

PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2026

ANEXO II **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

I – INFORMAÇÕES GERAIS

- 1.1. Processo Administrativo: 13133/2026
- 1.2. Os Estudos Técnicos Preliminares devem ser realizados anteriormente às contratações, visando a análise da sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou Projeto Básico, de forma que melhor atenda às necessidades da Administração Municipal.
- 1.3. A Equipe de Planejamento, designada pela Secretaria Municipal de Administração, elaborou os Estudos Técnicos Preliminares para a contratação em tela, para análise da sua viabilidade e levantamentos dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, Anteprojeto ou Projeto Básico, de forma que melhor atenda às necessidades da Administração, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021 e em regulamento próprio.

II – ÁREA REQUISITANTE

- 2.1. ÁREA SOLICITANTE: Secretaria Municipal de Administração.

III - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. O Município de Pontalina, Estado de Goiás, possui população aproximada de 18.000 (dezoito mil) habitantes, conforme dados do Censo Demográfico de 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, inserindo-se no contexto administrativo característico dos municípios de pequeno porte.
- 3.2. Essa realidade impõe à Administração Pública Municipal o dever de promover adequado planejamento das contratações públicas, a racionalização dos recursos disponíveis e o contínuo aperfeiçoamento dos meios necessários à prestação dos serviços públicos,

observando os princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e supremacia do interesse público.

3.3. Nesse contexto, identifica-se a necessidade de assegurar o fornecimento regular de lanches prontos no período noturno, destinados aos servidores das diversas Secretarias Municipais, fundos municipais, Conselho Tutelar e demais unidades administrativas que estejam em efetivo exercício de suas atribuições nesse período. A demanda compreende o suporte alimentar necessário à realização de plantões, serviços organizados por escalas e atividades administrativas e operacionais cuja execução se estenda além do expediente ordinário.

3.4. A necessidade decorre da manutenção de serviços públicos e de atividades institucionais que exigem atuação noturna, especialmente aquelas relacionadas ao atendimento de urgências, à assistência à população, à proteção de crianças e adolescentes, à fiscalização e ao suporte operacional das unidades municipais. Nessas situações, a permanência dos agentes públicos em serviço demanda condições materiais compatíveis com a duração da jornada e com as responsabilidades desempenhadas.

3.5. O problema a ser resolvido consiste em garantir a disponibilidade de alimentação pronta nos horários em que essas atividades são executadas, de maneira organizada e compatível com as necessidades das equipes. A ausência desse suporte pode dificultar a organização dos plantões e ocasionar deslocamentos que comprometam a disponibilidade dos profissionais, sobretudo nas atividades que exigem atendimento contínuo ou pronta resposta. O fornecimento busca permitir que os períodos destinados à alimentação sejam compatibilizados com a organização das escalas e com a continuidade do atendimento à população.

3.6. A demanda também contempla integrantes da Polícia Militar, Polícia Civil, Corpo de Bombeiros e servidores de outros entes públicos que estejam em serviço no período noturno e desempenhem atividades relacionadas ao interesse público local, inclusive ações de cooperação institucional, segurança pública, atendimento de ocorrências e resposta a situações emergenciais. O atendimento desses agentes deverá estar vinculado à finalidade pública da atuação, observadas a legislação aplicável e as condições dos instrumentos de cooperação eventualmente existentes.

3.7. Poderão igualmente ser atendidas autoridades públicas em atividade oficial no período noturno, quando houver necessidade justificada de suporte alimentar em razão de sua participação em ações desenvolvidas pelo Município ou em articulação com a Administração Municipal. A destinação dos lanches deverá guardar relação direta com a atividade institucional realizada e com a necessidade de permanência em serviço nesse período.

