

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



### Unidade Requisitante

Secretaria Municipal De Administração e Gestão De Pessoal, 06.115.307/0001-14



### Alinhamento com o Planejamento Anual

A presente aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual referente ao exercício de 2025, sob o código ID Nº 02 .



### Equipe de Planejamento

Warley Braytner Sales da Cunha, João Victor Evangelista Ferreira Soares, Lorena Costa Silva, Hendrick Wandry Marinho Araújo, Lívio Araújo Barros



### Problema Resumido

A Prefeitura Municipal de Timon/MA enfrenta a inexistência de infraestrutura adequada para atender à alimentação dos servidores que cumprem jornada de trabalho estendida. Não há cozinha instalada para preparo de refeições, nem espaço físico disponível que possa funcionar como refeitório para o consumo adequado da alimentação. Essa deficiência compromete o bem-estar, a saúde e a produtividade dos servidores, afetando diretamente a eficiência da Administração Pública. Diante disso, torna-se necessária a contratação de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas, assegurando condições dignas de trabalho e continuidade dos serviços públicos com qualidade.

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 Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoal – SEMAG, responsável pela organização administrativa da Prefeitura Municipal de Timon/MA, enfrenta um desafio significativo que impacta a performance e o bem-estar dos servidores públicos que atuam em jornada estendida, realizando turnos diários tanto na parte da manhã quanto da tarde. Essa situação gera um comprometimento direto nas condições laborais destes profissionais.

A falta de acesso a refeições apropriadas e saudáveis contribui para o aumento do estresse físico e mental desses servidores, prejudicando sua saúde e, por consequência, a eficiência no desempenho das atividades administrativas. A ausência de uma infraestrutura interna capaz de suprir essa demanda alimentar torna inviável a resposta da Administração a essa necessidade intrínseca dos trabalhadores, reforçando a urgência de uma solução especializada externa que atenda a padrões adequados de qualidade e segurança alimentar.

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas é, portanto, uma medida necessária para resolver este gargalo logístico. O correto atendimento a essa necessidade não apenas visa garantir melhores condições de trabalho para os servidores, mas também se traduz em benefícios diretos para a administração pública, ao evitar ausências, atrasos e redução na produtividade. Esse alinhamento com o interesse público deve prevalecer, assegurando o respeito à dignidade do servidor e a valorização do trabalho realizado.

Atender a essa demanda específica, de forma planejada e eficaz, não só está em consonância com as melhorias que se espera do serviço público, mas também reflete uma gestão mais racional e econômica dos recursos públicos. Assim, a formalização dessa contratação representa uma resposta direta e responsável às necessidades reais da Administração Municipal, contribuindo para o fortalecimento da gestão pública e a promoção de um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo.



## REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas à Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoal – SEMAG busca atender a uma necessidade concreta de servidores que atuam em jornadas de trabalho estendidas. Para garantir que a solução contratada atenda plenamente a essa demanda, foram definidos os seguintes requisitos técnicos mínimos:

1. Os estabelecimentos devem dispor de **instalações físicas adequadas, seguras, limpas e confortáveis para o consumo das refeições no local**, observando as normas sanitárias da Vigilância Sanitária e os requisitos mínimos de salubridade, ventilação, higiene e acessibilidade.
2. Os restaurantes ou estabelecimentos a serem contratados **devem estar localizados em um raio máximo de 700 (setecentos) metros da sede da Prefeitura Municipal de Timon/MA**, visando assegurar **rapidez no deslocamento dos servidores, compatibilidade com o horário de expediente e eficiência na prestação do serviço público**. Tal exigência está alinhada com o princípio da economicidade e com a busca por soluções logísticas eficientes.
3. O local deve possuir **capacidade mínima para atendimento simultâneo de, no mínimo, 30 servidores**, conforme demanda prevista pela Secretaria requisitante, sem comprometer a qualidade do serviço.
4. O estabelecimento deve estar em pleno funcionamento **durante os horários de almoço**, compatibilizando-se com os horários praticados pela Administração Pública Municipal.
5. Os fornecedores deverão apresentar **alvará sanitário, licença de funcionamento** comprovando regularidade para o fornecimento de alimentos prontos.
6. Os alimentos devem ser **preparados no próprio dia do consumo**, com ingredientes frescos e obedecendo às boas práticas de manipulação e higiene, em conformidade com as normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária local. **Não serão aceitas refeições congeladas, resfriadas ou previamente preparadas em dias anteriores**, salvo em casos justificados e previamente autorizados pela Administração.

