



**PREFEITURA DE  
BALSAS**  
AVANÇO = OPORTUNIDADE

SEFIN

Secretaria Municipal de Finanças,  
Planejamento e Gestão Tributária

CPLFE: 29  
PAC: *Maur*

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. OBJETIVO

O objetivo deste Estudo Técnico Preliminar (ETP) é demonstrar a viabilidade e as vantagens da contratação de empresa por meio de dispensa de licitação emergencial para o fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens tipo marmitex, para atender as secretarias do município de Balsas-MA.

Visando atender às necessidades específicas da Prefeitura de Balsas-MA, esta contratação busca alcançar os seguintes objetivos específicos:

- **Garantir o fornecimento regular de refeições nutritivas e de qualidade aos pacientes e servidores:** Considerando as necessidades dos servidores das várias secretarias da Prefeitura Municipal de Balsas, bem como dos pacientes, acompanhantes, com atenção especial às necessidades nutricionais dos pacientes do Hospital Dr. Roosevelt Moreira Cury e da UPA (pediátricos, adultos e geriátricos), as refeições devem ser preparadas com ingredientes frescos e de qualidade, atendendo aos padrões de higiene e segurança alimentar, e oferecendo opções variadas para dietas especiais.
- **Aumentar a eficiência e a produtividade dos servidores:** A disponibilização de refeições prontas no local de trabalho, principalmente para aqueles que atuam em serviços externos, como por exemplo as equipes de terraplanagem e operação tapa-buracos, reduz o tempo gasto com deslocamentos para alimentação, permitindo que os servidores se dediquem mais às suas atividades e otimizem seu tempo.
- **Promover a saúde e o bem-estar dos pacientes e servidores:** O fornecimento de refeições adequadas visa garantir a saúde e o bem-estar dos pacientes e servidores, evitando transtornos alimentares como hipoglicemia e hiperglicemia, e contribuindo para a qualidade de vida no trabalho.

### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Tendo em vista a grande demanda das diversas Secretarias Municipais, tais como alimentação dos pacientes do Hospital Dr. Roosevelt Moreira Cury e UPA, servidores da Secretaria Municipal de Saúde e para funcionários das demais secretarias, que trabalham em tempo integral e nos serviços externos, como por exemplo os serviços de terraplanagem e operação tapa buracos, a contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de refeições prontas em embalagens tipo marmitex, por meio de contratação emergencial, surge como a solução mais agil e adequada para o Município de Balsas-MA.

Ademais o fornecimento de refeições para pacientes e acompanhantes do Hospital Dr. Roosevelt Moreira Cury e da UPA exige atenção especial. É crucial que a alimentação seja adequada às necessidades nutricionais de cada paciente, sejam eles pediátricos, adultos ou geriátricos, considerando inclusive as necessidades de acompanhantes, que muitas vezes são de pacientes

infantis, adultos com idade avançada ou vítimas de sequelas que requerem acompanhamento constante. Uma alimentação adequada e balanceada contribui significativamente para a recuperação e o bem-estar dos pacientes.

Diante dessa realidade, a contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens tipo marmitex, representa, portanto, uma solução eficiente, econômica e segura para atender às necessidades de alimentação dos servidores do Município de Balsas-MA, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços públicos prestados à população.

### 3. ÓRGÃO GERENCIADOR E SECRETARIAS PARTICIPANTES

A gestão da presente contratação será realizada pela Secretaria Municipal de Finanças de Balsas/MA, que atuará como órgão gerenciador, sendo responsável por conduzir o processo de contratação emergencial, gerenciar o contrato e coordenar a comunicação com as demais secretarias participantes.

As secretarias municipais indicadas abaixo participarão da presente contratação, demandando o fornecimento de refeições prontas, acondicionadas e transportadas em embalagens tipo marmitex:

- **Secretaria Mun. de Educação (SEMED)**, localizada na Rua Padre Franco, Edifício Franco Masserdotte, 1º andar nº 405 – salas 101, 102, 103, 104 - Centro Balsas-MA.
- **Secretaria Municipal de Saúde (SESAU)**, localizada na Rua Padre Franco, Edifício Franco Masserdotte, 2º andar - nº 405 – salas 201, 202, 205, 206, 207, 208, – Centro – Balsas-MA.
- **Secretaria Mun. de Desenv. Social, Trabalho e Emprego (SEDES)**, localizada na Praça Professor Joca Rêgo, nº 121 – Centro – Balsas – MA.
- **Departamento Municipal de Trânsito (DMT)**, localizada na Praça Getúlio Vargas, s/nº. - Centro – Balsas – MA.
- **Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE)**, localizado na Travessa Do Salim, nº. 85 – Centro – Balsas – MA.

