

CONSELHO REGIONAL DE ODONTOLOGIA - GO

Estudo Técnico Preliminar 15/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 0017/2026

2. Descrição da necessidade

2.1 A contratação de empresa especializada para fornecimento, sob demanda, de gêneros alimentícios destinados à composição de coffee break justifica-se pelo caráter institucional, administrativo e operacional das atividades desenvolvidas pelo Conselho Regional de Odontologia de Goiás – CROGO, essenciais ao cumprimento de suas atribuições legais, regimentais e ao alcance dos objetivos institucionais da Autarquia, em observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei 14.133/2021.

2.2. O CROGO realiza, de forma contínua, plenárias, audiências, julgamentos éticos, reuniões administrativas, encontros das Câmaras Técnicas e Câmaras de Instrução, reuniões com fiscais, palestras institucionais e demais atividades administrativas e institucionais que demandam o fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das necessidades internas da Autarquia.

2.3. Tais atividades possuem natureza deliberativa, técnica e administrativa, demandando condições adequadas de apoio para permanência dos participantes, conselheiros, colaboradores, convidados e equipe de apoio, especialmente em reuniões e atividades com duração prolongada.

2.4. Nesse contexto, o fornecimento, sob demanda, de gêneros alimentícios destinados à composição de coffee break contribui para a adequada condução das atividades institucionais e administrativas do Conselho, proporcionando melhores condições de permanência, integração e organização durante o desenvolvimento dos trabalhos.

2.5. A contratação pretendida visa assegurar padronização, qualidade, higiene, segurança alimentar e regularidade no fornecimento sob demanda, permitindo atendimento eficiente e planejado das demandas institucionais ao longo do exercício, conforme necessidade da Administração.

2.6. Ressalta-se que a presente contratação compreenderá exclusivamente o fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios.

2.7. Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, adequada e proporcional às necessidades administrativas do CROGO, garantindo suporte às atividades desenvolvidas pela Autarquia, em conformidade com o planejamento administrativo e orçamentário do exercício.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SUPERINTENDÊNCIA	SAMANTHA DE FREITAS JACOME

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A empresa contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios constantes da contratação, de forma parcelada e sob demanda, observando os quantitativos, especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

4.2. Os fornecimentos serão solicitados pela Administração por meio de Ordem de Fornecimento, contendo a descrição dos itens, quantitativos, local de entrega, data e horário para atendimento da demanda.

4.3. As solicitações serão encaminhadas à CONTRATADA com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, devendo a confirmação do recebimento ocorrer no prazo máximo de **2 (duas) horas** contadas do envio da Ordem de Fornecimento pela Administração.

4.4. Excepcionalmente, em situações devidamente justificadas pela Administração, os pedidos poderão ser realizados em prazo inferior ao estabelecido, desde que haja possibilidade de atendimento pela CONTRATADA.

4.5. Os produtos fornecidos deverão atender aos padrões de qualidade, higiene, acondicionamento e conservação exigidos pela legislação sanitária vigente, devendo ser entregues em perfeitas condições de consumo.

4.6. A entrega dos itens deverá ocorrer no local indicado pela Administração, dentro do prazo estabelecido na Ordem de Fornecimento, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o transporte e o acondicionamento adequado dos produtos até o momento da entrega.

4.7. Os quantitativos previstos possuem caráter estimativo, não constituindo obrigação de contratação ou consumo integral por parte da Administração, que solicitará os itens conforme sua necessidade durante a vigência contratual.

DA SUBCONTRATAÇÃO

4.8. É vedada a subcontratação do objeto.

SUSTENTABILIDADE

4.9. A CONTRATADA deverá observar a legislação sanitária vigente aplicável à manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos, incluindo as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais regulamentos expedidos pelos órgãos competentes de vigilância sanitária federal, estadual e municipal.

4.10. Os produtos fornecidos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação e consumo, observando as boas práticas sanitárias e os critérios de sustentabilidade aplicáveis ao objeto da contratação.

4.11. Observância de diretrizes de sustentabilidade constantes em normativos aplicáveis da administração pública.

CONSÓRCIOS

4.12. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, considerando que o objeto não apresenta complexidade ou vulto que justifique tal medida, não havendo prejuízo à competitividade do certame.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.13. Não será exigida a prestação de garantia contratual prevista no **art. 96 da Lei nº 14.133/2021**.

