TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO A SER CONTRATADO

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitas prontas, com peso mínimo de 900 g, acompanhadas de refrigerante de no mínimo 200 ml, a serem disponibilizadas diariamente, inclusive em finais de semana e feriados, para retirada no estabelecimento da contratada.

ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

Item	ESPECIFICAÇÃO	Unidade de medida	Estimativa
1	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC.AGRICULTURA)	UND	1.500
2	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. OBRAS)	UND	3.000
3	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. ASSISTENCIA SOCIAL)	UND	800
4	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (BOMBEIROS COMUNITÁRIOS)	UND	1.200
5	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. DE ADMINISTRAÇÃO)	UND	1.000
6	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços		500

	de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. DE SAÚDE)		

Especificações técnicas mínimas:

A empresa contratada deverá fornecer marmitas prontas com peso mínimo de 900 g, compostas por arroz, feijão, massa, proteína (carne bovina, suína, frango ou peixe) e saladas ou legumes em embalagem separada, acompanhadas de refrigerante de no mínimo 200 ml, obedecendo às normas de higiene e segurança alimentar vigentes.

As refeições deverão ser preparadas em conformidade com a RDC nº 216/2004 – Boas Práticas para Serviços de Alimentação, sendo obrigatória a apresentação de alvará sanitário atualizado ou documento similar emitido pela Vigilância Sanitária.

O fornecimento deverá ocorrer diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, com as refeições prontas para retirada no estabelecimento da contratada dentro dos horários fixos estabelecidos pela Administração. Qualquer irregularidade quanto ao peso, qualidade, temperatura, acondicionamento ou composição da refeição deverá ser corrigida mediante substituição imediata, sem custos adicionais ao Município.

A contratada deverá manter canal de comunicação ativo (telefone e e-mail) para atendimento imediato das demandas, ajustes operacionais e resolução de eventuais problemas durante toda a vigência contratual.

Distribuição mínima das gramaturas
Cada marmita deverá respeitar a seguinte composição mínima:

- Arroz: 250 g
- Feijão: 150 g
- Massa: 150 g
- Proteína (carne bovina, suína, frango ou peixe): 250 g
- Saladas e legumes (em embalagem separada): 100 g

Total mínimo: 900 g.

- 1 Refrigerante de no mínimo 200ml.

2.2. Horários para disponibilização das refeições

A contratada deverá disponibilizar as refeições prontas para retirada nos seguintes horários fixos:

- Almoço: das 11h30 às 12h30
- Jantar: das 19h30 às 20h30

As marmitas deverão estar integralmente preparadas, acondicionadas e prontas para retirada antes do início do horário estipulado, garantindo regularidade, qualidade e atendimento adequado às necessidades das Secretarias e dos usuários.

A retirada fora dos horários acima definidos somente será permitida em situações emergenciais, devidamente justificadas, tais como:

- ocorrências atendidas pelos Bombeiros Voluntários que impeçam a retirada no horário padrão;
- demandas urgentes e imprevisíveis da Secretaria de Assistência Social, especialmente em atendimentos de grupos vulneráveis;
- outras situações excepcionais que exijam atendimento imediato, desde que justificadas pelo setor requisitante e comunicadas à contratada.

2. DA NATUREZA DO OBJETO

O objeto é caracterizado como bem comum, com especificações usuais de mercado, conforme art. 6º, XIII da Lei 14.133/2021. Não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 17/2023.

4. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação está fundamentada nos Estudos Técnicos Preliminares elaborados pela Administração Municipal. A modalidade utilizada será Pregão Eletrônico, nos termos do art. 28 inciso I da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de serviços comuns, com especificações usuais de mercado e plenamente padronizáveis. A adoção do pregão garante competitividade, economicidade e atendimento ao interesse público.

5. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A contratação justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo de marmitas às equipes das Secretarias Municipais, aos Bombeiros Voluntários em serviço e aos usuários atendidos pela Assistência Social, assegurando condições adequadas de trabalho, apoio alimentar e atendimento humanizado às populações em situação de vulnerabilidade.

As atividades desempenhadas pelos setores envolvidos muitas vezes externas, ininterruptas, emergenciais ou realizadas em locais distantes da sede impedem o retorno dos servidores para alimentação, tornando indispensável a disponibilização de refeições prontas e padronizadas. Da mesma forma, as ações da Assistência Social demandam resposta imediata e, por vezes, emergencial, exigindo refeições prontas para atendimento de famílias e indivíduos em risco social.