### 4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação, que visa o fornecimento de refeições prontas, acondicionadas e transportadas em embalagens tipo marmitex para atender as secretarias do Município de Balsas-MA, será realizado processo emergencial, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

Para que a contratação atenda às expectativas da Administração, a empresa selecionada deverá cumprir uma série de requisitos. Primeiramente, deverá apresentar toda a documentação

comprobatória de sua habilitação jurídica, técnica, econômica e fiscal, conforme as exigências do termo de referência. As refeições fornecidas devem ser de alta qualidade, preparadas com ingredientes frescos e de primeira qualidade, e seguir rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar. Os cardápios, elaborados por nutricionistas, devem ser variados e balanceados, atendendo às necessidades dos servidores e pacientes.

As embalagens tipo marmitex utilizadas devem ser apropriadas para o acondicionamento e transporte de alimentos, garantindo a sua conservação, higiene e segurança, além de atender às normas ambientais. A empresa também será responsável pelo transporte das refeições, que deve ser realizado em veículos apropriados e por equipe devidamente treinada, garantindo a entrega nos horários e locais predefinidos. A empresa deverá possuir todas as licenças e alvarás necessários para o funcionamento e garantir a segurança alimentar em todas as etapas do processo, desde a aquisição dos ingredientes até a entrega das refeições. É desejável que a empresa contratada demonstre responsabilidade social e ambiental em suas práticas, priorizando a contratação de mão de obra local, a utilização de produtos biodegradáveis e a redução do impacto ambiental.

A validade das refeições abrangerá todas as obrigações previstas no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990 e suas alterações). A empresa contratada será integralmente responsável pela substituição, troca ou reposição imediata a alimentação apresentarem alteração no cardápio, contaminações, divergências em relação às especificações, ou qualquer outra não conformidade com este ETP e Termo de Referência. Em caso de substituição, a reposição será efetuada por refeições com especificações técnicas iguais ou superiores, mediante aprovação prévia da Contratante, sem qualquer custo adicional para a Administração.

O fornecimento das refeições prontas, acondicionadas e transportadas em embalagens tipo marmitex, deverá ocorrer de diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, atendendo às necessidades da Prefeitura de Balsas-MA.

Por sua vez, a Administração Pública compromete-se a definir com clareza as suas necessidades em relação ao fornecimento de refeições. Isso inclui especificar a quantidade de refeições por tipo, os horários e locais de entrega, e as necessidades especiais de cada secretaria, como cardápios para dietas específicas.

Após a contratação, a Administração Pública deverá acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da empresa, verificando a qualidade das refeições, o cumprimento dos prazos e horários de entrega, e a conformidade com as normas de segurança alimentar, além de efetuar o pagamento das refeições fornecidas em dia, conforme as condições estabelecidas no contrato.

O cardápio principal diário é constituído, obrigatoriamente de: saladas; verduras; legumes, prato proteico; guarnição; arroz e feijão, conforme abaixo:

