ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1 Departamento Requisitante: Diversas Secretarias

3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Registro de preço para futura e eventual fornecimento de marmitas e self service para atender as diversas secretarias.

3.1 A contratação pretende solucionar o problema seguinte:

A presente contratação tem por objetivo atender à demanda de fornecimento de refeições prontas, compreendendo marmitas e refeições na modalidade self-service, destinadas aos servidores municipais que desempenham atividades externas, em regime de plantão, em deslocamentos a serviço ou em jornadas de trabalho que impossibilitem o retorno ao local de origem para realização das refeições.

A contratação visa garantir o fornecimento regular de refeições de qualidade, observando padrões nutricionais, sanitários e de segurança alimentar compatíveis com as necessidades da Administração Pública.

A realização do processo licitatório assegurará a observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, promovendo ampla competitividade entre os fornecedores e garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. Além disso, permitirá a obtenção da melhor relação entre custo e benefício, contribuindo para a melhoria das condições de trabalho dos servidores, para a otimização dos recursos públicos e para a prestação eficiente dos serviços públicos à população.

3.2 Justificativa das Contratações Correlatas e/ou interdependentes

Para a elaboração do presente processo licitatório, foram analisadas contratações anteriores realizadas por esta Administração, bem como processos semelhantes promovidos por outros órgãos e entidades públicas, com o objetivo de identificar soluções já adotadas e avaliar sua eficiência no atendimento das demandas institucionais.

As análises realizadas demonstraram que a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas é prática amplamente utilizada pela Administração Pública para atender servidores em atividades externas, equipes de apoio operacional, profissionais em regime de plantão e demais situações que demandam alimentação durante a execução dos serviços.

As experiências observadas evidenciaram que a terceirização do fornecimento de refeições proporciona maior eficiência administrativa, padronização da qualidade dos alimentos, atendimento às normas sanitárias vigentes, pontualidade no fornecimento e redução de custos operacionais indiretos, quando comparada à implantação de estrutura própria para preparo das refeições, que exigiria investimentos em instalações, equipamentos, pessoal especializado e aquisição contínua de gêneros alimentícios.

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

Adicionalmente, verificou-se que a disponibilização de refeições tanto na modalidade marmita quanto no sistema self-service amplia a capacidade de atendimento das diversas Secretarias Municipais, oferecendo maior flexibilidade operacional e adequação às diferentes rotinas de trabalho dos servidores.

Dessa forma, considerando os resultados obtidos nas contratações correlatas analisadas e as necessidades identificadas pela Administração Municipal, conclui-se que a presente contratação se mostra necessária, adequada e economicamente vantajosa, constituindo a solução mais eficiente para assegurar o atendimento das demandas alimentares dos servidores e a continuidade dos serviços públicos prestados pelo Município.

4- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir a adequada execução do objeto contratado e a prestação de serviços de alimentação com qualidade, segurança e eficiência, a futura contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

Regularidade Sanitária e Legal

- Possuir todas as licenças, alvarás e autorizações exigidas pelos órgãos competentes nas esferas municipal, estadual e federal.
- Apresentar documentação comprobatória de conformidade com as normas e regulamentações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos fiscalizadores.
- Manter todas as licenças e documentos de funcionamento válidos durante toda a vigência contratual.

Qualidade e Segurança Alimentar

- Observar rigorosamente as boas práticas de fabricação, manipulação, preparo, armazenamento, acondicionamento e transporte dos alimentos.
- Garantir que as refeições sejam preparadas em ambiente adequado, higienizado e em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- Assegurar que os alimentos sejam fornecidos em condições apropriadas de consumo, preservando suas características nutricionais e sensoriais.

Logística e Pontualidade

- Realizar a entrega das refeições nos locais e horários previamente definidos pela Administração Municipal.
- Dispor de estrutura logística compatível com a demanda contratada, garantindo a integridade dos alimentos e a manutenção da temperatura adequada até o momento da entrega.
- Adotar mecanismos de controle de qualidade e monitoramento das entregas, sujeitando-se às penalidades previstas em contrato em caso de atrasos ou descumprimento das obrigações assumidas.

