



PREFEITURA DE
NOVA ROMA
UNIÃO E COMPROMISSO PARA CONSTRUIR O FUTURO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. **Área solicitante:** Secretaria Municipal de Administração
2. **Áreas contempladas:** Executivo Municipal, Fundos de Educação, Saúde, Assistência Social, Meio Ambiente.
3. **Responsável pela elaboração:** Secretária Municipal de Administração

II – DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

1. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada

A Administração Pública do Município de Nova Roma- GO, possui demanda contínua e recorrente relacionada ao fornecimento de refeições destinadas a atender servidores, colaboradores, prestadores de serviços, participantes de atividades institucionais, eventos, ações externas, capacitações e demais situações em que se faça necessária a disponibilização de alimentação durante o exercício das atividades administrativas ou institucionais. Trata-se de necessidade diretamente vinculada ao adequado funcionamento do órgão, à garantia de condições mínimas de trabalho e à continuidade das ações públicas, especialmente em contextos que envolvem jornadas prolongadas, deslocamentos, atividades externas ou concentração de pessoas em um mesmo período.

Atualmente, o órgão não dispõe de estrutura própria suficiente para o preparo e fornecimento de refeições, tampouco de meios logísticos que permitam atender, de forma eficiente e tempestiva, às variações de demanda, seja quanto à quantidade de refeições, seja quanto à localização geográfica dos beneficiários. A inexistência de solução interna adequada impõe a necessidade de adoção de modelo de contratação que assegure flexibilidade operacional, atendimento descentralizado e capacidade de resposta rápida às demandas, evitando prejuízos à execução das atividades institucionais e à eficiência administrativa.

O fornecimento de refeições, nas modalidades de consumo em local próprio dos estabelecimentos credenciados ou por meio de marmitex, apresenta características que tornam mais vantajosa a adoção de credenciamento de múltiplos fornecedores, com seleção do prestador a cargo de terceiros beneficiários do objeto. Esse modelo permite que o usuário final escolha, dentre os estabelecimentos credenciados, aquele que melhor atenda às suas necessidades específicas, considerando critérios como proximidade, disponibilidade, cardápio, horário de funcionamento e capacidade de atendimento. Tal abordagem reduz riscos de descontinuidade, amplia o acesso ao serviço e se mostra mais eficiente do que a contratação exclusiva de um único fornecedor.

Além disso, a contratação por credenciamento não excludente favorece a economicidade e a eficiência no uso dos recursos públicos, uma vez que permite a contratação de todos os interessados que atendam aos requisitos previamente definidos, sem competição entre eles, adotando valores compatíveis com os praticados no mercado. O modelo também contribui para o fortalecimento do mercado local, ampliando a participação de pequenos e médios estabelecimentos, em consonância com os princípios do desenvolvimento nacional sustentável, da isonomia e da impessoalidade.

Diante desse contexto, a realização de Estudo Técnico Preliminar para avaliar a viabilidade do credenciamento de empresas locais para fornecimento de refeições, com critério de seleção definido por terceiros beneficiários, mostra-se necessária e adequada. Tal solução se alinha ao



PREFEITURA DE
NOVA ROMA
UNIÃO E COMPROMISSO PARA CONSTRUIR O FUTURO

interesse público, assegura maior eficiência administrativa, reduz riscos operacionais e permite que a Administração atenda suas necessidades de forma flexível, transparente e compatível com a Lei nº 14.133/2021.

2. Demonstrativo da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual

Embora não seja elaborado o Plano de Contratações Anual (PCA), a necessidade de contratação presente é justificada, considerando-se as diretrizes gerais e estratégicas do órgão. É importante ressaltar que a contratação está contemplada na Lei Orçamentária Anual (LOA), assegurando que o princípio do planejamento está resguardado e cumprido.

3. Descrição dos requisitos da potencial contratação

Para a contratação de serviços de fornecimento de refeições, serão estabelecidos os seguintes requisitos, que visam assegurar a qualificação e capacidade dos fornecedores a serem selecionados:

1. Habilitação Técnica: Os fornecedores deverão apresentar documentos que comprovem sua capacidade técnica para a execução do objeto, incluindo atestados de capacidade técnica, certificações e experiências anteriores em contratos similares.

2. Regularidade Fiscal e Trabalhista: Será exigida a apresentação de certidões que comprovem a regularidade fiscal e trabalhista do licitante perante os órgãos competentes, incluindo, mas não se limitando a, certidões de débito da Receitas: Federal, Estadual, Municipal além de regularidade trabalhista e com o FGTS.