**CARDÁPIO - SERVIDORES**

1	<p><b>Cardápio: Café da manhã</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPO 1: Café; Leite; Pão Francês; Pão doce; Pão de queijo; Manteiga.</li> <li>• TIPO 2: Café; Leite; Pão Francês; Pão doce; Rosca; Manteiga.</li> <li>• TIPO 3: Café; Leite; Pão Francês; Pão doce</li> </ul> <p>Pão caseiro; Manteiga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPO 4: Café; Leite; Pão Francês; Pão doce; Cuscuz com carne; Manteiga.</li> <li>• TIPO 5: Café; Leite; Pão Francês; Pão doce; Bolo de trigo; Manteiga.</li> <li>• TIPO 6: Café; Leite; Pão Francês; Pão doce; Sanduíche natural; Manteiga.</li> <li>• TIPO 7: Café; Leite; Pão Francês; Pão doce; Farofa de carne; Manteiga.</li> </ul>
2	<p><b>Cardápio: Almoço</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPO 1: Arroz branco; Feijão; Macarrão; Chamberil;</li> </ul> <p>Frango assado; Salada verde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPO 2: Arroz branco; Feijão; Lasanha; Filé de frango na chapa; Bife na chapa; Salada de verdura.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPO 3: Arroz; Feijão; Macarronada; Carne de porco no forno; Assado de panela; Salada verde.</li> <li>• TIPO 4: Arroz; Fava; Macarrão; Alcatra trinchada; Panqueca recheada; Salada de verdura.</li> <li>• TIPO 5: Arroz; Feijoada; Macarrão; Coxinha da asa no forno; Salada verde.</li> <li>• TIPO 6: Arroz com cenoura; Feijão; Macarrão; Peixe na chapa; Cozidão com verdura; Salada de verdura.</li> <li>• TIPO 7: Arroz; Feijão; Macarronada; Sobrecoxa recheada; Bife empanado; Salada verde.</li> </ul>
3	<p><b>Cardápio: Lanche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPO 1: Refrigerante; Suco natural; Cafezinho; Bolo de trigo; Salgado de forno; Biscoito caseiro; Salada de fruta.</li> <li>• TIPO 2: Refrigerante ; Suco natural; Cafezinho; Salgados variados ; Sanduíche natural; Beiju; Frutas cortadas.</li> <li>• TIPO 3: Refrigerante; Suco natural; Cafezinho; Bolo recheado; Cachorro - quente; Pão de queijo; Frutas cortadas.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPO 4: Refrigerante; Suco natural; Cafezinho; Pão caseiro recheado; Bolo frito; Bolo de chocolate; Salada de fruta.</li> <li>• TIPO 5: Refrigerante; Suco natural; Cafezinho; Sanduíche de queijo e presunto; Paçoca de carne de sol; Cueca virada; Bolo de macaxeira; Fruta cortada.</li> <li>• TIPO 6: Refrigerante; Suco natural; Cafezinho; Empadão de frango; Enroladinho de salsicha; Caldo com torrada; Salada de fruta.</li> <li>• TIPO 7: Refrigerante; Suco natural; Cafezinho; Vatapá; Canjica; Bolo milho; Rosca de povilho; Fruta cortada.</li> </ul>
4	<p><b>Cardápio: Jantar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPO 1: Arroz com feijão, Carne trinchada; Macarrão; Salada verde</li> <li>• TIPO 2: Arroz branco; Estrogonofe de frango; Macarrão; Salada de verdura.</li> <li>• TIPO 3: Maria Isabel; Vatapá; Paçoca; Salada verde.</li> <li>• TIPO 4: Arroz com fava; Frango no forno; Macarronada; Salada de verdura.</li> <li>• TIPO 5: Arroz com cenoura; Almondegas no molho; Macarrão; Salada verde.</li> <li>• TIPO 6: Arroz branco; Filé de peixe ao molho; Macarrão; Salada de verdura.</li> <li>• TIPO 7: Arroz com milho; Assado de panela; Macarronada; Salada verde</li> </ul>
<b>CARDÁPIO – PACIENTES</b>	

5	<b>Café da manhã, almoço e jantar para pacientes obs.: DEVE-SE SEGUIR A ORIENTAÇÃO DA NUTRICIONISTA.</b>
---	--

Quanto aos procedimentos gerais de preparo e entrega das refeições, estes deverão seguir as condutas e critérios abaixo descritos, os quais deverão ser monitorados e deverão ter controle de temperatura:

Manter as preparações a 65°C ou mais no máximo 12 h.	Manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C no máximo 04h.
Manter as preparações a 60°C por no máximo 06 h.	Temperaturas entre 10°C e 21°C permanecer na distribuição até 02 h.
Abaixo de 60°C consumir em até 1(uma) hora.	Alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

Outros procedimentos que deverão ser observados e cumpridos pela(s) empresa(s) contratada(s):

