municipal de Administração

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