VISTORIA

4.14. Não será exigida vistoria prévia, considerando que o objeto da contratação consiste exclusivamente no fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios, mediante entrega dos itens conforme necessidade da Administração.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Em atendimento ao art. 18, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade do Conselho Regional de Odontologia de Goiás – CROGO, bem como justificar técnica e economicamente a solução escolhida.

5.2. Verificou-se a existência de amplo mercado fornecedor, composto por padarias, confeitarias, empresas especializadas em fornecimento de gêneros alimentícios e estabelecimentos aptos a fornecer produtos destinados à composição de coffee break, evidenciando ambiente competitivo capaz de atender às especificações e quantitativos estimados pela Administração.

5.3. Durante o levantamento, foram identificadas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade institucional:

5.4. Solução 1 – Aquisição de gêneros alimentícios e preparo interno pelo CROGO.

5.4.1. Consiste na aquisição dos insumos necessários e no preparo dos alimentos pela própria Administração.

5.4.2. Vantagens:

- maior controle sobre o preparo dos alimentos;
- possibilidade de aquisição direta dos insumos.

5.4.3. Desvantagens:

- inexistência de estrutura física adequada para preparo e armazenamento de alimentos;
- necessidade de equipamentos específicos;
- ausência de pessoal qualificado para manipulação de alimentos;
- necessidade de atendimento às normas sanitárias aplicáveis;
- aumento dos custos administrativos e operacionais.

5.5. Solução 2 – Contratação de empresa especializada para fornecimento, sob demanda, de gêneros alimentícios prontos para consumo.

5.5.1. Consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e sob demanda dos gêneros alimentícios destinados à composição de coffee break, conforme necessidade da Administração.

5.5.2. Vantagens:

- atendimento integral das necessidades institucionais;
- fornecimento sob demanda, conforme as solicitações da Administração;
- dispensa de investimentos em estrutura física, equipamentos e pessoal para preparo dos alimentos;
- responsabilidade da contratada quanto às condições de qualidade, higiene e conservação dos produtos fornecidos;
- ampla competitividade entre fornecedores especializados;
- maior eficiência administrativa e operacional.

5.5.3. Desvantagens:

- necessidade de acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos prazos de entrega e da qualidade dos produtos fornecidos.

5.6. Após análise das alternativas identificadas, concluiu-se que a Solução 2 apresenta-se como a mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, por atender integralmente às necessidades do CROGO, possibilitando o fornecimento parcelado e sob demanda dos gêneros alimentícios, com observância aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento.

5.7. Considerando as características do objeto, a contratação será realizada mediante procedimento licitatório, na modalidade **Pregão**, sob a forma **eletrônica**, adotando-se o critério de julgamento pelo **menor preço**, por se tratar de bem comum cujos padrões de desempenho, qualidade e especificações técnicas podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

5.8. A solução escolhida apresenta viabilidade técnica e econômica, sendo capaz de atender adequadamente às necessidades institucionais do CROGO, garantindo competitividade, eficiência na execução contratual e adequada gestão dos recursos públicos.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento, sob demanda, de gêneros alimentícios destinados à composição de coffee break, visando atender às necessidades do Conselho Regional de Odontologia de Goiás – CROGO.

6.2. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, contemplando os itens e quantitativos definidos pela Administração para cada demanda específica.

6.3. A contratação abrangerá o fornecimento dos gêneros alimentícios previstos no Termo de Referência, incluindo salgados, quitandas, bolos, pães de queijo, salada de frutas, bebidas, e demais itens necessários ao atendimento das demandas institucionais.

6.4. A solução adotada busca garantir o atendimento das necessidades institucionais do CROGO com economicidade, eficiência e adequada gestão dos recursos públicos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos com base nas informações constantes do Memorando nº 00675/2026 – Diretoria CROGO, elaborado em atendimento à solicitação da Equipe de Apoio da Fase Interna/Preparatória, contendo a estimativa anual global de consumo dos itens destinados ao fornecimento de coffee break no âmbito do Conselho Regional de Odontologia de Goiás – CROGO.