- A entrega das preparações contidas nas refeições, deverão ser oferecidas por funcionários, devidamente uniformizados e treinados para o serviço em balcões e entrega de refeições.
- Os talheres deverão ser embalados diariamente em material descartável, juntamente com o guardanapo de papel, dispostos no balcão de distribuição;
- Colocar nos balcões térmicos, quantidade suficiente de alimentos durante todo o período de preparo das marmitas com as refeições.
- Todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o término da distribuição.
- Todas as preparações devem, obrigatoriamente, ser cozidas ou assadas. Não serão permitidas preparações fritas.
- Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;
- A CONTRATANTE elaborará os cardápios diários para pacientes, de acordo com estado de saúde que ele se encontrar e enviará para a CONTRATADA.
- A CONTRATADA poderá solicitar por escrito à CONTRATANTE, autorização para modificar os cardápios;
- O valor energético total deverá respeitar recomendações da nutricionista que prevê para uma refeição o mínimo de 1.400 Kcal (um mil e quatrocentas quilocalorias) e 6% NDPcal (seis por cento, relação entre calorias e proteína líquida);
- Não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;
- Não reaproveitar os alimentos prontos que já foram ou não servidos;
- Não será permitido preparações a base de ovos crus (maionese, etc.).

Em suma, a contratação do serviço de fornecimento de refeições prontas em marmitex, por meio de contratação emergencial, configura-se como uma solução estratégica para o Município de Balsas-MA. Ao garantir refeições de qualidade, promover a economicidade, aumentar a eficiência dos servidores e simplificar os processos de aquisição, essa iniciativa contribui para a melhoria da gestão pública e para a qualidade dos serviços prestados à população. A Administração Municipal, ciente de suas responsabilidades, compromete-se a conduzir o processo de contratação emergencial de forma transparente e a fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais, assegurando o bom uso dos recursos públicos e a satisfação dos pacientes e servidores.

## 5. QUANTIFICAÇÃO DA DEMANDA E ESTIMATIVA DE CUSTOS

Este tópico visa apresentar a estimativa da demanda de refeições prontas em embalagens tipo marmitex, a pesquisa de mercado realizada para identificar os preços praticados e a estimativa do valor total da contratação. As informações aqui apresentadas demonstram a viabilidade e a economicidade da solução proposta, em comparação com o sistema atual de fornecimento de refeições no Município de Balsas-MA.

### 5.1. Levantamento da Demanda

A demanda total de refeições foi estimada considerando as necessidades das secretarias municipais, do Hospital Dr. Roosevelt Moreira Cury, da UPA e das equipes de serviços externos. A estimativa da quantidade de refeições, considerando ainda as aquisições realizadas nos últimos anos:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL
1	<b>Fornecimento de refeição tipo: café da manhã</b> , acondicionado e transportado em embalagem tipo marmitex de alumínio nº 8. Cada marmitex deverá conter no mínimo: café; leite; chá; 3 variedades de pães/bolos; e manteiga (verificar descrição no cardápio)	UND	21.700
2	<b>Fornecimento de refeição tipo: almoço</b> , refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio nº 9. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco, feijão, massa; salada e verduras; 2 tipos de proteínas.	UND	25.500
3	<b>Fornecimento de refeição tipo: jantar</b> , refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio nº 9. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco ou arroz com feijão; macarrão, 1 tipo de salada, 1 tipo de proteína.	UND	8.300
4	<b>Fornecimento de refeição tipo: lanche</b> , acondicionado e transportado em embalagem apropriada que deverá conter no mínimo: suco natural; refrigerante; café; 3 variedades de salgados em geral; bolo doce; frutas.	UND	10.650

ALIMENTAÇÃO DOS PACIENTES			
5	Fornecimento de refeição tipo: café da manhã, acondicionado e transportado em embalagem tipo marmitex de alumínio nº 8. Cada marmitex deverá conter no mínimo: café; leite; chá; 3 variedades de pães/bolos; manteiga; frutas. <b>OBS.: DEVE-SE SEGUIR A ORIENTAÇÃO DA NUTRICIONISTA.</b>	UND	32.300
6	Fornecimento de refeição tipo: Almoço, refeição transportada acondicionada em embalagem tipo marmitex de alumínio nº 8. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco; feijão; massa; salada e verduras; 2 tipos de proteínas. <b>OBS.: DEVE-SE SEGUIR A ORIENTAÇÃO DA NUTRICIONISTA.</b>	UND	25.800
7	Fornecimento de refeição tipo: Jantar, refeição transportada acondicionada em embalagem tipo marmitex de alumínio nº 8. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco; feijão; massa; 2 tipo de verdura e salada; 1 tipo de proteína. <b>OBS.: DEVE-SE SEGUIR A ORIENTAÇÃO DA NUTRICIONISTA.</b>	UND	23.500
8	Fornecimento de refeição tipo: lanche, acondicionado e transportado em embalagem apropriada que deverá conter no mínimo: suco natural; vitamina de frutas, café; 3 variedades de salgadinhos em geral; bolo doce; frutas. <b>OBS.: DEVE-SE SEGUIR A ORIENTAÇÃO DA NUTRICIONISTA.</b>	UND	20.000