Prefeitura Municipal de Pontalina

Rua José Honório S/Nº - Praça Justo Magalhães – Centro

(PABX) (64) 3471-1055 – CEP: 75.620-000 Pontalina – Goiás CNPJ: 01.791.276/0001-06

3.8. O Município não dispõe de estrutura física, equipamentos e quadro de pessoal suficientes para realizar diretamente, de forma regular, o preparo, o acondicionamento e o fornecimento dos lanches necessários ao atendimento dessa demanda. A organização de produção própria exigiria instalações apropriadas, aquisição de equipamentos e insumos, disponibilidade de profissionais e manutenção de rotinas de controle sanitário e gestão operacional, aspectos que deverão ser considerados na avaliação das alternativas de atendimento.

3.9. A necessidade identificada demanda alimentação pronta para consumo individual, com condições adequadas de preparo, higiene, acondicionamento e disponibilização no período noturno. O atendimento deverá ser compatível com os horários de serviço e com os quantitativos efetivamente necessários, de modo a proporcionar suporte às equipes e preservar a regularidade das atividades públicas.

3.10. Para assegurar a vinculação da despesa ao interesse público e permitir sua fiscalização, o fornecimento deverá decorrer de solicitações autorizadas pelas unidades responsáveis, com identificação da atividade atendida, dos destinatários, da data e do quantitativo solicitado. O dimensionamento da demanda deverá considerar as escalas, os plantões, os registros de consumo disponíveis e as demais atividades noturnas previstas, contribuindo para a utilização racional dos recursos e a prevenção de desperdícios.

3.11. Dessa forma, a contratação pretendida busca atender à necessidade de suporte alimentar aos agentes públicos em serviço no período noturno, proporcionando condições para o desempenho de suas atribuições e contribuindo para a continuidade e a eficiência dos serviços prestados à população. A necessidade encontra-se vinculada ao interesse público municipal e constitui fundamento para a avaliação da solução mais adequada nos demais tópicos deste Estudo Técnico Preliminar, em consonância com os princípios do art. 5º e com o disposto no art. 18, § 1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

IV – DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

- 4.1. O Município de Pontalina ainda não adotou ao Plano de Contratações Anual.
- 4.2. As despesas deste ETP têm fundamento na Lei Orçamentária Anual.

V – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS

Prefeitura Municipal de Pontalina

Rua José Honostório S/Nº - Praça Justo Magalhães – Centro

(PABX) (64) 3471-1055 – CEP: 75.620-000 Pontalina – Goiás CNPJ: 01.791.276/0001-06

AO ATENDIMENTO DA CONTRATAÇÃO

5. A empresa contratada deverá possuir alguns requisitos mínimos, a saber:
- a) Exercer atividade compatível com o objeto da contratação, atuando regulamente no segmento de fornecimento de lanches;
 - b) Estar legalmente constituída e em pleno funcionamento, nos termos da legislação civil, comercial e administrativa aplicável;
 - c) Demonstrar capacidade técnico-operacional compatível com o fornecimento pretendido, mediante atestados relativos ao fornecimento de lanches ou alimentos preparados de características similares, quando essa exigência for motivadamente prevista no instrumento convocatório, observados os critérios de razoabilidade e proporcionalidade e os limites do art. 67 da Lei nº 14.133/2021;
 - d) Disponibilizar instalações, equipamentos, utensílios e pessoal em quantidade e condições suficientes para atender às solicitações da Administração, com qualidade, regularidade e cumprimento dos horários estabelecidos;
 - e) comprovar regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, assegurando o cumprimento das obrigações legais, inclusive quanto ao recolhimento de tributos, encargos sociais, salários, benefícios e demais direitos dos trabalhadores, conforme exigências a serem detalhadas no Termo de Referência e no Edital;
 - f) atender integralmente às condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica, conforme documentação a ser exigida no Termo de Referência e no instrumento convocatório, em consonância com a Lei nº 14.133/2021.
6. O fornecimento dos lanches ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração Municipal, mediante solicitação prévia do setor competente, observadas as quantidades, condições e locais a serem definidos no Termo de Referência.
7. As refeições fornecidas deverão ser produzidas, manipuladas, armazenadas e disponibilizadas em conformidade com as normas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes, observando-se rigorosos padrões de higiene, qualidade e segurança alimentar.
8. Os alimentos utilizados deverão apresentar condições adequadas de consumo, sendo vedado o fornecimento de produtos deteriorados, vencidos, contaminados, adulterados ou que apresentem características sensoriais incompatíveis com o consumo humano.
9. Os ingredientes utilizados deverão estar dentro do prazo de validade e apresentar condições adequadas de conservação e consumo, sendo vedada a utilização de produtos