3. Capacidade Operacional: Deve-se evidenciar a infraestrutura necessária para a execução do contrato, considerando aspectos como a disponibilidade de equipamentos, insumos e pessoal qualificado para atender as demandas pretendidas.

4. Atendimento às Especificações Técnicas: Os fornecedores deverão atender às especificações técnicas mínimas estabelecidas para o objeto a ser contratado, bem como quaisquer normas técnicas e regulatórias aplicáveis à área de atuação.

Esses requisitos visam garantir que a seleção de fornecedores seja realizada de forma justa e competitiva, assegurando a qualidade e a eficiência na execução do contrato, alinhando-se aos princípios da Lei 14.133/2021.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

- 1. Estimativa das quantidades** A estimativa das quantidades para o fornecimento de refeições foi elaborada a partir de levantamento técnico preliminar da demanda do órgão, considerando o histórico de utilização, a projeção de atividades institucionais e a necessidade de atendimento a ações administrativas, eventos, jornadas de trabalho prolongadas e atividades externas que demandam a disponibilização de alimentação aos beneficiários.

O dimensionamento levou em conta a diversidade de formatos de fornecimento necessários para atender diferentes contextos operacionais, contemplando tanto refeições para consumo imediato quanto refeições acondicionadas para transporte, em porções compatíveis com distintos perfis de consumo. As quantidades foram estimadas para um horizonte de 12 (doze)



**PREFEITURA DE
NOVA ROMA**
UNIÃO E COMPROMISSO PARA CONSTRUIR O FUTURO

meses, com a finalidade exclusiva de subsidiar o planejamento da contratação, a previsão orçamentária e a avaliação da viabilidade técnica e econômica da solução.

Ressalta-se que as quantidades indicadas possuem caráter estimativo e referencial, não representando obrigação de consumo integral, ficando a execução condicionada à demanda efetiva e à conveniência administrativa, em consonância com o interesse público.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Estimada
1	Refeição Self-Service à Vontade (sem churrasco) Fornecimento de refeição individual, na modalidade self-service à vontade, composta por arroz, feijão, massas, guarnições, saladas variadas, legumes, verduras e proteínas preparadas de diversas formas, conforme cardápio tradicional do estabelecimento, observadas as condições adequadas de higiene, conservação e qualidade dos alimentos.	Unidade	500
2	Refeição Self-Service à Vontade com Churrasco Fornecimento de refeição individual, na modalidade self-service à vontade, composta por arroz, feijão, massas, guarnições, saladas variadas, legumes, verduras e proteínas preparadas de diversas formas, incluindo churrasco com cortes de carnes bovinas, suínas e/ou de aves assadas, conforme cardápio tradicional do estabelecimento, observadas as condições adequadas de higiene, conservação e qualidade dos alimentos.	Unidade	500
3	Marmita individual – tamanho grande, nº 9 (aprox. 1.000 ml a 1.100 ml), contendo aproximadamente 800 g, composta por: arroz (250 g), feijão (200 g), proteína (200 g) e salada ou guarnição (150 g)	Unidade	3.500

Dessa forma, a estimativa das quantidades atende à finalidade do Estudo Técnico Preliminar ao fornecer base objetiva para o planejamento da contratação, assegurando coerência com a demanda institucional e observância aos princípios da eficiência, economicidade e adequada gestão dos recursos públicos.

2. Estimativa do valor da contratação

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada a partir de duas fontes complementares, com o objetivo de assegurar aderência à realidade de mercado e observância aos princípios da economicidade e da razoabilidade. Foram



PREFEITURA DE
NOVA ROMA
UNIÃO E COMPROMISSO PARA CONSTRUIR O FUTURO

consideradas: (i) contratações públicas similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, e (ii) cotações junto a fornecedores locais aptos a executar o objeto, de modo a refletir os preços efetivamente praticados na região.

A pesquisa contemplou itens com especificações equivalentes às definidas neste Estudo Técnico Preliminar, observando as características dos produtos, as quantidades estimadas, as condições usuais de fornecimento e os padrões mínimos de qualidade compatíveis com o interesse público. Para a composição do valor estimado, adotou-se como referência os **menores valores unitários levantados** para cada item, desde que compatíveis com o mercado e exequíveis, em conformidade com as boas práticas de planejamento das contratações públicas.