É importante ressaltar que a demanda pode variar ao longo do tempo, em função de fatores como o número de servidores, a ocupação dos leitos no hospital e a demanda pelos serviços externos.

## 5.2. Pesquisa de Mercado

Para estimar o valor da contratação, o método para estimativa de preços foi a obtenção de preços públicos em cotação em sítios eletrônicos especializados (IP 177.129.224.236 – 02/01/2025 às 16h01min37s). **Esta pesquisa é preliminar, com vistas a se obter informação prévia da despesa e poderá ser refinada, na elaboração do Termo de Referência, sendo, portanto, aprimorada para efeito de estimativa dos valores de referência para a licitação, cujos documentos de suporte constam apenas a este Estudo.**

(ANEXO I DESTE TERMO)

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta para o fornecimento de refeições no Município de Balsas-MA consiste na  
Praça Prof. Joca Rêgo, nº 121, Centro, CEP 65.800-000, Balsas/MA  
CNPJ 06.441.430/0001-25 – (99) 3541-2197  
cplbalsas2017@gmail.com

contratação de empresa(s) especializada(s) para preparar e entregar refeições prontas, acondicionadas em embalagens tipo marmiteix, diretamente nas secretarias municipais, no Hospital Dr. Roosevelt Moreira Cury, na UPA e para as equipes de serviços externos.

A(s) empresa(s) contratada(s) será(ão) responsável(eis) por elaborar cardápios variados e balanceados, com a supervisão de nutricionistas, atendendo às necessidades dos servidores e pacientes, inclusive com opções para dietas especiais. As refeições serão preparadas com ingredientes frescos e de qualidade, seguindo rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar. O transporte será realizado em veículos adequados, garantindo a conservação e a integridade das refeições até o momento da entrega.

Essa solução oferece uma série de benefícios, como a garantia de refeições nutritivas e de qualidade, a otimização dos recursos públicos, o aumento da produtividade dos servidores, a melhoria da saúde e do bem-estar dos servidores, e a simplificação do processo de contratação. No caso do hospital e da UPA, a solução garante uma alimentação adequada para a recuperação dos pacientes, com atenção às suas necessidades nutricionais específicas. Para as equipes de serviços externos, a solução oferece praticidade e acesso a refeições nutritivas no local de trabalho, evitando longos deslocamentos e perda de tempo.

## 7. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de refeições prontas em embalagens tipo marmiteix trará uma série de benefícios para o Município de Balsas-MA. Primeiramente, espera-se uma melhora significativa na qualidade das refeições fornecidas aos servidores e pacientes. As refeições serão mais nutritivas, saborosas e com maior variedade, elaboradas por nutricionistas com expertise em alimentação para empresas, hospitais e eventos, inclusive com opções para dietas especiais.

Além da qualidade, a praticidade de ter as refeições disponíveis no local de trabalho aumentará a eficiência e a produtividade dos servidores. Eles economizarão tempo com deslocamentos para alimentação, podendo dedicar-se integralmente às suas funções e, conseqüentemente, melhorar a qualidade dos serviços prestados à população.

Outro ponto importante é a contribuição para a saúde e o bem-estar dos servidores. Refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais contribuirão para a prevenção de doenças e a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Espera-se uma redução nos casos de transtornos alimentares, como hipoglicemia e hiperglicemia, comuns em servidores que, pela natureza de suas funções, passam longos períodos sem se alimentar adequadamente.

A contratação também trará impactos positivos na gestão dos recursos públicos. A contratação centralizada por meio de Pregão Eletrônico permitirá a obtenção de preços mais competitivos e a redução de custos com pessoal, encargos trabalhistas e a manutenção de cozinhas, otimizando os recursos e permitindo que sejam direcionados para outras áreas prioritárias.