deteriorados, contaminados, adulterados ou com características sensoriais incompatíveis com o consumo humano. Os refrigerantes deverão ser fornecidos em latas originais, íntegras, lacradas, devidamente identificadas e dentro do prazo de validade.

10. As refeições deverão ser entregues em condições adequadas de temperatura, acondicionamento e conservação, de forma a preservar sua qualidade nutricional e sanitária até o momento do consumo.

11. Os lanches serão disponibilizados e consumidos nas dependências do estabelecimento da contratada. A remuneração ocorrerá por unidade de lanche completo efetivamente fornecida, compreendendo o sanduíche e o refrigerante, mediante autorização e comprovação do atendimento. O preço unitário deverá abranger todos os custos necessários ao fornecimento, inclusive ingredientes, bebida, mão de obra, utensílios, tributos e demais despesas incidentes;

12. O estabelecimento deverá possuir instalações adequadas ao preparo dos alimentos e ao atendimento dos usuários, mantendo ambiente limpo, organizado e em condições sanitárias compatíveis com a atividade. Deverá dispor de mesas, cadeiras, utensílios e equipamentos suficientes para a demanda prevista, observadas as normas de acessibilidade aplicáveis e as condições necessárias ao consumo dos lanches no local.

13. **O estabelecimento destinado ao fornecimento dos lanches deverá estar localizado no perímetro urbano do Município de Pontalina**, de modo a assegurar a adequada execução contratual e o atendimento do interesse público, pelos seguintes motivos:

d) Os lanches atenderão aos agentes públicos em efetivo serviço no período noturno, conforme a destinação descrita no Título 3 deste Estudo Técnico Preliminar, exigindo acesso compatível com os plantões, escalas e demais atividades institucionais;

e) O consumo ocorrerá nas dependências da contratada, tornando necessária a disponibilização de estabelecimento localizado no perímetro urbano do Município de Pontalina, de modo a garantir fácil acesso aos usuários, compatibilidade com a rotina administrativa dos agentes públicos.

f) A localização na zona urbana contribui para a redução do tempo de deslocamento, otimiza a utilização dos recursos públicos, minimiza custos indiretos de transporte e favorece o melhor aproveitamento da jornada de trabalho dos servidores.

5.5. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS/SERVIÇOS: Os itens desta contratação são caracterizados como “BENS/SERVIÇOS COMUNS”, tendo em vista que trata de objeto com padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, XIII, c/c art. 29, ambos da Lei nº 14.133/2021.

Prefeitura Municipal de Pontalina

Rua José Honório S/Nº - Praça Justo Magalhães – Centro

(PABX) (64) 3471-1055 – CEP: 75.620-000 Pontalina – Goiás CNPJ: 01.791.276/0001-06

5.6. O objeto desta contratação não se enquadra na condição de bem de luxo, conforme Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

VI – ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

6.1. O quantitativo dos itens a serem adquiridos foi estimado pela Secretaria de Administração, levando-se em consideração a média de consumo dos anos anteriores de itens que são regularmente utilizados na rede pública municipal e suas possibilidades financeiras.

6.2. Foram considerados os itens comprados anteriormente em processo licitatório, tendo sido observado a necessidade de suprir as demandas da Administração Pública no período de 12 (doze) meses.