Esses requisitos visam garantir que a escolha da empresa prestadora de serviço ocorra de forma transparente e eficiente, contribuindo para o bem-estar dos servidores e a efetividade dos serviços públicos prestados pela Prefeitura Municipal de Timon/MA.



## SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções disponíveis para o fornecimento de refeições prontas para servidores com jornada estendida:

### 1. **\*\*Contratação de empresas especializadas em alimentação corporativa\*\***

- Vantagens:

- Experiência no fornecimento de refeições em grandes quantidades, acomodando a demanda específica da Prefeitura.
- Variedade de cardápios que podem atender necessidades especiais (ex: restrições alimentares, dietas).
- Logística já estruturada para entregas regulares, minimizando riscos de atrasos.
- Possível certificação em segurança alimentar, garantindo padrões de qualidade.

- Desvantagens:

- Custo frequentemente elevado em comparação ao self-service ou opções mais simples.
- Risco de dependência de fornecedores externos, impactando na continuidade do serviço em caso de problemas logísticos.
- Necessidade de contratos de longo prazo, limitando flexibilidade.

### 2. **\*\*Parcerias com restaurantes locais\*\***

- Vantagens:

- Possibilidade de negociação de preços competitivos devido à proximidade e apoio à economia local.
- Cardápios personalizáveis e adaptações rápidas às preferências dos servidores.
- Maior flexibilidade nas demandas, podendo ajustar rapidamente a quantidade de refeições conforme necessidade.

- Desvantagens:

- Infraestrutura de entrega pode não ser adequada a tempo integral, limitando a confiabilidade.
- Padrão variado de qualidade, dependendo do restaurante, gerando inconsistências nas refeições.
- Potencial dificuldade em coordenação e gerenciamento múltiplo de parceiros.

### 3. **\*\*Implantação de serviço de alimentação in-house com terceirização do preparo\*\***

- Vantagens:

- Controle total sobre o cardápio e qualidade das refeições, alinhando-se às necessidades dos servidores.
- Capacidade de responder rapidamente a mudanças nas demandas gastronômicas.
- Fortalecimento da imagem institucional da Prefeitura ao promover alimentação saudável.

- Desvantagens:

- Necessidade de espaço físico adequado para instalação e equipamentos, gerando investimento inicial elevado.
- Requer gestão de equipe de cozinha, demandando recrutamento e treinamento, resultando em custos adicionais.
- Complexidade na operação e logística interna que pode gerar desafios se não bem administrada.

### 4. **\*\*credenciamento de restaurantes locais\*\***

- Vantagens:

- **Descentralização do fornecimento:** oferece mais de uma opção de estabelecimento, melhorando o atendimento e evitando dependência de um único fornecedor.

- **Redução de custos logísticos:** elimina a necessidade de entrega ou transporte das refeições até os órgãos da administração, uma vez que o servidor se deslocaria até o restaurante.

- **Fomento à economia local:** estimula a participação de pequenos negócios do entorno da sede do Poder Executivo.

- **Flexibilidade operacional:** o credenciamento pode ser contínuo, permitindo a entrada de novos fornecedores ao longo da vigência, desde que atendam aos requisitos.

A escolha da solução deve considerar o equilíbrio entre custo, qualidade, flexibilidade e adequação às necessidades específicas dos servidores, garantido que a solução escolhida atenda aos princípios da dignidade e eficiência administrativa, buscando sempre maximizar o benefício ao interesse público.



### DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha do credenciamento de restaurantes locais, devidamente regularizados e situados em um raio de até 700 (setecentos) metros da sede da Prefeitura Municipal de Timon/MA, para o fornecimento de refeições prontas aos servidores públicos com jornada estendida é justificada por uma série de elementos técnicos que garantem a compatibilidade e a eficácia da solução proposta. Primeiramente, a proximidade dos estabelecimentos selecionados promove a diminuição do tempo de deslocamento, permitindo que os servidores se desloquem de forma mais ágil, contribuindo para a continuidade das atividades. Além disso, o credenciamento de restaurantes locais garante que as refeições atendam aos padrões exigidos de qualidade e segurança alimentar, uma vez que esses estabelecimentos já operam sob vigilância sanitária e regulamentação adequada.

