

PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2026

ANEXO II **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

I – INFORMAÇÕES GERAIS

- 1.1. Processo Administrativo: 6186/2026
- 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/ÓRGÃO GERENCIADOR:** Secretaria de Administração.
- 2.2. **Participantes:** Secretaria de Administração, Secretaria de Educação, Secretaria Saúde, Secretaria de Assistência Social, Secretaria de Agricultura, Meio Ambiente, Recursos Hídricos e Pesca, e demais Secretarias e órgãos da Administração Pública Municipal direta e indireta.

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 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

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, verifica-se a necessidade de contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex e refeições na modalidade self-service, destinadas ao atendimento das demandas operacionais das Secretarias Municipais, fundos, órgãos e demais unidades integrantes da Administração Pública Municipal direta e indireta.

3.4. A necessidade decorre da ampla atuação institucional do Município em diversas áreas de interesse público, abrangendo atividades administrativas e operacionais relacionadas à saúde, educação, assistência social, infraestrutura, transporte, agricultura, meio ambiente, fiscalização, planejamento, entre outras funções indispensáveis à execução das políticas públicas municipais.

3.5. Os serviços públicos municipais são desenvolvidos tanto na zona urbana quanto na extensa área rural do Município, exigindo frequentemente o deslocamento e a permanência de servidores públicos em locais distantes da sede administrativa, circunstância que demanda a disponibilização de alimentação adequada durante a jornada de trabalho, especialmente quando a interrupção das atividades para deslocamento até a área urbana se mostra incompatível com a eficiência e a continuidade dos serviços executados.

3.6. Nesse aspecto, destaca-se a atuação da Secretaria Municipal de Infraestrutura, cujas atividades incluem, entre outras, a recuperação e manutenção de estradas vicinais, construção e reparação de pontes, conservação de vias públicas, execução de obras e demais serviços de engenharia e manutenção da infraestrutura municipal.

3.7. Tais atividades são normalmente executadas em localidades afastadas da zona urbana, exigindo a permanência das equipes nos locais de trabalho durante todo o período laborativo. Nessas situações, o fornecimento de refeições do tipo marmitex constitui medida administrativa eficiente e necessária, permitindo a continuidade dos serviços sem interrupções desnecessárias, reduzindo deslocamentos, otimizando o emprego da força de trabalho e contribuindo para a adequada execução das atividades de interesse coletivo.

3.8. Da mesma forma, outras Secretarias Municipais e órgãos públicos realizam regularmente ações institucionais que demandam suporte alimentar aos participantes e colaboradores envolvidos, tais como reuniões de trabalho, mutirões de atendimento à população, campanhas de vacinação, ações de saúde pública, eventos educacionais, programas de capacitação e treinamento de servidores, atividades de fiscalização de obras e serviços, ações ambientais, operações especiais e demais iniciativas voltadas à implementação das políticas

públicas municipais. Nesses casos, o fornecimento de refeições, seja na modalidade marmitex ou self-service, revela-se instrumento de apoio indispensável para assegurar a adequada execução das atividades programadas e o alcance dos resultados pretendidos pela Administração.

3.9. Além das necessidades relacionadas aos servidores municipais em serviço, a contratação também se justifica pela necessidade de disponibilização de refeições na modalidade self-service para atendimento de autoridades públicas, representantes de órgãos estaduais e federais, técnicos, consultores, palestrantes, instrutores, profissionais convidados e demais agentes que, em razão de atividades institucionais, participem de reuniões, eventos, capacitações, visitas técnicas e ações desenvolvidas pela Administração Municipal.

3.10. Trata-se de demanda recorrente no âmbito da gestão pública e diretamente relacionada à articulação institucional necessária à implementação de políticas públicas, celebração de parcerias e aperfeiçoamento dos serviços prestados à população.

3.11. Cumpre registrar, ainda, que o Município de Pontalina não dispõe de estrutura física adequada, equipamentos específicos, insumos permanentes ou quadro de pessoal suficiente para realizar diretamente o preparo, acondicionamento e fornecimento das refeições necessárias ao atendimento das demandas administrativas e operacionais acima descritas.

3.12. A eventual implementação de estrutura própria para essa finalidade demandaria investimentos significativos em instalações, equipamentos, contratação de pessoal especializado, aquisição contínua de gêneros alimentícios, controle sanitário e gestão operacional permanente, revelando-se solução menos eficiente e economicamente desvantajosa para a Administração Pública

3.13. Dessa forma, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex e refeições na modalidade self-service apresenta-se como medida necessária, adequada e compatível com o interesse público, permitindo o atendimento das demandas institucionais do Município, assegurando condições adequadas para a execução das atividades administrativas e operacionais, contribuindo para a continuidade dos serviços públicos e promovendo maior eficiência na utilização dos recursos públicos.