A gestão do tempo também será otimizada, com a liberação de tempo e recursos das secretarias, que poderão ser utilizados para outras atividades e para a melhoria dos serviços públicos. A contratação por dispensa de licitação emergencial simplificará o processo de aquisição de refeições, reduzindo a burocracia e agilizando o atendimento às demandas.

Em resumo, a contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de refeições prontas em embalagens tipo marmitex impactará positivamente diversos aspectos da administração pública no Município de Balsas-MA, trazendo benefícios para os pacientes usuários do Sistema Único de Saúde - SUS e servidores públicos municipais.

## **8. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

A fim de garantir a efetividade e a legalidade da contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de refeições prontas em embalagens tipo marmitex, a Administração Pública do Município de Balsas-MA adotará as seguintes providências previamente à celebração do contrato:

## **9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Este tópico tem como objetivo analisar a necessidade de realizar outras contratações para garantir o sucesso da contratação principal, que visa o fornecimento de refeições prontas em embalagens tipo marmitex.

Após análise detalhada do objeto da contratação e das responsabilidades da(s) empresa(s) a ser(em) contratada(s), verificou-se que não há a necessidade de realizar contratações correlatas ou interdependentes.

### **9.1. Planejamento Detalhado da Contratação:**

Primeiramente, será realizado um planejamento detalhado da contratação, com a definição precisa das necessidades de cada secretaria municipal, do Hospital Dr. Roosevelt Moreira Cury, da UPA e das equipes de serviços externos. Essa definição incluirá a especificação dos tipos de refeições (almoço, jantar, lanches, etc.), as quantidades, os horários e locais de entrega, e os requisitos específicos de cada setor, como cardápios para dietas especiais e necessidades de pacientes.

Em seguida, será elaborado um cronograma minucioso para todas as etapas da contratação, desde o planejamento até a assinatura do contrato e o início do fornecimento das refeições. Esse cronograma servirá como guia para a execução das atividades e permitirá o acompanhamento do andamento do processo.

A fim de assegurar a viabilidade financeira da contratação, serão alocados os recursos

orçamentários necessários para garantir o pagamento das refeições durante a vigência do contrato.

### 9.2. Gerenciamento do Contrato:

Após a conclusão da fase inicial será formalizado o contrato com a(s) empresa(s) vencedora(s), com a definição clara das obrigações e responsabilidades de cada parte. O contrato conterá as cláusulas essenciais para garantir o cumprimento das obrigações, como a especificação das refeições, os prazos e horários de entrega, as condições de pagamento e as penalidades por descumprimento das cláusulas contratuais.

A Administração Pública implementará mecanismos de acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, a fim de garantir o cumprimento das obrigações da(s) empresa(s) contratada(s). Serão realizadas visitas periódicas aos locais de produção e entrega das refeições, com a verificação da qualidade dos alimentos, das condições de higiene e segurança, e do cumprimento dos prazos e horários de entrega.

Para fins de controle e avaliação da contratação, serão elaborados relatórios periódicos sobre a execução do contrato, contendo informações sobre a quantidade de refeições fornecidas, o cumprimento das obrigações contratuais, os pagamentos efetuados e as eventuais ocorrências.

### 9.3. Outras Providências:

Além das providências mencionadas, a Administração Pública poderá adotar outras medidas para garantir a efetividade da contratação, como:

- Realização de pesquisas de satisfação com os servidores e pacientes, para avaliar a qualidade das refeições e a eficiência do serviço.
- Implementação de medidas para garantir a sustentabilidade da contratação, como a utilização de embalagens biodegradáveis e a redução do desperdício de alimentos.
- Divulgação dos resultados da contratação, demonstrando a transparência e a economicidade do processo.
- Criação de canais de comunicação para receber sugestões e reclamações dos usuários do serviço, visando a melhoria contínua da contratação.

Com a adoção dessas providências, a Administração Pública do Município de Balsas-MA busca garantir a contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de refeições prontas em embalagens tipo marmitex de forma eficiente, transparente e em conformidade com a legislação vigente, visando a atender as necessidades dos servidores, pacientes e equipes de serviços externos, com refeições de qualidade e a preços justos.