7.2. Para definição das quantidades foram consideradas as necessidades institucionais relacionadas às plenárias, audiências e julgamentos, reuniões das Câmaras Técnicas e Câmaras de Instrução, capacitações, encontros institucionais e demais atividades promovidas pela Autarquia.

7.3. Ressalta-se que os quantitativos acima possuem caráter meramente estimativo e foram definidos com base nas informações encaminhadas pela Diretoria do CROGO, visando subsidiar o planejamento da contratação. Em razão da natureza sob demanda do fornecimento, não há obrigatoriedade de contratação ou consumo integral das quantidades estimadas durante a vigência contratual.

7.4. A tabela a seguir apresenta a relação dos itens que compõem o objeto da contratação, com seus respectivos quantitativos estimados e especificações mínimas de qualidade e conservação.

Item	Descrição	Unid.	Qtd. Anual	Especificações mínimas de qualidade e conservação
1	Salgados variados (assados e fritos)	Unid.	5.500	Os salgados a serem fornecidos, incluindo esfirra (carne ou frango), coxinha, quibe, empada, mini pastel, risoles em diversos sabores (carne, frango, presunto e queijo, palmito, queijo, milho ou similares), disco de carne, diplomata, bem como salgados finos, tais como trouxinhas especiais, folhados salgados, canapés quentes, mini quiches e outros produtos equivalentes de padrão superior, deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, frescos e de boa procedência, observando rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar. Os produtos deverão apresentar aspecto, aroma, sabor e textura característicos, estar isentos de impurezas, corpos estranhos, odores ou sabores inadequados e qualquer sinal de deterioração, sendo entregues frescos, devidamente acondicionados em embalagens apropriadas que garantam sua conservação, higiene e integridade durante o transporte e a entrega, em conformidade com a legislação sanitária vigente.
2	Quitandas	Unid.	2.000	Enroladinho de queijo minas, biscoito de queijo assado, croissants doces e salgados deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, frescos, de boa procedência e dentro do prazo de validade, apresentando aspecto, aroma, sabor e textura característicos de cada produto. Os produtos deverão estar isentos de impurezas, corpos estranhos, odores ou sabores inadequados e qualquer sinal de deterioração, sendo acondicionados em embalagens apropriadas que garantam a conservação, higiene e integridade durante o transporte e a entrega, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
3	Bolo (diversos sabores)	Unid.	100	Bolo tipo caseiro, inteiro, com peso mínimo de 800 g (oitocentos grammas), preparado com ingredientes de primeira qualidade, apresentando aspecto, aroma, sabor e textura característicos do produto. Poderá ser fornecido nos seguintes sabores: trigo tradicional, chocolate, coco, mesclado, formigueiro, leite ninho, laranja, milho, fubá com queijo, cenoura com cobertura de chocolate, milho ou fubá com goiabada, bem como outros sabores similares de bolo caseiro, desde que previamente aprovados pela Contratante. O produto deverá estar isento de impurezas, matérias estranhas, corpos estranhos, mofo ou qualquer sinal de deterioração, acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade e higiene durante o transporte e armazenamento.

				O bolo deverá ser entregue fresco, com validade máxima de 1 (um) dia contado da data de fabricação, devidamente identificado com a data de fabricação, quando aplicável, atendendo às normas sanitárias vigentes.
4	Pão de queijo	Unid.	3.000	Pão de queijo, com peso aproximado de 30 g (trinta gramas) por unidade, elaborado com ingredientes de primeira qualidade, devendo apresentar textura macia, interior úmido e casca levemente dourada, características próprias do produto. Não serão aceitos produtos com textura seca, excessivamente torrada, endurecida, queimados ou com qualquer sinal de deterioração. O produto deverá ser entregue fresco, produzido no mesmo dia da entrega, com validade diária, devidamente acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua qualidade, higiene e integridade durante o transporte, em conformidade com a legislação sanitária vigente.
5	Salada de frutas (porção individual)	Unid.	350	Salada de frutas, composta por no mínimo cinco frutas da estação, frescas, selecionadas, maduras no ponto ideal de consumo, limpas, higienizadas e próprias para consumo, preservando suas características naturais de sabor, textura, aroma e coloração. O produto deverá ser preparado no mesmo dia da entrega e mantido sob refrigeração adequada até o momento do fornecimento, de forma a garantir a conservação, a qualidade e a segurança alimentar. A salada de frutas deverá ser acondicionada em embalagem individual, transparente ou semitransparente, própria para contato com alimentos, devidamente fechada e lacrada, preservando sua integridade durante o transporte e a entrega. A embalagem deverá conter, quando exigido pela legislação aplicável, a identificação do fornecedor, a data de preparo e o prazo de validade, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
6	Água mineral 500 ml	Unid.	300	Água mineral natural, destinada ao consumo coletivo, devendo ser de qualidade superior, proveniente de fonte autorizada pelos órgãos competentes e em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá ser límpido, incolor, inodoro e isento de impurezas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e segurança para consumo. A água deverá ser fornecida em embalagem original do fabricante, íntegra, lacrada, sem sinais de violação, vazamentos ou avarias, adequada ao transporte, armazenamento e distribuição. Na data da entrega, o produto deverá possuir prazo de validade remanescente mínimo de 3 (três) meses, devidamente identificado no rótulo, juntamente com o número do lote e demais informações exigidas pela legislação vigente. A água deverá ser armazenada e transportada em condições que preservem sua qualidade e integridade.