6.3. Os itens, objeto desta aquisição, deverão considerar, no mínimo, as seguintes condições:

ITEM	QUANTIDADE		UN.	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	VALOR	
	SOLIC.	APROV.				ESTIMADO	TOTAL
00001	3.000	3.000	UN	23517	FORNECIMENTO DE LANCHES NOTRUNOS (X-TUDO C/ COCA-COLA LATA)	R\$ 45,39	R\$ 136.170,00
TOTAL GERAL							R\$ 136.170,00

VII – LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1 O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

7.2 Com base nos requisitos definidos, foram realizados levantamentos para identificar quais soluções existentes no mercado atendem aos requisitos estabelecidos, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade da contratação, com os respectivos preços estimados, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

7.3 Dentro do presente estudo, foram analisados processos de contratações semelhantes feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com a finalidade de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades do Fundo Municipal de Saúde.

7.4 Na contratação em tela não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem promover a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, em face dos itens serem considerados bens comuns.

7.5 As soluções encontradas para a realização da contratação foram as seguintes:

a) Forma 1 - Preparação direta dos lanches noturnos pela Administração Municipal:

Análise:

A primeira alternativa consistiria na execução direta dos serviços de preparo e fornecimento dos lanches noturnos pela própria Administração Municipal, mediante estrutura própria.

Entretanto, verificou-se que o Município de Pontalina não dispõe de instalações físicas adequadas, equipamentos específicos, estoque permanente de gêneros alimentícios ou quadro de pessoal suficiente para executar diretamente todas as atividades necessárias ao preparo, acondicionamento das refeições demandadas pelas diversas Secretarias e órgãos municipais.

Além disso, a implementação dessa solução exigiria investimentos significativos em infraestrutura, aquisição de equipamentos, contratação ou disponibilização de pessoal especializado, manutenção operacional contínua, observância permanente das exigências sanitárias e gerenciamento logístico complexo, o que elevaria substancialmente os custos administrativos e operacionais da Administração.

Dessa forma, conclui-se que a execução direta não se apresenta como alternativa economicamente vantajosa nem administrativamente eficiente para o atendimento da necessidade identificada.

b) Forma 2 – Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanche noturnos prontos:

Análise:

Essa alternativa consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches prontos, mediante disponibilização de sanduiche x-tudo acompanhado de coca-cola em lata, conforme demanda da Administração Municipal.

Essa solução permite que a empresa contratada utilize estrutura própria para aquisição de insumos, preparo, armazenamento, acondicionamento e fornecimento das refeições, assumindo integral responsabilidade pela execução do objeto e pelo cumprimento das normas sanitárias aplicáveis.

A solução permite atender adequadamente demandas institucionais relacionadas aos agentes públicos em trabalho noturno, proporcionando maior flexibilidade operacional e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Prefeitura Municipal de Pontalina

Rua José Honório S/Nº - Praça Justo Magalhães – Centro

(PABX) (64) 3471-1055 – CEP: 75.620-000 Pontalina – Goiás CNPJ: 01.791.276/0001-06

AVALIAÇÃO DAS ALTERNATIVAS:

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a contratação de empresa para fornecimento diário de lanches prontos representa a solução mais adequada para atendimento da necessidade administrativa identificada.

Sob o aspecto técnico, a solução assegura atendimento contínuo das demandas da Administração Pública Municipal em fornecer refeição aos seus agentes públicos e aos de outros entes públicos que estejam em serviço no período noturno, proporciona maior flexibilidade operacional, permite o adequado suporte às atividades desenvolvidas tanto na zona urbana quanto na zona rural e contribui para a manutenção da eficiência dos serviços públicos.

Sob o aspecto econômico, a solução elimina a necessidade de investimentos públicos em instalações, equipamentos, contratação de pessoal especializado e gestão direta da produção de alimentos, transferindo à contratada a responsabilidade pela estrutura operacional necessária à execução do objeto.