Os valores unitários definidos foram multiplicados pelas quantidades estimadas no item anterior, resultando no valor global estimado da contratação para o período considerado. Ressalta-se que o valor apurado possui caráter estimativo, servindo exclusivamente para fins de planejamento, previsão orçamentária e análise de viabilidade da contratação, não representando compromisso de execução integral nem garantia de consumo total das quantidades estimadas.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Refeição Self-Service à Vontade (sem churrasco) Fornecimento de refeição individual, na modalidade self-service à vontade, composta por arroz, feijão, massas, guarnições, saladas variadas, legumes, verduras e proteínas preparadas de diversas formas, conforme cardápio tradicional do estabelecimento, observadas as condições adequadas de higiene, conservação e qualidade dos alimentos.	UN	500	R\$ 29,75	R\$ 14.875,00
2	Refeição Self-Service à Vontade com Churrasco Fornecimento de refeição individual, na modalidade self-service à vontade, composta por arroz, feijão, massas, guarnições, saladas variadas, legumes, verduras e proteínas preparadas de diversas formas,	UN	500	R\$ 47,18	R\$ 23.590,00



PREFEITURA DE
NOVA ROMA
UNIÃO E COMPROMISSO PARA CONSTRUIR O FUTURO

	incluindo churrasco com cortes de carnes bovinas, suínas e/ou de aves assadas, conforme cardápio tradicional do estabelecimento, observadas as condições adequadas de higiene, conservação e qualidade dos alimentos.				
3	Marmitta individual – tamanho grande, nº 9 (aprox. 1.000 ml a 1.100 ml), contendo aproximadamente 800 g, composta por: arroz (250 g), feijão (200 g), proteína (200 g) e salada ou guarnição (150 g)	UN	3500	R\$ 25,00	R\$ 87.500,00
	Valor Total Estimado da Contratação				R\$ 125.965,00

Dessa forma, a estimativa do valor da contratação atende à finalidade do Estudo Técnico Preliminar ao demonstrar a compatibilidade dos preços com os valores praticados no mercado, assegurando base técnica adequada para a continuidade do planejamento da contratação, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

3. Levantamento de Mercado e Escolha da solução

O levantamento de mercado realizado para o atendimento da demanda de fornecimento de refeições identificou que o objeto é amplamente ofertado no mercado local e regional, com estabelecimentos aptos a fornecer refeições prontas para consumo imediato em local próprio, bem como refeições acondicionadas para retirada/entrega (marmitex), em porções padronizadas. Observou-se, ainda, que os fornecedores atuam com cardápios diários, capacidade de produção variável e condições de atendimento compatíveis com necessidades institucionais rotineiras e eventuais.

A prospecção considerou, de forma comparativa, alternativas usuais disponíveis no mercado para atendimento da necessidade, com foco em viabilidade operacional, continuidade do atendimento, flexibilidade frente a variações de demanda e coerência com a realidade local. A partir dessa análise, foram identificadas as seguintes alternativas como tecnicamente possíveis:

1. **Contratação exclusiva de um único fornecedor** para atendimento integral de toda a demanda do órgão, com execução centralizada e concentração do risco operacional em um único prestador, exigindo capacidade instalada suficiente para absorver picos e variações, com maior dependência da continuidade do fornecedor.
2. **Contratação com múltiplos fornecedores**, permitindo que mais de um estabelecimento esteja disponível para atendimento, com diversificação da capacidade de fornecimento e mitigação de riscos de descontinuidade, possibilitando atendimento mais responsivo, sobretudo quando houver variação de locais, horários e volumes de demanda.



PREFEITURA DE
NOVA ROMA
UNIÃO E COMPROMISSO PARA CONSTRUIR O FUTURO

3. **Solução interna (produção própria)** por meio de estrutura administrativa própria (cozinha institucional), a qual, em regra, demandaria investimentos relevantes em instalações, equipamentos, pessoal, insumos, controles sanitários, logística e gestão permanente, elevando custos fixos e complexidade operacional, além de exigir tempo de implementação incompatível com necessidades imediatas.

A alternativa de **produção própria** foi considerada, porém mostrou-se, em juízo preliminar, menos vantajosa diante da necessidade de investimentos iniciais, custos permanentes e incremento de encargos administrativos e operacionais, além de exigir estrutura e gestão específicas para garantir segurança alimentar, padronização e continuidade do serviço. Assim, não se revela a opção mais eficiente para atendimento célere e flexível da demanda institucional.