A adoção do Pregão Eletrônico, por meio do Sistema de Registro de Preços, mostra-se a solução mais vantajosa por assegurar competitividade, economicidade, padronização, controle de qualidade e flexibilidade no atendimento, considerando que a demanda pode variar conforme as necessidades operacionais diárias.

A contratação garante a continuidade dos serviços essenciais do Município, preserva a eficiência administrativa, mantém a segurança alimentar dos usuários e evita interrupções nas atividades das equipes operacionais, do Corpo de Bombeiros e dos programas sociais. Dessa forma, a contratação proposta é tecnicamente viável, juridicamente adequada e financeiramente possível, estando em conformidade com os princípios da legalidade, economicidade, eficiência e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

6. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

O prazo de vigência da Contratação é de 12 (doze) meses, com início a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogado por igual período.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação, por meio de Pregão Eletrônico, de empresa especializada no preparo e disponibilização de marmitas prontas para atendimento das Secretarias Municipais, dos Bombeiros Voluntários em serviço e dos usuários acompanhados pela Assistência Social. O fornecimento será realizado sob demanda, de acordo com as solicitações formais encaminhadas pelos setores requisitantes, garantindo atendimento contínuo, padronizado e adequado às necessidades operacionais do Município.

A contratação engloba o fornecimento completo das refeições, com peso mínimo de 900 g, compostas por arroz, feijão, massa, proteína (carne bovina, suína, frango ou peixe) e saladas/legumes em embalagem separada, acompanhadas de refrigerante de no mínimo 200 ml, seguindo rigorosamente as especificações técnicas e gramaturas definidas pela Administração. As marmitas deverão ser disponibilizadas para retirada diretamente no estabelecimento da contratada, nos seguintes horários fixos:

- Almoço: das 11h30 às 12h30
- Jantar: das 19h30 às 20h30

Em caráter excepcional, será permitida a retirada fora desse intervalo somente em situações emergenciais, como ocorrências dos Bombeiros Voluntários que impeçam o deslocamento no horário padrão ou demandas urgentes da Assistência Social. Nessas situações, a contratada deverá assegurar atendimento imediato e compatível com a urgência apresentada.

A solução prevê ainda:

- Cumprimento integral da RDC nº 216/2004, garantindo boas práticas de manipulação, preparo e acondicionamento dos alimentos;
- Apresentação de alvará sanitário válido ou documento equivalente, emitido pela Vigilância Sanitária;
- Substituição imediata de qualquer marmita entregue fora das especificações ou da temperatura adequada, sem ônus ao Município;
- Manutenção de canal de comunicação ativo (telefone e e-mail) para atendimento das demandas, esclarecimento de dúvidas e ajustes operacionais durante toda a vigência contratual;
- Adoção de embalagens adequadas, seguras e compatíveis com o transporte até os setores requisitantes;
- Garantia de rastreabilidade e controle administrativo das refeições fornecidas.

O atendimento ocorrerá por meio de Sistema de Registro de Preços, possibilitando flexibilidade para aquisição conforme a demanda real de cada setor, evitando desperdícios e assegurando economicidade, eficiência, transparência e padronização do fornecimento. A solução, portanto, viabiliza a manutenção das atividades essenciais do Município, assegura alimentação adequada a servidores e usuários e contribui significativamente para a continuidade e a qualidade dos serviços públicos.

8. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O objeto não será parcelado, pois o fornecimento de marmitas exige padronização única quanto à composição, peso mínimo, gramaturas, qualidade nutricional, embalagem, higienização, horários de disponibilização e condições sanitárias, características que precisam ser executadas de forma uniforme. A divisão do objeto entre diferentes fornecedores geraria risco de despadronização, aumento da complexidade operacional, maior dificuldade de fiscalização e possibilidade de variação de qualidade entre os estabelecimentos.