Adicionalmente, a ampla disponibilidade de empresas atuantes no segmento de alimentação e fornecimento de refeições demonstra a existência de mercado competitivo capaz de atender satisfatoriamente às necessidades da Administração, favorecendo a obtenção de proposta mais vantajosa mediante regular procedimento licitatório.

7.6. Da conclusão:

Diante disso, conclui-se que a contratação de empresa para fornecimento diário de lanches noturnos, compostos de x-tudo acompanhado de coca-cola em lata constitui a alternativa mais eficiente, econômica e adequada para atendimento do interesse público, mostrando-se plenamente viável sob os aspectos técnico e operacional.

VIII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1 O valor global estimado da contratação é de R\$ 136.170,00 (cento e trinta e seis mil, cento e setenta reais).

8.2 O levantamento estimado de preços da contratação foi elaborado pelo Departamento de Compras da Prefeitura de Pontalina, adotando de forma isolada o parâmetro de contratações similares feita pela Administração Pública (Banco de Preços), nos termos do disposto no § 1º, II do art. 23, da Lei nº 14.133/2021.

IX – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Prefeitura Municipal de Pontalina

Rua José Honório S/Nº - Praça Justo Magalhães – Centro

(PABX) (64) 3471-1055 – CEP: 75.620-000 Pontalina – Goiás CNPJ: 01.791.276/0001-06

9.1. A solução consiste na contratação de empresa para fornecimento diário de lanches noturnos prontos para consumo, de forma parcelada e conforme as necessidades da Administração Municipal, compostos por sanduíche do tipo x-tudo acompanhado de coca-cola em lata, como referência, observadas as especificações e os critérios de equivalência estabelecidos nos requisitos da contratação.

9.2. Os lanches serão destinados aos servidores das Secretarias Municipais, fundos municipais, Conselho Tutelar e demais unidades administrativas, bem como aos integrantes da Polícia Militar, Polícia Civil, Corpo de Bombeiros, servidores de outros entes públicos e autoridades em atividade oficial, desde que estejam em serviço no período noturno e que o atendimento esteja vinculado às finalidades públicas descritas neste Estudo Técnico Preliminar.

9.3. A solução compreende todas as atividades necessárias ao fornecimento, incluindo aquisição e recebimento dos insumos, armazenamento, preparo dos sanduíches, conservação das bebidas, acondicionamento, disponibilização dos lanches e atendimento aos usuários. Caberá à contratada disponibilizar instalações, equipamentos, utensílios e pessoal suficientes para executar essas atividades, assumindo os custos e as responsabilidades inerentes à sua estrutura operacional.

9.4. A disponibilização e o consumo dos lanches ocorrerão nas dependências do estabelecimento da contratada, localizado no perímetro urbano do Município de Pontalina. O estabelecimento deverá manter condições adequadas de acesso, higiene e atendimento, com estrutura compatível com a demanda prevista e funcionamento nos dias e horários definidos no Termo de Referência, de modo a atender às equipes em serviço noturno.

9.5. O preparo e o fornecimento deverão observar as normas sanitárias aplicáveis. Os alimentos deverão apresentar condições adequadas de consumo, temperatura e conservação, sendo preparados com ingredientes dentro do prazo de validade e manipulados por profissionais capacitados. As bebidas deverão ser disponibilizadas em embalagens originais, íntegras e lacradas, respeitadas as condições de armazenamento e o prazo de validade.

9.6. O fornecimento será realizado mediante solicitações autorizadas pelas unidades competentes, com indicação dos quantitativos, da data, do horário e dos destinatários. A programação deverá considerar as escalas, os plantões e as demais atividades institucionais noturnas, permitindo adequar o atendimento à necessidade efetiva e reduzir desperdícios. A composição dos sanduíches, as porções, o volume das bebidas e os prazos de atendimento serão detalhados no Termo de Referência.