				O fornecedor deverá garantir a procedência, a qualidade e a regularidade do fornecimento, atendendo às normas dos órgãos competentes.
7	Refrigerante lata 350 ml – Cola	Unid.	100	Refrigerante destinado ao consumo coletivo, devendo ser produto industrializado de qualidade superior, dentro do prazo de validade, com composição, carbonatação e sabor característicos de cada tipo de bebida, apresentando aspecto, cor, odor e consistência próprios, sem alterações que comprometam sua qualidade.
8	Refrigerante lata 350 ml – Guaraná	Unid.	100	
9	Refrigerante lata 350 ml – Cola Zero	Unid.	100	O produto deverá ser fornecido em embalagem original do fabricante, íntegra, lacrada, sem sinais de violação, vazamentos ou avarias, adequada ao transporte, armazenamento e distribuição.
10	Refrigerante lata 350 ml – Guaraná Zero	Unid.	100	Na data da entrega, o refrigerante deverá possuir prazo de validade remanescente mínimo de 3 (três) meses, devidamente identificado na embalagem, juntamente com o número do lote e demais informações exigidas pela legislação vigente.
11	Refrigerante garrafa 2L – Cola	Unid.	38	
12	Refrigerante garrafa 2L – Guaraná	Unid.	38	O produto deverá ser armazenado e mantido refrigerado até o momento da entrega, quando solicitado pela Contratante, de forma a preservar suas características sensoriais, qualidade e segurança para consumo.
13	Refrigerante garrafa 2L – Guaraná Zero	Unid.	36	O fornecedor deverá comprovar a procedência e a qualidade do produto, assegurando regularidade no fornecimento, uniformidade entre os lotes e atendimento às normas sanitárias vigentes.
14	Refrigerante garrafa 2L – Cola Zero	Unid.	38	
15	Suco de Uva – embalagem 1 litro	Unid.	38	Suco destinado ao consumo coletivo, devendo ser 100% fruta ou elaborado a partir de suco concentrado pasteurizado, sem adição excessiva de açúcar, corantes ou conservantes artificiais, apresentando sabor, aroma, cor e aspecto característicos da fruta utilizada, sem alterações que comprometam sua qualidade.
16	Suco de Goiaba – embalagem 1 litro	Unid.	38	
17	Suco de Caju – embalagem 1 litro	Unid.	36	O produto deverá ser fornecido em embalagem original do fabricante, apropriada para consumo coletivo, íntegra, lacrada, higienizada e adequada ao transporte, armazenamento e distribuição.
18	Suco de Pêssego – embalagem 1 litro	Unid.	38	Na data da entrega, o suco deverá possuir prazo de validade remanescente mínimo de 3 (três) meses, devidamente identificado na embalagem, juntamente com o número do lote e demais informações exigidas pela legislação vigente.
19	Suco de Maracujá – embalagem 1 litro	Unid.	38	O produto deverá ser mantido refrigerado durante o armazenamento e o transporte, quando necessário, de forma a preservar suas características sensoriais, qualidade e segurança alimentar. O fornecedor deverá garantir a procedência, a qualidade e a regularidade do fornecimento, assegurando o atendimento às normas sanitárias vigentes e a uniformidade dos produtos entregues.
				Prato descartável nº 18, confeccionado em poliestireno (PS) atóxico, na cor branca ou transparente, apropriado para