Além disso, o atendimento envolve diversas Secretarias, os Bombeiros Voluntários e a Assistência Social, com necessidade de coordenação centralizada, fornecimento diário, inclusive em finais de semana e feriados, e atendimento em situações emergenciais. A execução por um único fornecedor assegura regularidade, controle administrativo, economicidade, qualidade homogênea e continuidade do serviço, evitando interrupções no atendimento às equipes operacionais e às pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Dessa forma, o não parcelamento está plenamente justificado, sendo tecnicamente mais adequado e mais vantajoso para a Administração Pública, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O fornecimento das marmitas será realizado sob demanda, mediante solicitação formal encaminhada pelos setores requisitantes (Secretarias Municipais, Bombeiros Voluntários e Assistência Social), de acordo com suas necessidades diárias e emergenciais. As refeições deverão ser disponibilizadas prontas para retirada diretamente no estabelecimento da contratada, observando rigorosamente os horários fixos definidos pela Administração:

- Almoço: das 11h30 às 12h30
- Jantar: das 19h30 às 20h30

Em caráter excepcional, será permitida a retirada fora desses horários somente em situações emergenciais, como ocorrências que impossibilitem o deslocamento dos Bombeiros Voluntários no horário padrão ou demandas imprevisíveis da Assistência Social relacionadas ao atendimento de pessoas em situação de vulnerabilidade.

A execução do objeto deverá observar as especificações técnicas e nutricionais, incluindo peso mínimo de 900 g, gramaturas estabelecidas, composição obrigatória dos alimentos e fornecimento de refrigerante de no mínimo 200 ml, bem como o cumprimento integral das normas sanitárias, especialmente a RDC nº 216/2004, devendo a contratada possuir alvará sanitário válido ou documento equivalente emitido pela Vigilância Sanitária.

As marmitas deverão ser entregues dentro das condições adequadas de higiene, temperatura e acondicionamento, em embalagens firmes, atóxicas e apropriadas para transporte, garantindo a integridade do alimento até sua retirada. Qualquer refeição em desacordo com as especificações, fora dos padrões de qualidade, com falhas de higienização, peso insuficiente ou temperatura inadequada deverá ser substituída imediatamente, sem ônus adicional para a Administração.

A contratada deverá manter canal de comunicação ativo (telefone e e-mail) durante todo o período de execução contratual, para atendimento das demandas, esclarecimento de dúvidas, registro de ocorrências e realização de ajustes operacionais sempre que necessário.

Todas as despesas relacionadas à execução do objeto incluindo ingredientes, mão de obra, preparo, embalagens, higienização, energia, tributos, materiais de consumo, custos operacionais e demais encargos serão de responsabilidade exclusiva da contratada, não sendo permitida qualquer cobrança adicional ao Município, sob nenhum pretexto.

A Administração será responsável pela organização e controle das solicitações, pela conferência das refeições no momento da retirada, pelo registro diário das quantidades fornecidas e pela comunicação formal à contratada em caso de ocorrências, reclamações ou solicitações emergenciais. As retiradas serão realizadas exclusivamente pelos servidores designados pelos setores requisitantes.

Este modelo de execução garante transparência, segurança, padronização e continuidade do serviço, minimizando riscos, facilitando a fiscalização e assegurando plena aderência às necessidades operacionais e sociais do Município.

.

10. MODELO DA GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas por servidores formalmente designados, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 15/2023.

Gestor: Cesar Augustus Winck - SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

telefone (49) 3247-0188.

Fiscal do Contrato: DANIEL PATRICK CASTRO DOS ANJOS

telefone (49) 3247-0188.

A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes. A futura contratada sujeitar-se-á a fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Lebon Régis, em todos os aspectos inerentes a execução do objeto contratado.

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O objeto será recebido PROVISORIAMENTE, em até 5 (cinco) dias úteis, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação da conformidade dos itens com as exigências contratuais.

O objeto será recebido DEFINITIVAMENTE, em até 30 (trinta) dias úteis, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, para verificação da qualidade, quantidade e consequente aceitação.

O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com as suas especificações.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil do FORNECEDOR pela solidez e pela segurança, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou no contrato.

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo, mediante a apresentação de Nota Fiscal, com o devido adimplemento contratual, de acordo com os termos da Lei nº 14.133/2021.

Como condição para pagamento deverão ser apresentadas juntamente com a nota fiscal/fatura, todas as certidões constantes da habilitação, dentro do prazo de validade, nos termos do art. 92, inciso XVI da Lei nº 14.133/2021.

O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "recebimento definitivo" na nota fiscal apresentada.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção do fornecedor será realizada por meio de Pregão Eletrônico, em sessão pública, conforme previsto no art. 28, inciso I da Lei nº 14.133/2021, adotando-se o critério de julgamento por menor preço, em regime de Sistema de Registro de Preços.

Poderão participar empresas especializadas no preparo de refeições, que atendam integralmente às exigências deste Termo de Referência e do edital, incluindo a comprovação de capacidade técnica e estrutura adequada para produção diária de marmitas, com segurança alimentar e cumprimento das normas sanitárias.