Variedade e Planejamento do Cardápio

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

- Disponibilizar cardápios variados, equilibrados e adequados às necessidades dos usuários.
- Promover a rotatividade periódica das preparações, evitando repetições frequentes e contribuindo para maior aceitação das refeições.
- Os cardápios deverão ser elaborados e supervisionados por profissional nutricionista habilitado.

Sustentabilidade e Responsabilidade Socioambiental

- Priorizar a utilização de embalagens biodegradáveis, recicláveis ou ambientalmente adequadas, sempre que tecnicamente viável.
- Adotar práticas voltadas à redução do desperdício de alimentos e ao uso racional dos recursos naturais.
- Será considerado diferencial o fornecimento de gêneros alimentícios provenientes de produtores locais e a adoção de políticas de responsabilidade socioambiental.

Capacidade Técnica e Operacional

- Comprovar capacidade operacional para atender integralmente à demanda da Administração, informando a quantidade máxima de refeições que poderá fornecer diariamente.
- Demonstrar disponibilidade de instalações, equipamentos, veículos e pessoal qualificado para execução dos serviços.
- A experiência comprovada no fornecimento de refeições para órgãos públicos ou instituições de porte semelhante poderá ser considerada como diferencial técnico.

Documentação Complementar

A contratada deverá apresentar, quando solicitado:

- Licença Sanitária vigente;
- Alvará de Funcionamento;
- Certidões de regularidade fiscal e trabalhista;
- Comprovante de Responsabilidade Técnica;
- Registro e documentação do nutricionista responsável pela elaboração e acompanhamento dos cardápios;
- Certificações de qualidade e segurança alimentar, quando existentes, tais como ISO 22000 ou equivalentes.

A definição clara dos requisitos da contratação visa assegurar a seleção de empresa capacitada para fornecer refeições com qualidade, segurança alimentar, regularidade sanitária e eficiência logística. O atendimento a esses requisitos contribuirá para a promoção da saúde, do bem-estar e da satisfação dos servidores e demais usuários, garantindo a adequada execução do objeto e o atendimento do interesse público.

5 - LEVANTAMENTO DO MERCADO

Em atendimento aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e vantajosidade previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente no art. 11, art. 18 e art. 23, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de subsidiar a futura contratação de empresa

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

especializada no fornecimento de refeições prontas, do tipo marmitex e refeições em sistema self service, para atendimento às necessidades das Secretarias Municipais.

O levantamento visa garantir que a contratação seja pautada em critérios técnicos, legais e econômicos, assegurando o melhor aproveitamento dos recursos públicos e a obtenção de propostas vantajosas para a Administração. Para tanto, foram realizadas cotações junto a empresas locais e regionais do ramo alimentício, com atuação comprovada no fornecimento de refeições preparadas e com capacidade instalada para atender à demanda prevista.

Foram consideradas, para fins de pesquisa de preços, cotações obtidas por, contatos telefônicos e consultas a sistemas públicos de preços de referência, como o Banco de Preços.

As informações levantadas permitiram a elaboração de uma estimativa de preços que servirá como base para a definição do valor máximo a ser adotado na fase interna do processo licitatório, conforme estabelece o inciso VI do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021. A composição dos preços considerou os seguintes critérios:

- tipo de refeição: marmita comum, marmita com carne branca, marmita com carne bovina, marmita vegetariana, marmita light e self service (quilo ou valor fixo por pessoa);
- padrões mínimos de qualidade exigidos: balanceamento nutricional, acondicionamento térmico, transporte adequado, entrega pontual e boas práticas sanitárias (conforme legislação da Vigilância Sanitária);
- local e horário da entrega;
- quantitativo estimado por tipo de refeição e por unidade administrativa.

Justificativa da Pesquisa de Mercado – Fornecimento de Marmitas e Serviço de Alimentação Tipo Self-Service

Para subsidiar a instrução do presente processo licitatório, foi realizada uma pesquisa de mercado com o objetivo de identificar as opções disponíveis para o fornecimento de alimentação pronta, nas modalidades marmita e self-service, atendendo às necessidades das secretarias e departamentos da administração pública municipal.