20	Prato raso descartável	Pacote	1.000	contato com alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar resistência compatível com o acondicionamento e o consumo de alimentos, sem deformações, rachaduras, rebarbas ou imperfeições que comprometam sua utilização. Os pratos deverão ser fornecidos em pacotes contendo 10 (dez) unidades, acondicionados em embalagem íntegra, lacrada e identificada com as informações do fabricante, composição do material, quantidade, número do lote e prazo de validade, quando aplicável.
21	Garfo descartável – pacote com 50 unidades	Pacote	500	Garfos e colheres descartáveis, confeccionados em material plástico atóxico, resistente e apropriado para contato com alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente.
22	Colher descartável – pacote com 50 unidades	Pacote	500	Os produtos deverão apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, rachaduras, deformações ou quaisquer imperfeições que comprometam sua utilização, garantindo resistência adequada ao consumo de alimentos. Deverão ser fornecidos em pacotes contendo 50 (cinquenta) unidades, acondicionados em embalagem íntegra, lacrada e identificada com as informações do fabricante, composição do material, quantidade, número do lote e prazo de validade, quando aplicável.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 55.215,48

8.1. A pesquisa de preços foi realizada por meio da ferramenta Banco de Preços, da empresa Negócios Públicos, em conformidade com o estabelecido na **IN SEGES/ME nº 65/2021**.

8.2. Na tabela abaixo, **seguem** os valores estimados para a contratação:

  CONSELHO REGIONAL DE ODONTOLOGIA DE GOIÁS 				
Grupo Único				
Item	Especificação	Quant.	Valor unitário	Valor total
1	Salgados variados (assados e fritos)	5.500	R\$ 3,50	R\$ 19.250,00
2	Quitandas	2.000	R\$ 2,42	R\$ 4.840,00
3	Bolo (diversos sabores)	100	R\$ 35,82	R\$ 3.582,00
4	Pão de queijo	3000	R\$ 3,15	R\$ 9.450,00

5	Salada de frutas (porção individual)	350	R\$ 10,80	R\$ 3.780,00
6	Água mineral 500 ml	300	R\$ 2,24	R\$ 672,00
7	Refrigerante lata 350 ml – Cola	100	R\$ 5,15	R\$ 515,00
8	Refrigerante lata 350 ml – Guaraná	100	R\$ 4,58	R\$ 458,00
9	Refrigerante lata 350 ml – Cola Zero	100	R\$ 4,94	R\$ 494,00
10	Refrigerante lata 350 ml – Guaraná Zero	100	R\$ 4,61	R\$ 461,00
11	Refrigerante garrafa 2L – Cola	38	R\$ 12,15	R\$ 461,70
12	Refrigerante garrafa 2L – Guaraná	38	R\$ 12,51	R\$ 475,38
13	Refrigerante garrafa 2L – Guaraná Zero	36	R\$ 12,45	R\$ 448,20
14	Refrigerante garrafa 2L – Cola Zero	38	R\$ 13,06	R\$ 496,28
15	Suco de Uva – embalagem 1 litro	38	R\$ 9,09	R\$ 345,42
16	Suco de Goiaba – embalagem 1 litro	38	R\$ 9,54	R\$ 362,52
17	Suco de Caju – embalagem 1 litro	36	R\$ 9,53	R\$ 343,08
18	Suco de Pêssego – embalagem 1 litro	38	R\$ 9,00	R\$ 342,00
19	Suco de Maracujá – embalagem 1 litro	38	R\$ 9,05	R\$ 343,90
20	Prato raso descartável – pacote com 10 unidades	1.000	R\$ 4,26	R\$ 4.260,00
21	Garfo descartável – pacote com 50 unidades	500	R\$ 3,72	R\$ 1.860,00
22	Colher descartável – pacote com 50 unidades	500	R\$ 3,95	R\$ 1.975,00
Valor total da contratação				R\$ 55.215,48

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Em atendimento ao art. 40, § 3º, da Lei nº 14.133/2021 e à Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União – TCU, procedeu-se à análise quanto à viabilidade técnica e econômica do parcelamento do objeto da presente contratação.