Para participar do certame, os licitantes deverão comprovar:

- Atuação compatível com o objeto licitado, devidamente registrada no CNPJ;
- Regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária, nos termos da Lei nº 14.133/2021;
- Atendimento às exigências de habilitação previstas no art. 62 da Lei nº 14.133/2021, incluindo apresentação de alvará sanitário válido ou documento equivalente e demais documentos necessários ao preparo e manipulação de alimentos;
- Declaração de que os preços ofertados incluem todos os custos operacionais envolvidos no fornecimento.

A proposta apresentada deverá contemplar todas as especificações do objeto, incluindo preparo, embalagem, disponibilização nos horários estabelecidos, atendimento às emergências e fornecimento do refrigerante, com preços compatíveis com os praticados no mercado, conforme pesquisa documentada no Estudo Técnico Preliminar.

A disputa seguirá o rito do pregão eletrônico, com lances sucessivos e classificação automática, e será selecionado o fornecedor cuja proposta final for considerada a mais vantajosa para a Administração Pública, atendidos os requisitos do edital.

13. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com base na necessidade de fornecimento de marmitas destinadas às equipes das Secretarias, aos Bombeiros Voluntários em serviço e aos grupos vulneráveis atendidos pela Assistência Social, foram avaliadas três alternativas distintas para atendimento da demanda, considerando que não haverá serviço de entrega, sendo as refeições retiradas diretamente no estabelecimento contratado. A análise levou em conta aspectos operacionais, econômicos e administrativos.

Alternativa I – Produção Interna pela Administração Pública

A preparação das refeições pelo próprio Município exigiria aquisição de insumos, equipamentos industriais, adequação de cozinha profissional, contratação de equipe especializada e cumprimento

rigoroso das normas sanitárias, além de organização logística diária. Diante dos altos custos de implantação, da ausência de estrutura adequada e da complexidade operacional, esta alternativa se mostra inviável para a realidade administrativa municipal.

Alternativa II – Pregão Eletrônico com Registro de Preço em Lote Único

Consiste na contratação de empresa especializada por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preço, em lote único, com disputa pelo critério de menor preço. O uso do Registro de Preço é adequado devido à variação diária da demanda e à necessidade de flexibilidade no consumo. A retirada no local facilita a operação, pois a empresa contratada fica responsável apenas pelo preparo e disponibilização das marmitas no estabelecimento, sem logística de entrega. O lote único se justifica porque apenas uma empresa possui condições de atender simultaneamente a todas as especificações técnicas (gramaturas mínimas, proteína mínima, saladas separadas), manter padrão único de qualidade e fornecer diariamente, inclusive em fins de semana. Entre as vantagens destacam-se: padronização das refeições, maior controle pela Administração, economia de escala, segurança sanitária, menor risco de interrupção no fornecimento e organização centralizada da execução contratual. Trata-se da alternativa mais eficiente e vantajosa.

Alternativa III – Credenciamento de Estabelecimentos Alimentícios do Município

Consiste na habilitação de vários estabelecimentos locais aptos a fornecer as refeições, com retirada pelo próprio Município. Apesar de oferecer flexibilidade e reduzir o risco de indisponibilidade, apresenta desvantagens importantes: dificuldade de padronizar as marmitas entre estabelecimentos diferentes, maior esforço de fiscalização, variação de qualidade entre fornecedores, dificuldades no controle das gramaturas mínimas e maior complexidade administrativa para distribuir a demanda entre múltiplos credenciados. Por esse motivo, apesar de viável, não se mostra a alternativa mais eficaz.

Após a análise comparativa, conclui-se que a alternativa mais vantajosa para a Administração é a realização de Pregão Eletrônico com Registro de Preço, em lote único, com retirada das marmitas diretamente no estabelecimento contratado, garantindo economicidade, padronização, segurança alimentar e eficiência operacional.

14. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços de mercado, por meio da análise de pregões eletrônicos, atas de registro de preços e contratações similares registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme previsto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Foram considerados os seguintes critérios:

- Preços praticados em contratações similares para fornecimento de refeições prontas por outros entes públicos;
- Especificações técnicas compatíveis com o objeto deste Termo de Referência, incluindo composição, gramaturas, embalagem, padrões nutricionais e fornecimento do refrigerante;
- Quantitativos estimados com base nas demandas anuais informadas pelas Secretarias, Bombeiros Voluntários e Assistência Social, conforme levantamento constante no Estudo Técnico Preliminar;
- Projeção anual de fornecimento, considerando variações de consumo, plantões, atividades externas e situações emergenciais atendidas pelos setores demandantes.