Alternativas analisadas

Durante a pesquisa, foram consideradas as seguintes alternativas de fornecimento:

- A1 – Fornecimento exclusivo de marmitas individuais (almoço/jantar)
- A2 – Serviço de alimentação tipo self-service com consumo no local do fornecedor;
- A3 – Fornecimento híbrido (marmitas e self-service), conforme necessidade e disponibilidade do servidor;
- Critérios de comparação utilizados

Para avaliação das alternativas, foram considerados os seguintes critérios:

- Preço por refeição (média por tipo de serviço);
- Diversidade e qualidade do cardápio ofertado;

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

- Atendimento às exigências nutricionais mínimas;
- Capacidade de atendimento à demanda diária estimada;
- Condições de entrega (no caso das marmitas);
- Instalações físicas e localização (no caso do self-service);
- Atendimento às normas sanitárias (vigilância sanitária e licenciamento);
- Flexibilidade contratual (possibilidade de ajustes conforme demanda);

A análise demonstrou que a alternativa A3 – fornecimento híbrido (marmitas e self-service) apresenta-se como a mais vantajosa para a Administração, considerando que:

- Proporciona maior flexibilidade ao servidor, permitindo escolha conforme sua rotina de trabalho e localização;
- Atende casos em que há necessidade de entrega no local, como em equipes externas ou plantões;
- Aproveita a estrutura de restaurantes que já ofertam serviço self-service, ampliando as possibilidades de escolha e reduzindo deslocamentos;
- O custo unitário médio permanece dentro dos parâmetros praticados no mercado e compatível com os preços obtidos na pesquisa;
- Permite uma gestão mais eficiente do quantitativo contratado, evitando desperdícios e garantindo atendimento integral às demandas.

Dessa forma, a Administração opta por adotar a solução híbrida no termo de referência, garantindo economicidade, qualidade na prestação do serviço e atendimento integral às necessidades institucionais.

Resultados Esperados em Termos de Economicidade

Com a realização do processo licitatório para contratação de empresa especializada no fornecimento de marmitas prontas e/ou refeições tipo self-service, espera-se obter significativa economicidade para a Administração Pública. A competitividade proporcionada pelo certame permitirá a seleção da proposta mais vantajosa, assegurando a contratação de serviços alimentícios com qualidade adequada e preços compatíveis com os praticados no mercado.

Além disso, a padronização dos critérios de fornecimento, a definição clara dos quantitativos e a possibilidade de contratação por demanda contribuirão para o uso racional dos recursos públicos, evitando desperdícios e garantindo que os gastos estejam estritamente vinculados à real necessidade dos órgãos demandantes.

Espera-se, portanto, redução de custos em relação a contratações diretas ou eventuais aquisições emergenciais, maior previsibilidade orçamentária e melhor controle da execução contratual, promovendo eficiência, transparência e responsabilidade fiscal no uso dos recursos públicos.

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

Por fim, destaca-se que o levantamento de mercado é etapa indispensável para garantir a isonomia entre os fornecedores, a adequada seleção da proposta mais vantajosa e o planejamento da despesa, assegurando o cumprimento dos objetivos da contratação.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de processo licitatório para Registro de Preços visando a futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas acondicionadas em marmitas e serviços de alimentação na modalidade self-service, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias Municipais.

A contratação abrangerá o preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de refeições balanceadas e adequadas aos padrões nutricionais e sanitários vigentes, garantindo alimentação de qualidade aos servidores, colaboradores, equipes de campo, participantes de eventos institucionais, bem como demais pessoas autorizadas pela Administração Municipal.

As marmitas deverão ser fornecidas em embalagens apropriadas para acondicionamento e transporte de alimentos, preservando a temperatura, qualidade e segurança alimentar até o momento do consumo. Já os serviços de self-service deverão ser disponibilizados em estabelecimento adequado, devidamente licenciado pelos órgãos competentes, oferecendo variedade de alimentos e condições satisfatórias de higiene, conforto e atendimento.

A solução contempla ainda a disponibilização das refeições de forma parcelada, conforme a demanda de cada Secretaria, proporcionando maior eficiência na gestão dos recursos públicos, evitando desperdícios e permitindo que a Administração adquira apenas as quantidades efetivamente necessárias durante a vigência da ata de registro de preços.

A contratação deverá observar rigorosamente a legislação sanitária aplicável, incluindo as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como demais exigências dos órgãos de fiscalização competentes, garantindo a qualidade dos alimentos fornecidos, a segurança dos consumidores e a adequada execução dos serviços.