9.7. A execução será acompanhada pela fiscalização designada pela Administração, que verificará a correspondência entre as solicitações autorizadas e os fornecimentos realizados, a conformidade dos produtos e o cumprimento das condições de atendimento. A contratada deverá manter registros que permitam identificar a unidade requisitante, a data, os destinatários e as quantidades efetivamente fornecidas, possibilitando a conferência e o atesto da execução.

9.8. A remuneração ocorrerá por unidade de lanche completo efetivamente fornecida e aceita pela Administração, compreendendo o sanduíche e o refrigerante. O preço unitário deverá incluir todos os custos necessários à execução, inclusive insumos, bebidas, mão de obra, utilização da estrutura, higienização, utensílios, tributos e demais despesas incidentes. O pagamento dependerá da comprovação dos fornecimentos e do cumprimento dos procedimentos de recebimento, liquidação e pagamento definidos no Termo de Referência e no contrato.

9.9. Os lanches ou bebidas que apresentarem desconformidade com as especificações ou condições inadequadas de consumo deverão ser substituídos pela contratada, sem custo adicional, em prazo compatível com o atendimento dos usuários. A contratada deverá corrigir as falhas verificadas e comunicar à fiscalização as ocorrências que possam comprometer a regularidade do fornecimento, adotando as providências necessárias à continuidade da execução.

9.10. Por se tratar de alimentos e bebidas destinados ao consumo imediato, não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica dos produtos fornecidos. A conservação, a higienização e a manutenção preventiva e corretiva das instalações e dos equipamentos utilizados no preparo e no atendimento serão de responsabilidade da contratada, com seus custos compreendidos no preço contratado, devendo assegurar condições operacionais e sanitárias adequadas durante toda a execução.

9.11. A solução abrange também o manejo adequado dos resíduos gerados no preparo e no consumo, a limpeza dos ambientes e a manutenção das condições sanitárias do estabelecimento. A integração dessas atividades busca assegurar fornecimento regular e seguro, com controle das quantidades e das despesas, proporcionando suporte alimentar aos agentes públicos e contribuindo para a continuidade dos serviços prestados à população.

X – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

10.1 O objeto da contratação trata de aquisição de itens divididos em itens.

Prefeitura Municipal de Pontalina

Rua José Honório S/Nº - Praça Justo Magalhães – Centro

(PABX) (64) 3471-1055 – CEP: 75.620-000 Pontalina – Goiás CNPJ: 01.791.276/0001-06

10.2 Com isso, poderá o fornecimento previsto no certame ser atendido de forma plena, sendo assim, o parcelamento do objeto deve ser aplicado.

10.3 O parcelamento do objeto é obrigatório nas contratações em que a adjudicação ocorra por item, como os casos de contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível.

10.4 O parcelamento é o melhor meio de aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade com potencial impacto na redução do preço final de cada item. Desta forma, o mesmo é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

10.5 Assim, o parcelamento resta justificado nos termos do nos termos do art. 82, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 e da Súmula/TCU 247, a saber:

Lei nº 14.133/2021

Art. 82: [...]

§ 1º O critério de julgamento de menor preço por grupo de itens somente poderá ser adotado quando for demonstrada a inviabilidade de se promover a adjudicação por item e for evidenciada a sua vantagem técnica e econômica, e o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos deverá ser indicado no edital.

Súmula nº 247 TCU

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

10.6 Não há a necessidade de agrupamento dos itens.

XI – RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. A contratação pretende assegurar o fornecimento regular de lanches aos agentes públicos em serviço no período noturno, conforme as necessidades autorizadas pela Administração Municipal, proporcionando suporte às atividades institucionais e utilização racional dos recursos públicos.

11.2. Em termos de economicidade, busca-se obter preços compatíveis com o mercado, mediante seleção de proposta vantajosa que atenda integralmente às especificações de composição, qualidade, segurança sanitária e disponibilidade de atendimento. A utilização da estrutura da contratada permitirá atender à demanda sem a realização de investimentos municipais para implantação de unidade própria de preparo de alimentos, considerando os

custos de instalações, equipamentos, pessoal e funcionamento identificados na análise das alternativas.