A estimativa apurada destina-se exclusivamente ao planejamento da contratação, podendo ser ajustada conforme consumo real, tendo em vista que a aquisição ocorrerá por meio do Sistema de Registro de Preços, sem obrigatoriedade de consumo integral dos quantitativos estimados.

A seguir, apresenta-se a síntese dos valores estimados:

Item	Material	Quant.	1	2	3	Valor Unitário (R$)	Valor Total Estimado (R$)
1	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC.AGRICULTURA)	1.500	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 49.845
2	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. OBRAS)	3.000	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 99.690
3	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. ASSISTENCIA SOCIAL)	800	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 26.584
4	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (BOMBEIROS COMUNITÁRIOS)	1.200	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 39.876

5	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. DE ADMINISTRAÇÃO)	1.000	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 33.230
6	MARMITEX Marmitas com peso mínimo de 900 gramas para alimentação contendo: Arroz, feijão, massa, pedaços de carne (Bovina, frango, suína ou peixe), com saladas e verduras/legumes (saladas em marmitas separadas), acompanhada de um refrigerante de no mínimo 200ml. (SEC. DE SAÚDE)	500	R$ 33,00	R$ 35,93	R$ 30,75	R$ 33,23	R$ 16.615
					Total Estimado da Contratação:	R$ 265.840,00	

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas correrão a conta da seguinte dotação:

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO E FINANCAS
71 - 1 . 2050 . 4 . 122 . 2 . 2.10 . 0 . 339000
212 - 1 . 2050 . 6 . 181 . 6 . 2.86 . 0 . 339000

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
41 - 2 . 91010 . 10 . 301 . 28 . 2.41 . 0 . 339000

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA
157 - 1 . 2080 . 15 . 452 . 18 . 2.32 . 0 . 339000
178 - 1 . 2080 . 26 . 782 . 21 . 2.34 . 0 . 339000

SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUARIA, PISCICULTURA E MEIO AMBIENTE
197 - 1 . 2090 . 20 . 606 . 23 . 2.36 . 0 . 339000

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, TRABALHO E RENDA
229 - 1 . 2075 . 8 . 244 . 26 . 2.66 . 0 . 339000

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após a análise das necessidades apresentadas pelos setores demandantes, das condições operacionais envolvidas e das características do objeto, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitas prontas, por meio de Pregão Eletrônico e utilização do Sistema de Registro de Preços, é a solução mais adequada, vantajosa e eficiente para a Administração Municipal.

A proposta atende de forma integral às exigências de padronização, qualidade nutricional, segurança alimentar e disponibilidade diária, assegurando o atendimento contínuo das equipes que atuam em atividades externas, dos Bombeiros Voluntários em regime de plantão e dos usuários em situação de vulnerabilidade acompanhados pela Assistência Social. A execução centralizada por um único fornecedor evita descompassos operacionais, reduz riscos de despadronização e facilita a fiscalização, garantindo maior controle administrativo e regularidade no fornecimento.

O uso do Pregão Eletrônico promove maior competitividade, transparência e economicidade, permitindo a seleção da proposta mais vantajosa, enquanto o Sistema de Registro de Preços oferece flexibilidade para atender à demanda variável do Município, sem comprometer a eficiência do gasto público ou gerar desperdícios. As especificações técnicas, as gramaturas mínimas, as normas sanitárias aplicáveis e os horários de disponibilização asseguram qualidade uniforme e atendimento adequado às necessidades de cada setor.

Diante do exposto, resta plenamente demonstrada a viabilidade técnica, a adequação jurídica e a vantajosidade econômica da contratação, recomendando-se a continuidade do processo licitatório, em estrita conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, com o objetivo de garantir a prestação de serviço de alimentação segura, eficiente e alinhada ao interesse público.

Lebon Régis, 29 de janeiro de 2026.

CESAR AUGUSTUS WINCK:89099044968

Assinado digitalmente por CESAR AUGUSTUS WINCK:89099044968
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado Digital PF A1, OU=Presencial, OU=34979098000192, OU=AC SyngularID Multipla, CN=CESAR AUGUSTUS WINCK:89099044968
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.02.09 13:54:00-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.2.1

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Cesar Augustus Winck