Diante das alternativas disponíveis no mercado, o sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais vantajosa para a Administração Pública, por possibilitar contratações futuras de acordo com a necessidade, assegurar maior competitividade entre os fornecedores, promover economicidade, flexibilidade operacional e garantir o fornecimento contínuo de refeições para atendimento das demandas das diversas Secretarias Municipais. Dessa forma, a solução atende plenamente ao interesse público, contribuindo para a manutenção das atividades administrativas e operacionais do Município com eficiência, qualidade e segurança alimentar.

6.1 Diante das alternativas apresentadas pelo mercado, sopesando-se os pós e contras de cada uma delas, entende-se que a melhor solução para a satisfação do interesse público é…

Após a análise das alternativas disponíveis no mercado e a avaliação dos aspectos relacionados à qualidade, capacidade operacional, conformidade sanitária, logística, sustentabilidade e custo-benefício, conclui-se que a solução mais vantajosa para atender ao interesse público é a realização de processo licitatório para contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex e serviços de alimentação na modalidade self-service, apta a atender às demandas das diversas Secretarias Municipais.

Embora fornecedores de grande porte apresentem elevada capacidade operacional e infraestrutura robusta, podem oferecer menor flexibilidade para adequação dos serviços às necessidades específicas da Administração Pública. Por outro lado, fornecedores de pequeno

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

porte, apesar da proximidade e capacidade de personalização, podem apresentar limitações quanto à produção, logística e atendimento de demandas simultâneas.

Nesse contexto, verifica-se que empresas de médio porte tendem a apresentar melhor equilíbrio entre capacidade operacional, qualidade dos serviços prestados, flexibilidade no atendimento, conformidade com as exigências sanitárias e custos compatíveis com a realidade da Administração. Tais fornecedores possuem condições de garantir a produção e distribuição das refeições com regularidade, qualidade nutricional adequada, pontualidade nas entregas e observância das normas de segurança alimentar, além de possibilitar atendimento personalizado conforme as necessidades de cada Secretaria.

A contratação por meio de Registro de Preços mostra-se a alternativa mais eficiente, uma vez que permite à Administração realizar contratações conforme a demanda efetiva, evitando desperdícios, promovendo economicidade e assegurando maior controle dos gastos públicos.

Dessa forma, entende-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de marmitas e refeições self-service, mediante processo licitatório e observadas todas as exigências técnicas, sanitárias e legais estabelecidas no Termo de Referência, representa a solução mais adequada para garantir alimentação de qualidade aos servidores, colaboradores e demais usuários dos serviços públicos municipais, assegurando eficiência administrativa, economicidade e atendimento ao interesse público.

7- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Para fins de estimativa das quantidades a serem contratadas, inicialmente foi realizado um levantamento detalhado das necessidades de cada Secretaria.
Como ponto de partida, este Departamento encaminhou às Secretarias demandantes os relatórios com os quantitativos utilizados no último processo licitatório vigente, com o objetivo de fornecer um parâmetro realista e baseado em dados históricos de consumo.

Com base nessas informações, cada Secretaria pôde analisar sua demanda atual, considerando fatores como frequência de eventos, atividades previstas, sazonalidades e experiências anteriores, de modo a ajustar ou confirmar os quantitativos necessários para o novo processo licitatório.

Essa metodologia visa garantir maior precisão na estimativa da demanda, evitando tanto o superdimensionamento quanto a insuficiência no fornecimento, promovendo, assim, uma contratação mais eficiente, econômica e alinhada ao interesse público.

Revisão do Orçamento Disponível: Foi verificado o orçamento disponível para o fornecimento de marmitas e serviço self-service, ajustando-se as quantidades conforme necessário para assegurar que o processo licitatório esteja alinhado com as limitações orçamentárias da instituição.

Entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	REFEIÇÃO DO TIPO QUENTINHA COMERCIAL ESPECIFICAÇÃO: UN 13850 FORNECIDA EM EMBALAGEM INDIVIDUALIZADA, CONTENDO ARROZ, FEIJÃO OU FEIJOADA, SALADA OU	UNIDADE	13.850

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

	REFOGADOS DE LEGUMES E/OU OUTRAS GUARNIÇÕES: UM TIPO DE CARNE, PODENDO SER,BOVINA, SUÍNA, AVE OU PEIXE COM PESO MÉDIO NÃO INFERIOR A 700g		
02	REFEIÇÃO NO SISTEMA SELF SERVICE ESPECIFICAÇÃO: ALMOÇO "SELF SERVICE" SERVIDO NO RESTAURANTE, BUFFET LIVRE POR PESSOA	UNIDADE	3.550

As unidades e especificações de itens presentes na tabela são justificadas com base nos seguintes critérios:

8 – ESTIMATIVA DE VALORES

O custo estimado total da contratação é de R$ 613.150,00 *(Seiscentos e treze mil cento e cinquenta reais),*

9 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Será de forma parcelada.

Justificativa para o Parcelamento da Contratação Concorrência e Competitividade: Parcelar a contratação pode aumentar a competitividade do processo licitatório, permitindo a participação de empresas de menor porte que poderiam não ter capacidade de atender uma demanda muito grande de uma só vez. Risco de Desempenho: Ao dividir o contrato entre várias empresas, reduz-se o risco de falhas no fornecimento. Se uma empresa tiver problemas, as outras ainda poderão garantir o fornecimento das marmitas. Flexibilidade: Parcelar a contratação permite ajustes mais fáceis em caso de variações na demanda. Por exemplo, se houver uma necessidade menor de marmitas em determinado período, é mais simples ajustar contratos menores do que um contrato grande. Especialização:Algumas empresas podem se especializar em fornecer marmitas para diferentes necessidades ou horários (como café da manhã, almoço e jantar), garantindo uma maior qualidade e adequação ao serviço prestado. Sendo assim será de forma parcelada.

12- PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para a efetiva formalização do contrato decorrente do processo licitatório destinado à contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (marmitas) e serviços de self-service, deverão ser adotadas as seguintes providências:

Conclusão do Processo Licitatório

- Realização de todas as etapas do certame, incluindo julgamento das propostas, análise da documentação de habilitação, adjudicação do objeto e homologação do resultado pela autoridade competente.

Verificação da Regularidade da Contratada

- Conferência da validade das certidões fiscais, trabalhistas e previdenciárias exigidas na legislação vigente.

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

- Verificação da manutenção das condições de habilitação apresentadas durante o certame.

Comprovação das Licenças e Autorizações Necessárias

- Apresentação e validação dos alvarás de funcionamento, licenças sanitárias e demais autorizações exigidas pelos órgãos competentes para a prestação dos serviços de alimentação.
- Comprovação do atendimento às normas sanitárias aplicáveis.

Designação de Fiscal e Gestor do Contrato

- Nomeação formal dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, observando as disposições da Lei nº 14.133/2021.
- Definição dos procedimentos de acompanhamento, controle e recebimento dos serviços.

Definição dos Procedimentos Operacionais

- Estabelecimento dos locais de entrega das marmitas, horários de fornecimento e demais condições operacionais necessárias para a execução do contrato.
- Alinhamento dos procedimentos para atendimento das demandas das diversas secretarias municipais.

- Disponibilidade Orçamentária

- Confirmação da existência de dotação orçamentária suficiente para suportar as despesas decorrentes da contratação, observando o planejamento financeiro da Administração.

Formalização do Contrato

- Elaboração da minuta contratual contendo todas as condições de execução, prazos, obrigações das partes, critérios de fiscalização, penalidades e formas de pagamento.
- Assinatura do contrato pelas partes envolvidas.

Orientação à Contratada

- Realização de reunião inicial para apresentação das regras de execução contratual, canais de comunicação, procedimentos de solicitação de refeições, controle de entregas e demais obrigações previstas no instrumento contratual.

Publicação dos Atos Administrativos

- Realização das publicações obrigatórias relativas à contratação, garantindo a transparência e a publicidade dos atos administrativos, conforme a legislação vigente.

A adoção dessas providências contribuirá para que a contratação seja iniciada de forma organizada, transparente e eficiente, assegurando o adequado fornecimento de marmitas e serviços de self-service às diversas Secretarias Municipais, em conformidade com os princípios da administração pública e com a legislação aplicável.

13- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitas e refeições na modalidade self-service pode gerar alguns impactos ambientais decorrentes da preparação,

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

acondicionamento, transporte e consumo dos alimentos. Contudo, tais impactos podem ser mitigados mediante a adoção de boas práticas ambientais e exigências contratuais adequadas.