9.2. A Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União estabelece que o parcelamento do objeto deve ser adotado quando técnica e economicamente viável, desde que não haja prejuízo ao conjunto da solução, à economia de escala ou à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

9.3. No presente caso, foi analisada a possibilidade de adjudicação dos itens de forma individual, bem como a contratação por grupo único.

9.4. Após análise técnica, verificou-se que os itens objeto desta contratação são complementares entre si e destinam-se, conjuntamente, à composição do coffee break para atendimento das demandas institucionais do Conselho Regional de Odontologia de Goiás – CROGO.

9.5. A adjudicação por itens, possibilitando a contratação de diversos fornecedores, poderia ocasionar dificuldades operacionais, dentre as quais:

I – necessidade de coordenação de múltiplas entregas para atendimento de uma mesma solicitação;

II – aumento do risco de atrasos, entregas parciais ou ausência de determinado item indispensável à composição do coffee break;

III – aumento da complexidade da fiscalização contratual, do recebimento dos produtos e da conferência das entregas;

IV – multiplicidade de ordens de fornecimento, notas fiscais e processos de pagamento;

V – maior custo administrativo decorrente da gestão de diversos contratos para atendimento de uma única necessidade administrativa.

9.6. Sob o aspecto econômico, a contratação em grupo único possibilita maior eficiência logística, racionalização das entregas, redução de custos administrativos e melhor gestão contratual, favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

9.7. Considerando que todos os itens possuem destinação comum e serão fornecidos de forma integrada para composição do coffee break, conclui-se que o parcelamento do objeto não se mostra técnica nem economicamente vantajoso.

9.8. Dessa forma, a solução adotada será a adjudicação em grupo único, por representar a alternativa mais adequada para assegurar eficiência administrativa, economicidade, adequada execução contratual e atendimento das necessidades institucionais do CROGO.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que guardem relação com a demanda analisada no presente estudo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação está prevista no **Plano de Contratações Anual de 2026**, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 01594522000121-0-000001/2026
- II) Data de publicação no PNCP: 29/04/2025
- III) Id do item no PCA: 52
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- V) Identificador da Futura Contratação: 389229-55/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios destinados à composição de coffee break, visando atender às necessidades institucionais do Conselho Regional de Odontologia de Goiás – CROGO.

12.2. Os principais benefícios esperados com a contratação são:

12.2.1. Benefícios Operacionais

12.2.2. A contratação permitirá o atendimento contínuo das demandas institucionais relacionadas às plenárias, audiências, julgamentos, reuniões das Câmaras Técnicas e Câmaras de Instrução, reuniões com fiscais, reuniões administrativas, capacitações, palestras e demais atividades institucionais, garantindo o fornecimento dos gêneros alimentícios sempre que houver necessidade.

12.2.3. O fornecimento sob demanda proporcionará maior flexibilidade à Administração, permitindo a solicitação dos itens de acordo com a demanda efetiva de cada atividade, evitando aquisições desnecessárias.

12.3. Benefícios Administrativos

12.3.1. A contratação proporcionará maior eficiência na gestão das aquisições, mediante a centralização do fornecimento em um único contrato, simplificando os procedimentos de solicitação, recebimento, fiscalização e pagamento.

12.3.2. Além disso, contribuirá para a padronização dos produtos fornecidos e para o adequado planejamento das demandas institucionais.

12.4. Benefícios Econômicos

12.4.1. A contratação possibilitará melhor utilização dos recursos públicos, por meio do fornecimento parcelado dos produtos conforme a necessidade da Administração, reduzindo desperdícios e evitando aquisições em desacordo com a demanda real.

12.4.2. A contratação em grupo único também favorecerá a racionalização da logística de entrega e da gestão contratual, contribuindo para a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

12.5. Benefícios Institucionais

12.5.1. A disponibilização dos gêneros alimentícios destinados à composição de coffee break contribuirá para o adequado desenvolvimento das atividades institucionais do CROGO, proporcionando melhores condições para a realização das reuniões e demais atividades administrativas que demandem permanência prolongada dos participantes.

12.5.2. Dessa forma, a contratação contribuirá para maior eficiência administrativa, continuidade das atividades institucionais e melhor atendimento das necessidades do Conselho Regional de Odontologia de Goiás – CROGO, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não foram identificadas necessidades de providências prévias ou excepcionais para a implementação desta contratação no que tange à execução dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Em atendimento ao art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021 e à Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022, procedeu-se à análise dos possíveis impactos ambientais decorrentes da presente contratação, bem como das medidas destinadas à sua mitigação.