11.3. Quanto aos recursos humanos, pretende-se preservar a disponibilidade dos servidores municipais para suas atribuições administrativas e operacionais, dispensando a alocação de equipes para aquisição de insumos, preparo dos lanches, higienização de instalações e gestão direta da produção de alimentos. A atuação municipal ficará concentrada na programação da demanda, autorização dos fornecimentos, fiscalização e controle das despesas, favorecendo o aproveitamento da força de trabalho nas atividades de interesse público.

11.4. Em relação aos recursos materiais, espera-se evitar a aquisição e a manutenção de equipamentos, utensílios e estoques municipais destinados exclusivamente à produção dos lanches. A responsabilidade da contratada pela estrutura de preparo e atendimento permitirá preservar os recursos materiais e a capacidade de investimento do Município para as demais necessidades dos serviços públicos, além de reduzir as demandas administrativas de armazenamento e controle de gêneros perecíveis.

11.5. No âmbito dos recursos financeiros, pretende-se vincular a despesa aos lanches efetivamente solicitados, fornecidos e aceitos, mediante remuneração por unidade completa. A definição de preço unitário abrangendo os custos necessários à execução, associada ao controle do consumo por unidade requisitante, favorecerá a programação dos gastos, o acompanhamento do saldo contratual e a adequação dos fornecimentos às disponibilidades orçamentárias.

11.6. Busca-se prevenir desperdícios por meio do dimensionamento das solicitações segundo as escalas, os plantões e as atividades oficiais previstas, com ajuste dos quantitativos à necessidade efetiva. Os registros de autorização e atendimento permitirão conferir a destinação dos lanches e a correspondência entre os produtos fornecidos e os valores faturados, contribuindo para a rastreabilidade e o controle da aplicação dos recursos.

11.7. Como resultado operacional, pretende-se assegurar atendimento nos horários demandados e reduzir o tempo de deslocamento para alimentação, considerando o consumo em estabelecimento situado no perímetro urbano de Pontalina. Essa organização deverá contribuir para compatibilizar os intervalos de alimentação com as escalas de serviço, preservando a disponibilidade das equipes e a continuidade do atendimento à população.

11.8. Espera-se, ainda, obter regularidade e padronização dos fornecimentos, com observância das especificações e das condições sanitárias estabelecidas. A definição objetiva da composição dos lanches, das porções e da bebida permitirá verificar a conformidade dos produtos, enquanto a correção das falhas pela contratada deverá assegurar atendimento adequado aos usuários.

Prefeitura Municipal de Pontalina

Rua José Honório S/Nº - Praça Justo Magalhães – Centro

(PABX) (64) 3471-1055 – CEP: 75.620-000 Pontalina – Goiás CNPJ: 01.791.276/0001-06

11.9. A avaliação dos resultados deverá utilizar os registros ordinários de execução e fiscalização, considerando o cumprimento dos horários e prazos de atendimento, as ocorrências de desconformidade e respectivas correções, os quantitativos consumidos por unidade requisitante e a correspondência entre fornecimentos comprovados e pagamentos realizados. Esses elementos permitirão verificar o atendimento da necessidade e aperfeiçoar a programação das solicitações durante a execução contratual.

XII - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1. Não será necessária nenhuma providência a ser adotada previamente à celebração do contrato.

12.2. Não há necessidade de capacitação de servidores e adequações do ambiente.

XIII – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1 Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

XIV – DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. A contratação apresenta potencial de geração de impactos ambientais reduzida, associados principalmente à aquisição de insumos, ao preparo e ao consumo dos lanches nas dependências da contratada, bem como à geração de resíduos e ao consumo de água, energia elétrica e combustíveis utilizados na preparação dos alimentos.