Geração de Resíduos Sólidos

Impacto:

- Produção de resíduos orgânicos provenientes de sobras de alimentos.
- Descarte de embalagens utilizadas para acondicionamento das marmitas.
- Utilização de materiais descartáveis, como talheres, copos, guardanapos e embalagens.

Medidas de Tratamento:

- Incentivar a utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou produzidas com materiais de menor impacto ambiental.
- Promover a coleta seletiva e a destinação adequada dos resíduos gerados.
- Estimular práticas de redução do desperdício de alimentos durante o preparo e distribuição das refeições.
- Orientar os usuários quanto ao descarte correto dos resíduos.

Consumo de Recursos Naturais

Impacto:

- Consumo de água nos processos de higienização, preparo dos alimentos e limpeza dos utensílios.
- Consumo de energia elétrica para armazenamento, refrigeração, preparo e conservação das refeições.

Medidas de Tratamento:

- Exigir da contratada a adoção de práticas de uso racional da água e da energia.
- Utilizar equipamentos com maior eficiência energética.
- Realizar manutenção preventiva dos equipamentos para evitar desperdícios.
- Implementar procedimentos de controle e monitoramento do consumo de recursos.

Emissão de Gases e Poluentes

Impacto:

- Emissões atmosféricas provenientes do transporte das refeições até os locais de entrega.
- Geração de gases decorrentes da utilização de veículos e equipamentos de cozinha.

Medidas de Tratamento:

- Planejar rotas logísticas eficientes para reduzir deslocamentos e consumo de combustível.
- Manter os veículos em condições adequadas de funcionamento.
- Priorizar, sempre que possível, fornecedores que adotem práticas de redução de emissões e manutenção preventiva de suas frotas.

Descarte de Óleos e Efluentes

Impacto:

- Geração de resíduos líquidos e óleos utilizados no preparo dos alimentos.

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

- Possibilidade de contaminação do solo e dos recursos hídricos em caso de descarte inadequado.

Medidas de Tratamento:

- Exigir da contratada a comprovação da destinação ambientalmente adequada do óleo de cozinha utilizado.
- Garantir o cumprimento das normas sanitárias e ambientais referentes ao tratamento e descarte de efluentes.
- Manter sistemas adequados de retenção e coleta de resíduos oleosos.Desperdício de Alimentos

Impacto:

- Aumento da geração de resíduos orgânicos e desperdício de recursos empregados na produção dos alimentos.

Medidas de Tratamento:

- Planejar adequadamente os quantitativos das refeições.
- Adotar controles de produção e distribuição para minimizar sobras.
- Incentivar boas práticas de aproveitamento dos alimentos, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

Os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados de baixa a média magnitude e podem ser adequadamente mitigados mediante a adoção de práticas sustentáveis pela contratada, observância da legislação ambiental e sanitária vigente, gestão adequada dos resíduos gerados, uso eficiente dos recursos naturais e implementação de medidas que promovam a redução do desperdício. Dessa forma, conclui-se que a contratação é ambientalmente viável, desde que observadas as medidas de controle e mitigação previstas no processo licitatório e no futuro instrumento contratual.

14 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Após uma análise detalhada das condições e requisitos envolvidos, consideramos que a realização do processo licitatório é fundamental para garantir um fornecimento seguro, eficiente.

Atendendo aos interesses públicos de forma transparente e legalmente válida.

15- ANEXOS

Não há anexos.

16- RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Avilla Fatima Da Silva

Coordenadora Dpt de compras

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

Ciente: Dyego Henrique Rocha de Oliveira

Secretário Municipal de Administração

Assinado por 2 pessoas: AVILLA FATIMA DA SILVA e DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404 e informe o código CBCC-806E-AA22-0404

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: CBCC-806E-AA22-0404

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

AVILLA FATIMA DA SILVA (CPF 039.XXX.XXX-59) em 13/08/2026 10:18:38 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

DYEGO HENRIQUE ROCHA DE OLIVEIRA (CPF 975.XXX.XXX-87) em 13/08/2026 10:20:04 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://comodoro.1doc.com.br/verificacao/CBCC-806E-AA22-0404