## 10. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de refeições prontas em embalagens tipo marmítex para as Secretarias do Município de Balsas-MA, o Hospital Dr. Roosevelt Moreira Cury, a UPA e as equipes de serviços externos trará uma série de benefícios para a Administração Pública e para a população em geral.

Primeiramente, a qualidade das refeições será significativamente melhorada. A empresa especializada possui expertise na elaboração de cardápios balanceados e nutritivos, com utilização de ingredientes frescos e de qualidade, além de seguirem rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar. Os cardápios serão elaborados por nutricionistas, levando em consideração as necessidades específicas de cada público, como servidores com restrições alimentares e pacientes com diferentes condições de saúde.

A contratação também contribuirá para o aumento da eficiência e da produtividade dos servidores. Com a disponibilização de refeições no local de trabalho, os servidores economizarão tempo com deslocamentos para alimentação, podendo se dedicar com mais afinco às suas atividades. Isso resultará em uma melhoria na qualidade dos serviços prestados à população, com maior agilidade e eficiência no atendimento às demandas.

Outro benefício importante é a melhoria da saúde e do bem-estar dos pacientes e servidores. Refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais contribuirão para a prevenção de doenças e a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Espera-se uma redução nos casos de transtornos alimentares, como hipoglicemia e hiperglicemia, comuns em servidores que, por vezes, deixam de se alimentar adequadamente durante o expediente.

Por fim, a iniciativa de oferecer refeições de qualidade aos pacientes e servidores demonstra a preocupação da administração pública com o bem-estar dos pacientes e funcionários municipais e com a qualidade dos serviços prestados à população. Essa ação contribui para a valorização dos servidores e para a melhoria da imagem da administração pública perante a sociedade.

## 11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A Prefeitura de Balsas-MA reconhece a importância da sustentabilidade ambiental e, portanto, está atenta aos possíveis impactos da contratação do serviço de fornecimento de refeições prontas em embalagens tipo marmítex.

É importante ressaltar que a contratação pode gerar alguns impactos negativos, como a geração de resíduos, o consumo de água e energia, e a emissão de gases de efeito estufa. No entanto, a Administração Pública está comprometida em adotar medidas para minimizar esses impactos, como a priorização de empresas que utilizem embalagens biodegradáveis ou retornáveis, o incentivo à coleta e à reciclagem, e a otimização do consumo de água e energia.

A contratação também pode gerar impactos positivos, como a geração de empregos e renda na comunidade local e o incentivo à agricultura familiar. A Administração Pública buscará maximizar esses impactos positivos, priorizando empresas que valorizem a sustentabilidade e a responsabilidade social.

A Prefeitura de Balsas-MA reafirma o seu compromisso com a preservação do meio ambiente e buscará garantir que a contratação do serviço de fornecimento de refeições seja realizada de forma sustentável e responsável.

## 12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na análise do ETP e considerando os pontos positivos e os pontos a serem melhorados, declaro que a contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de refeições prontas em embalagens tipo marmix para as Secretarias do Município de Balsas-MA, o Hospital Dr. Roosevelt Moreira Cury, a UPA e as equipes de serviços externos é **VIÁVEL**.

A solução proposta atende às necessidades da Administração Pública de forma eficiente e econômica, garantindo refeições de qualidade, otimizando os recursos públicos e promovendo o bem-estar dos servidores.

Balsas-MA, 02 de janeiro de 2025

*Diogo Silva Scherer*  
**Diogo Silva Scherer**

Secretário Mun. de Finanças Planejamento e Gestão Tributária

*Gracivania Souza da Graça Silva*  
**Gracivania Souza da Graça Silva**

Equipe de Planejamento

*Kênia Palestina da Costa Santos*  
**Kênia Palestina da Costa Santos**

Equipe de Planejamento

*Larice Rios de Souza*  
**Larice Rios de Souza**  
Equipe de Planejamento

*Marciana Matos Cabral Chaves*  
**Marciana Matos Cabral Matos**

Equipe de Planejamento

*Raimundo Almeida Resende*  
**Raimundo Almeida Resende**

Equipe de Planejamento

*Maria do Socorro Germano Ferreira*  
**Maria do Socorro Germano Ferreira**  
Equipe de Planejamento