Já a alternativa de **contratação exclusiva com um único fornecedor**, embora seja comum em determinados cenários, apresenta limitações relevantes para a necessidade analisada, especialmente pela dependência integral de um único prestador, pela maior vulnerabilidade a falhas de execução (indisponibilidade, interrupção temporária, insuficiência de capacidade em picos de demanda) e pela menor adaptabilidade a situações em que se faça necessário atendimento em contextos variados.

Diante das alternativas avaliadas, conclui-se que a solução mais adequada ao interesse público é aquela que possibilita **atendimento por múltiplos fornecedores disponíveis no mercado**, pois amplia a capacidade de resposta, reduz riscos de descontinuidade, preserva a eficiência administrativa e favorece maior aderência às variações reais de demanda. Essa solução se mostra tecnicamente viável, economicamente compatível com os preços praticados no mercado (conforme pesquisa realizada) e operacionalmente mais resiliente, na medida em que não concentra a execução em um único prestador.

Assim, com base no levantamento de mercado, verifica-se que a solução escolhida é adequada por: (i) estar alinhada às práticas usuais do mercado para fornecimento de refeições; (ii) permitir maior flexibilidade operacional; (iii) reduzir riscos de interrupção do atendimento; e (iv) assegurar melhor capacidade de adaptação às necessidades institucionais ao longo do período de execução contratual.

IV – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

1. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste no fornecimento de refeições prontas, destinadas a atender às demandas institucionais do órgão, contemplando tanto o consumo imediato quanto o fornecimento de refeições acondicionadas para transporte, de acordo com as necessidades operacionais identificadas. A solução abrange diferentes tipos de refeições, com variação de porções e composições, de modo a atender distintos perfis de consumo e contextos de utilização ao longo do período considerado.

O conjunto da solução envolve a disponibilização de refeições do tipo self-service com churrasco e sem churrasco, bem como marmita individual em tamanho grande, todas compostas por itens básicos de alimentação, observando padrões mínimos de qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional. A diversidade de formatos permite o



**PREFEITURA DE
NOVA ROMA**
UNIÃO E COMPROMISSO PARA CONSTRUIR O FUTURO

atendimento de situações variadas, como atividades administrativas internas, ações externas, eventos institucionais e jornadas de trabalho prolongadas.

A solução foi estruturada de forma integrada, considerando que o fornecimento das refeições deverá ocorrer de maneira contínua e sob demanda, conforme a necessidade concreta do órgão, sem prejuízo da qualidade, da regularidade e da eficiência do atendimento. A execução do fornecimento deverá observar as condições usuais de mercado, bem como as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis, assegurando que os produtos ofertados estejam em conformidade com os padrões exigidos pela Administração Pública.

Dessa forma, a solução como um todo é composta pelo conjunto de itens estimados, pelas condições de fornecimento compatíveis com a realidade administrativa e pela capacidade de atendimento às variações de demanda, configurando-se como alternativa tecnicamente adequada, economicamente viável e alinhada ao interesse público, servindo de base para as etapas subsequentes do planejamento da contratação.

2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

A análise da possibilidade de parcelamento na contratação de fornecimento de refeições prontas, destinadas a atender às demandas institucionais do órgão, contemplando tanto o consumo imediato quanto o fornecimento de refeições acondicionadas para transporte por meio de credenciamento revela que esta abordagem oferece vantagens significativas que contribuem para a eficiência na execução e na gestão do processo.

1. Parcelamento da Contratação: O parcelamento por item permite ao órgão adquirir bens e serviços em quantidades adequadas, conforme as demandas específicas que surgem ao longo do período de execução do contrato. Essa abordagem possibilita uma melhor gestão dos recursos financeiros e logísticos, evitando a sobrecarga de estoques e garantindo que os recursos orçamentários sejam utilizados de forma racional.

2. Execução por Múltiplos Credenciados: A possibilidade de execução por múltiplos credenciados é fundamental, pois garante que diferentes fornecedores possam ser acionados conforme a demanda. Essa flexibilidade não apenas melhora a agilidade na prestação de serviços, mas também permite que o órgão atenda suas necessidades de forma mais diversificada e eficaz.