14.2. Os principais impactos identificados compreendem a geração de resíduos orgânicos provenientes do preparo e das sobras de alimentos; o descarte de latas de refrigerante, embalagens de insumos e materiais descartáveis; o desperdício de gêneros alimentícios; e a geração de efluentes decorrentes da higienização de instalações e utensílios. O manejo inadequado desses resíduos pode comprometer as condições sanitárias do estabelecimento e contribuir para a poluição do solo e da água.

14.3. Para prevenir e minimizar esses impactos, a contratada deverá adotar as seguintes medidas, observadas as exigências ambientais e sanitárias aplicáveis:

- a) Planejar a aquisição de insumos e o preparo dos lanches conforme as solicitações autorizadas, mantendo controle de validade, armazenamento e conservação, para reduzir perdas e desperdícios;
- b) Priorizar utensílios reutilizáveis no consumo dentro do estabelecimento, com higienização adequada, e limitar o uso de descartáveis ao necessário. Quando utilizadas, as embalagens deverão ser apropriadas ao contato com alimentos, dando-se preferência a materiais recicláveis, conforme a viabilidade técnica e econômica;
- c) Segregar os resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos, disponibilizando recipientes adequados e identificados e mantendo condições de armazenamento que evitem contaminação, odores e atração de vetores;
- d) Encaminhar os resíduos orgânicos para destinação ambientalmente adequada, priorizando alternativas de tratamento, como compostagem, quando disponíveis e viáveis, e assegurar a disposição final adequada dos rejeitos;
- e) Acondicionar separadamente os eventuais óleos e gorduras residuais do preparo, encaminhando-os a coletor ou operador apto à destinação adequada, conforme as exigências aplicáveis, sendo vedado seu descarte em ralos, redes de drenagem, solo ou corpos d'água.

14.4. Os requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos deverão integrar as rotinas operacionais da contratada, mediante uso racional de água na limpeza e no preparo, correção de vazamentos, manutenção dos equipamentos de aquecimento e refrigeração e organização das atividades para evitar consumo desnecessário. Deverão ser priorizadas iluminação e soluções de maior eficiência energética, especialmente na instalação ou substituição de equipamentos, preservadas as condições necessárias à higiene e à conservação segura dos alimentos.

14.5. Quanto à logística reversa, deverão ser observados os sistemas aplicáveis às embalagens pós-consumo, especialmente às latas de alumínio das bebidas fornecidas. A contratada deverá segregá-las e encaminhá-las a cooperativas ou associações de catadores, pontos de recebimento, recicladoras ou outros canais adequados da cadeia de recuperação desses materiais. As demais embalagens recicláveis deverão receber encaminhamento compatível com sua composição e com os sistemas aplicáveis, observadas a Lei nº 12.305/2010, especialmente seu art. 33, § 1º, e a regulamentação pertinente.

14.6. A contratação não compreende aquisição de bens permanentes pelo Município, razão pela qual não haverá exigência de desfazimento de equipamentos municipais ao término do ajuste. As obrigações ambientais concentram-se na utilização responsável dos recursos e no gerenciamento dos resíduos gerados durante o fornecimento. Caberá à contratada manter Prefeitura Municipal de Pontalina

procedimentos e registros compatíveis com essas obrigações, inclusive comprovantes de encaminhamento dos materiais quando exigíveis, permitindo sua verificação pela fiscalização.

14.7. Os impactos identificados são passíveis de prevenção e mitigação mediante planejamento do preparo, redução de descartáveis, uso eficiente dos recursos e destinação adequada dos resíduos. As medidas deverão ser incorporadas ao Termo de Referência e às obrigações contratuais, de forma proporcional ao objeto e verificável durante a execução, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

XV – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO

15.1 Por se tratar de contratação imprescindível ao atendimento das demandas deste órgão, declaro viável a contratação em análise.

XVI – RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Pontalina, 06 de outubro de 2026.

ANNA BEATRIZ DE OLIVEIRA SILVA

Servidora