Considerando os aspectos operacionais, a adoção dessa abordagem apresenta benefícios significativos em termos de manutenção e suporte. A gestão do fornecimento das refeições será leve e flexível, permitindo ajustes rápidos conforme a demanda dos serviços públicos. Por meio do credenciamento, a Prefeitura poderá trabalhar com múltiplos fornecedores, diversificando opções de menus e ajustando quantidades conforme a necessidade dos servidores, evitando desperdícios e garantindo atendimento em casos de ausências ou variações no quadro de pessoal.

Outro ponto importante refere-se à viabilidade econômica da solução escolhida. O modelo de credenciamento não demandará investimentos pesados em infraestrutura própria para preparo das refeições, algo que se mostraria inviável considerando as condições atuais da Administração Municipal. Além disso, ao optar por restaurantes locais, a Prefeitura fortalece a economia regional, incentivando o desenvolvimento de pequenos empreendedores e promovendo a circulação de recursos na comunidade. Em termos de custo-benefício, a expectativa é que a redução de absenteísmo e a melhoria nas condições de trabalho proporcionem um retorno significativo em produtividade e eficiência administrativa. Dessa maneira, a contratação externa se revela não apenas vantajosa em termos financeiros, mas também pelo potencial melhora na qualidade dos serviços prestados à população.

Esse modelo atende ao interesse público ao garantir que os servidores possam desempenhar suas funções sem comprometer a saúde e o bem-estar, refletindo na eficiência da máquina pública. A escolha do credenciamento de restaurantes situa-se como uma solução técnica, operacional e economicamente eficiente, alinhada aos objetivos de valorização do servidor e de excelência na prestação do serviço público.

**QUANTITATIVOS**

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor unitário	Valor total
1	Fornecimento de Refeições Prontas para Consumo no Local, Preparadas no Dia, em Estabelecimentos Situados num Raio de até 700 (setecentos) metros da Sede da Prefeitura Municipal de Timon/MA	UNIDADE	13.200,00	R\$ 22,00	R\$ 290.400,00
<b>Valor Total</b>					

**PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

A contratação para o fornecimento de refeições prontas aos servidores públicos da Prefeitura Municipal de Timon/MA não será parcelada devido à natureza contínua e interdependente dos serviços a serem prestados. Ao optar por um processo de credenciamento, busca-se garantir que todos os servidores com jornada estendida tenham acesso imediato e igualitário às refeições em estabelecimentos próximos. Parcelar essa contratação poderia resultar na fragmentação da oferta de serviços, dificultando o controle e a logística do atendimento, além de comprometer a agilidade necessária à alimentação dos servidores, os quais necessitam dispôr de refeições de forma rápida e eficiente para manter sua produtividade.

Além disso, o não parcelamento permite uma gestão mais integrada e simplificada, minimizando os desafios administrativos relacionados ao acompanhamento de múltiplos contratos e fornecedores. A centralização da gestão contratual em um único processo de credenciamento facilita a fiscalização e a manutenção de padrões de qualidade nas refeições, assegurando que todos os estabelecimentos atendam rigorosamente às exigências pré-estabelecidas. Essa abordagem também favorece a uniformidade das refeições oferecidas, evitando variações indesejadas na nutrição e qualidade dos alimentos servidos.

Por fim, é importante ressaltar que a não parcelamento dessa contratação atende diretamente ao interesse público ao assegurar condições adequadas de trabalho para os servidores. Isso se traduz em maior eficiência administrativa, pois evita atrasos e ausências, contribuindo assim para a continuidade e qualidade dos serviços prestados pela administração pública. A medida proposta claramente promove a valorização do servidor e a dignidade no ambiente de trabalho, alinhando-se de forma eficaz aos objetivos da gestão pública municipal.

**RESULTADOS PRETENDIDOS**

A contratação de empresas locais para o fornecimento de refeições prontas apresenta uma solução economicamente viável e altamente benéfica para a Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoal – SEMAG. Primeiramente, o credenciamento de restaurantes da região permite a maximização do custo-benefício ao utilizar fornecedores que já estão estabelecidos no mercado, reduzindo custos operacionais e logísticos com transporte e armazenamento de alimentos. Isso se traduz em um investimento mais eficiente dos recursos públicos disponíveis, pois as refeições são entregues prontamente, evitando desperdícios e garantindo frescor e qualidade.