3. Mitigação de Riscos: O parcelamento oferece uma forma de mitigar riscos relacionados à execução contratual, como a dependência de um único fornecedor. Ao permitir o credenciamento de múltiplos fornecedores, o órgão garante que, em caso de falhas ou insatisfação com um prestador, há outras opções disponíveis para garantir a continuidade do serviço.

Diante dessas considerações, justifica-se plenamente a adoção do parcelamento por item na contratação via credenciamento, uma vez que essa prática se revela vantajosa tanto para a gestão de recursos do órgão quanto para a efetividade na prestação dos serviços à sociedade.

3. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Na análise realizada para a contratação de fornecimento de refeições prontas, destinadas a atender às demandas institucionais do órgão, contemplando tanto o consumo imediato quanto o fornecimento de refeições acondicionadas para transporte, não foram encontradas contratações correlatas e/ou interdependentes na fase de levantamento de mercado. Isso se



**PREFEITURA DE
NOVA ROMA**
UNIÃO E COMPROMISSO PARA CONSTRUIR O FUTURO

deve ao fato de que o objeto em questão pode ser adquirido e executado independentemente, sem a necessidade de contratos adicionais que influenciem diretamente sua eficácia.

4. Resultados pretendidos

Os resultados pretendidos com a contratação de fornecimento de refeições prontas, destinadas a atender às demandas institucionais do órgão, contemplando tanto o consumo imediato quanto o fornecimento de refeições acondicionadas para transporte visam atender de maneira eficaz as necessidades do órgão, proporcionando benefícios não apenas institucionais, mas também sociais e econômicos. Abaixo, são destacados os principais resultados esperados:

1. **Melhoria na Qualidade dos Serviços:** A contratação de [descrever o objeto] por meio de múltiplos fornecedores credenciados deverá resultar em uma melhoria significativa na qualidade dos serviços prestados, assegurando que as expectativas dos usuários e cidadãos sejam plenamente atendidas.
2. **Agilidade no Atendimento:** Espera-se que a flexibilidade proporcionada pelo credenciamento de múltiplos fornecedores contribua para um atendimento mais ágil e eficiente às demandas, minimizando prazos e respondendo de maneira proativa a eventuais urgências ou necessidades emergenciais.
3. **Sustentabilidade e Impacto Social:** A inclusão de fornecedores locais e pequenos negócios no processo de credenciamento fortalece o desenvolvimento econômico da região, promovendo a sustentabilidade e o engajamento social, com reflexos positivos na comunidade.
4. **Aprimoramento da Gestão Pública:** Com a implementação de uma solução eficiente e integrada, espera-se que o órgão aperfeiçoe suas práticas de gestão, tornando-as mais transparentes, responsáveis e orientadas a resultados, reforçando a confiança da sociedade nas instituições públicas.

5. Providências a serem adotadas

Antes da formalização da contratação de fornecimento de refeições prontas, destinadas a atender às demandas institucionais do órgão, contemplando tanto o consumo imediato quanto o fornecimento de refeições acondicionadas para transporte, são necessárias uma série de providências que visam garantir a adequação do processo às exigências legais, técnicas e administrativas. As principais providências a serem adotadas são:

- **Formação de Equipe de Fiscalização:** É fundamental constituir uma equipe responsável pela fiscalização e acompanhamento da execução do contrato. Esta equipe deve ser composta por profissionais capacitados, que tenham conhecimento sobre a natureza do objeto contratado, para garantir que o serviço/fornecimento seja realizado de acordo com as especificações estabelecidas.
- **Definição de Procedimentos de Acompanhamento:** Devem ser estabelecidos procedimentos claros para o acompanhamento da execução do contrato. Isso inclui a definição de indicadores de desempenho, cronogramas de reuniões e relatórios a serem elaborados pela equipe de fiscalização, assegurando a transparência e eficácia do processo.
- **Ajustes Contratuais Preliminares:** Se necessário, realizar ajustes nos modelos contratuais e nos termos de referência para garantir que todas as condições legais



PREFEITURA DE
NOVA ROMA
UNIÃO E COMPROMISSO PARA CONSTRUIR O FUTURO

e operacionais sejam atendidas. Essa etapa é crucial para evitar problemas durante a execução do contrato.