14.2. Considerando as características do objeto, verificou-se que os impactos ambientais estão relacionados, principalmente, à utilização de embalagens, ao transporte dos produtos, ao consumo de materiais descartáveis e à geração de resíduos decorrentes do consumo dos gêneros alimentícios.

14.3. Visando minimizar tais impactos, deverão ser observadas, sempre que possível, as seguintes medidas:

- a)** fornecimento de produtos em embalagens adequadas, íntegras e, preferencialmente, recicláveis ou recicladas, quando disponíveis no mercado;
- b)** utilização de embalagens em quantidade compatível com o objeto fornecido, evitando desperdícios de materiais;
- c)** adoção de boas práticas de armazenamento, transporte e acondicionamento dos produtos, reduzindo perdas e desperdícios de gêneros alimentícios;
- d)** fornecimento parcelado e sob demanda, permitindo que a Administração adquira apenas os quantitativos efetivamente necessários, reduzindo perdas decorrentes do vencimento de produtos perecíveis;
- e)** orientação para que os resíduos recicláveis eventualmente gerados sejam destinados à coleta seletiva disponibilizada pelo CROGO, sempre que aplicável;
- f)** observância, pela contratada, da legislação ambiental, sanitária e de gerenciamento de resíduos aplicável ao objeto contratado.

14.4. A presente contratação não se enquadra entre as atividades sujeitas ao licenciamento ambiental, por tratar-se de fornecimento de gêneros alimentícios, não envolvendo atividade potencialmente poluidora ou utilização direta de recursos naturais em escala significativa.

14.5. Dessa forma, conclui-se que os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação são reduzidos e poderão ser adequadamente mitigados mediante a adoção das medidas acima descritas, em observância aos princípios do desenvolvimento sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1 Com fundamento nas análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, considerando os aspectos técnicos, operacionais, econômicos, ambientais e jurídicos, conclui-se que a contratação para fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios destinados à composição de coffee break para atendimento das necessidades institucionais do Conselho Regional de Odontologia de Goiás – CROGO é **VIÁVEL**, nos termos do art. 18, § 1º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, pelos fundamentos a seguir expostos:

15.1.2. A contratação é **NECESSÁRIA**, pois permitirá o atendimento das demandas institucionais relacionadas às plenárias, audiências, julgamentos, reuniões das Câmaras Técnicas e Câmaras de Instrução, reuniões administrativas, reuniões com fiscais, capacitações, palestras e demais atividades institucionais que demandem o fornecimento de coffee break.

15.1.3. A contratação é **OPORTUNA**, por atender ao planejamento institucional, possibilitando a padronização do fornecimento dos gêneros alimentícios e reduzindo a necessidade de aquisições pontuais e de procedimentos administrativos repetitivos ao longo da vigência contratual.

15.1.4. A contratação é **VANTAJOSA**, uma vez que o fornecimento sob demanda possibilita o atendimento das necessidades efetivas da Administração, contribuindo para a racionalização dos recursos públicos, redução de desperdícios e maior eficiência na gestão contratual.

15.1.5. A contratação é **EXEQUÍVEL**, considerando a existência de fornecedores especializados aptos a atender às especificações técnicas do objeto, bem como a disponibilidade de estrutura administrativa para gestão, fiscalização e acompanhamento da execução contratual.

15.1.6. A contratação é **LEGÍTIMA**, por estar em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento, economicidade, interesse público e transparência.

15.1.7. A contratação é **SUSTENTÁVEL**, considerando que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, reduzindo desperdícios decorrentes da aquisição antecipada de produtos perecíveis, além da adoção das medidas de mitigação dos impactos ambientais previstas neste Estudo Técnico Preliminar.

15.1.8. Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida apresenta viabilidade técnica, operacional, econômica, ambiental e jurídica, mostrando-se adequada ao atendimento das necessidades do Conselho Regional de Odontologia de Goiás – CROGO, razão pela qual recomenda-se o prosseguimento da presente contratação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JANARA ARANTES SANT ANA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 26/06/2026 às 11:52:45.