Além disso, esta abordagem promove uma melhor utilização dos recursos humanos na Administração. Ao oferecer alimentação adequada e suficiente aos servidores com jornada estendida, há um impacto positivo na

sua produtividade e bem-estar. Com refeições prontas disponíveis nas dependências da Prefeitura, os funcionários evitam longos períodos sem alimentação, o que pode levar a problemas de saúde e absenteísmo. Assim, a concentração das forças de trabalho na execução de suas atividades é potencializada, resultando em serviços públicos mais ágeis e eficazes.

Outro ponto relevante é a otimização dos recursos financeiros, uma vez que a contratação de restaurantes locais em vez da implementação de uma cozinha interna minimiza gastos com estrutura física, equipamentos e insumos. A eliminação destes encargos funcionais não apenas reduz a despesa inicial, mas também os custos recorrentes com manutenção e operação da infraestrutura necessária para o preparo de refeições.

Por fim, a escolha por restaurantes localizados próximo à sede da Prefeitura garante eficiência logística, permitindo entregas rápidas e flexíveis que atendem à demanda específica dos servidores. Essa proximidade colabora ainda com o fortalecimento da economia local, promovendo o desenvolvimento regional e o suporte a pequenos empreendimentos. Portanto, a solução de credenciamento para o fornecimento de refeições prontas não só atende à necessidade imediata, mas também fundamenta-se em princípios de responsabilidade fiscal e social, reforçando o compromisso da gestão pública com a eficiência e a melhor alocação dos recursos disponíveis.



#### **PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

Para a implementação da solução de credenciamento de restaurantes locais para o fornecimento de refeições aos servidores públicos com jornada estendida, algumas providências operacionais e estruturais são essenciais. Primeiro, é imprescindível estabelecer critérios claros de qualidade e segurança alimentar que os restaurantes devem seguir para se credenciar. Esses critérios devem incluir normas de higiene, comprovação de funcionamento regular perante os órgãos de saúde, e políticas de aquisição de insumos que atendam às normas de segurança alimentar.

É fundamental realizar um mapeamento dos restaurantes localizados no raio de até 700 (setecentos) metros da sede da Prefeitura Municipal de Timon/MA, assegurando que esses estabelecimentos estejam devidamente regularizados e atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos.

Outra providência a ser adotada é a comunicação clara e direta com os servidores sobre o novo serviço. Informações detalhadas sobre o funcionamento do credenciamento, regras de consumo, horários e locais dos estabelecimentos participantes devem ser amplamente divulgadas, visando garantir que todos compreendam como acessar o serviço e incentivar a adesão.

Deve-se desenvolver um termo de referência claro e bem estruturado que defina as especificidades do credenciamento, como as obrigações e responsabilidades dos estabelecimentos, os padrões de qualidade a serem seguidos e os limites de consumo por servidor. Isso garantirá um entendimento mútuo entre a Administração e os credenciados, evitando ambiguidades que possam comprometer a prestação do serviço.

Essas providências visam garantir não apenas a disponibilização de refeições adequadas aos servidores, mas também a correta execução do processo de credenciamento, promovendo eficiência, economicidade e o melhor aproveitamento dos recursos públicos.



## CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Com base na análise apresentada, conclui-se que não existem contratações correlatas e/ou interdependentes que devem ser realizadas antes da implementação do credenciamento de restaurantes locais para o fornecimento de refeições prontas. A solução escolhida é autossuficiente no que diz respeito ao atendimento das necessidades alimentares dos servidores públicos em jornada estendida.



## IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de restaurantes locais para o fornecimento de refeições prontas aos servidores públicos com jornada estendida pode gerar diversos impactos ambientais que precisam ser considerados. Entre os principais impactos, destacam-se: a geração de resíduos sólidos, o consumo de energia durante a preparação.

Uma medida seria a realização de campanhas de conscientização junto aos fornecedores para promover a diminuição da produção de resíduos na fonte.

Essa medida mitigadora visa garantir a minimização dos impactos ambientais associados à solução escolhida, promovendo um cenário mais sustentável e responsável, alinhado à proposta de melhorias nas condições de trabalho dos servidores públicos.



## CONCLUSÃO

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**.

Timon - MA, 12 de junho de 2025

---

Warley Braytner Sales da Cunha  
Diretor de Compras  
Portaria: 0155/2025