- **Capacitação e Treinamento:** Promover capacitação e treinamento para a equipe responsável pela fiscalização e para os envolvidos na gestão do contrato. O entendimento das obrigações contratuais e dos direitos e deveres de ambas as partes é essencial para uma boa execução.
- **Revisão de Normas e Procedimentos Internos:** Avaliar e, se necessário, revisar as normas e procedimentos internos do órgão que possam impactar a execução do contrato. Isso inclui procedimentos de compras, normas de segurança, e regulamentações ambientais, assegurando que estejam alinhados com os objetivos da contratação.
- **Engajamento das Partes Interessadas:** Identificar e envolver as partes interessadas na execução do contrato, garantindo que suas expectativas e preocupações sejam compreendidas e consideradas na execução do projeto.

Essas providências são cruciais para garantir que a contratação de fornecimento de refeições prontas, destinadas a atender às demandas institucionais do órgão, contemplando tanto o consumo imediato quanto o fornecimento de refeições acondicionadas para transporte ocorra de forma planejada e eficaz, contribuindo para o sucesso da solução implementada e a satisfação das necessidades do órgão.

6. Possíveis impactos ambientais

A análise realizada para a contratação de serviços de fornecimento de refeições por meio de credenciamento revelou que não há impactos ambientais significativos associados a sua execução que necessitem de medidas mitigadoras adicionais por parte da administração. A legislação ambiental atual, que inclui normas e regulamentos federais, estaduais e municipais, já estabelece diretrizes claras para a atuação dos fornecedores no que diz respeito à proteção do meio ambiente. O objeto a ser contratado é regulamentada, assegurando que as práticas adotadas estejam alinhadas às exigências de sustentabilidade e cuidados ambientais. Os fornecedores credenciados estarão obrigados a cumprir com as normativas ambientais pertinentes e a adotar boas práticas em suas operações. A responsabilidade em relação aos impactos ambientais cabe a eles, conforme regulamentações vigentes, o que garante que não haja necessidade de intervenções adicionais por parte da administração.

Diante deste contexto, conclui-se que a contratação de fornecimento de refeições prontas, destinadas a atender às demandas institucionais do órgão, contemplando tanto o consumo imediato quanto o fornecimento de refeições acondicionadas para transporte não apresenta riscos relevantes ao meio ambiente que necessitem de medidas mitigadoras por parte da administração, assegurando uma execução alinhada ao desenvolvimento sustentável conforme definido pela legislação vigente.

V - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Com base em todo o estudo técnico preliminar realizado, é possível concluir que a contratação de fornecimento de refeições prontas, destinadas a atender às demandas institucionais do órgão, contemplando tanto o consumo imediato quanto o fornecimento de refeições



**PREFEITURA DE
NOVA ROMA**
UNIÃO E COMPROMISSO PARA CONSTRUIR O FUTURO

acondicionadas para transporte por meio do credenciamento de múltiplos fornecedores é a alternativa mais adequada e vantajosa para atender às necessidades do órgão.

Os pontos mais relevantes que sustentam essa conclusão incluem:

1. **Eficiência e Agilidade:** A estrutura de credenciamento proporciona maior flexibilidade e agilidade na execução do serviço, permitindo ao órgão responder rapidamente às demandas emergentes, sem os entraves associados aos processos licitatórios tradicionais.
2. **Melhoria da Qualidade e Competitividade:** A presença de múltiplos fornecedores promove uma competição saudável, resultando em melhores condições contratuais e na elevação da qualidade dos serviços e produtos oferecidos. Essa diversidade assegura que o órgão tenha acesso às soluções mais inovadoras e eficientes.
3. **Redução de Riscos e Sustentabilidade:** O formato de credenciamento minimiza os riscos associados à dependência de um único fornecedor, garantindo a continuidade dos serviços. Além disso, alinha-se aos princípios da sustentabilidade, ao abrir espaço para o fortalecimento do mercado local e a inclusão de pequenos e microempresários.
4. **Conformidade Legal e Ambiental:** A contratação atende a todos os requisitos legais e normativos, incluindo a atenção aos impactos ambientais, que estão adequadamente controlados pela legislação vigente. Isso assegura que a execução do contrato ocorra de maneira responsável e alinhada aos princípios do desenvolvimento sustentável.

Diante de todos esses elementos, recomenda-se a formalização da contratação de [descrever o objeto] por meio do credenciamento de múltiplos fornecedores, definitivamente favorecendo a eficiência dos serviços prestados, a utilização responsável dos recursos públicos e a satisfação das necessidades da população atendida.

**PREFEITURA DE
NOVA ROMA**
UNIÃO E COMPROMISSO PARA CONSTRUIR O FUTURO