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
AO ATENDIMENTO DA CONTRATAÇÃO**

- 5.1. A empresa contratada deverá possuir alguns requisitos mínimos, a saber:
- a) Exercer atividade compatível com o objeto da contratação;
 - b) Estar legalmente constituída e em pleno funcionamento, nos termos da legislação civil, comercial e administrativa aplicável;
 - c) 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;
 - d) A contratada deve possuir quantitativamente e qualitativamente estrutura necessária para honrar os fornecimentos;
 - e) Comprovar condições de habilitação consoante documentos a serem exigidos no Termo de Referência e Edital.
- 5.2. O fornecimento das refeições ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração Municipal, mediante solicitação prévia do setor competente, observadas as quantidades, condições e locais definidos no Termo de Referência.
- 5.3. 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.
- 5.4. 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.
- 5.5. 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.
- 5.6. As refeições do tipo marmitex deverão:
- a) ser fornecidas em embalagens apropriadas (alumínio ou isopor) para acondicionamento e transporte de alimentos;
 - b) possuir peso mínimo individual de 750 (setecentos e cinquenta) gramas;
 - c) apresentar adequada vedação, garantindo a integridade do alimento durante o transporte;

d) conter identificação da data de preparo sempre que exigido pela legislação sanitária aplicável;

e) deverão ser retiradas no estabelecimento da contratada e transportadas por servidor designado pelo contratante

5.7. As refeições do tipo marmitex deverão conter variedade alimentar compatível com uma refeição completa, contemplando, no mínimo: arroz; feijão; uma opção de proteína animal (carne bovina, suína ou frango); acompanhamento à base de massas, legumes ou equivalente; saladas e complementos disponíveis no cardápio diário do fornecedor.

5.8. **O cardápio das refeições deverá ser elaborado pela contratada, observando critérios de variedade, qualidade e equilíbrio alimentar, devendo ser previamente submetido à aprovação da Administração.**

5.9. **Justificativa para limitação da distância do estabelecimento do fornecedor das refeições do tipo marmitex:**

a) Considerando que as refeições do tipo marmitex serão retiradas pela Administração Municipal para posterior distribuição aos servidores em serviço, faz-se necessária a localização do estabelecimento fornecedor em distância compatível com a logística de execução contratual.

b) A proximidade do estabelecimento em relação à sede da Prefeitura contribui para a otimização da frota municipal, redução dos custos de transporte e melhor aproveitamento dos recursos públicos empregados na retirada e distribuição das refeições.

c) Ademais, a redução do tempo de deslocamento favorece a preservação da qualidade, da temperatura e das condições sanitárias dos alimentos, minimizando riscos de deterioração durante o transporte.

d) Diante disso, visando assegurar a eficiência logística, a economicidade da contratação e a segurança alimentar dos usuários, recomenda-se que **o estabelecimento destinado à retirada das refeições esteja localizado em distância máxima de 10 (dez) quilômetros da sede da Prefeitura Municipal de Pontalina.**

5.10. As refeições na modalidade self-service serão remuneradas por pessoa atendida, independentemente do peso da refeição consumida, devendo ser disponibilizadas nas dependências do estabelecimento da contratada.

5.11. O serviço de self-service deverá disponibilizar, no mínimo: arroz; feijão; opção de proteína animal (carne bovina, suína ou frango); massas e guarnições; legumes e verduras; saladas; demais itens regularmente constantes do cardápio diário do estabelecimento.

5.12. O estabelecimento destinado ao fornecimento das refeições self-service deverá possuir instalações adequadas ao atendimento dos usuários, mantendo ambiente limpo, organizado e

em condições sanitárias compatíveis com a atividade, dispondo de mesas, cadeiras, utensílios e equipamentos necessários à adequada prestação do serviço.

5.13. Os equipamentos utilizados para exposição e conservação dos alimentos deverão permanecer em funcionamento adequado durante todo o período de atendimento, observando as temperaturas exigidas pela legislação sanitária para alimentos quentes e frios.

5.14. As refeições fornecidas estarão sujeitas à fiscalização da Administração Municipal quanto à qualidade, quantidade, acondicionamento, higiene e conformidade com as especificações contratuais, podendo ser recusadas quando apresentarem desconformidades.

5.15. **Justificativa para limitação da distância do estabelecimento do fornecedor das refeições do tipo self-service:**

a) As refeições na modalidade self-service serão destinadas ao atendimento de servidores municipais e demais participantes de reuniões, capacitações, eventos e ações institucionais promovidas pela Administração Municipal.

b) Considerando que o consumo ocorrerá nas dependências da contratada, mostra-se necessário que o estabelecimento esteja localizado no perímetro urbano do Município de Pontalina, de modo a garantir fácil acesso aos usuários, compatibilidade com a rotina administrativa dos órgãos municipais e adequada execução contratual.

c) 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.

d) Dessa forma, em razão da natureza dos serviços, das necessidades operacionais da Administração e dos princípios da eficiência e economicidade, **conclui-se ser tecnicamente recomendável que o estabelecimento destinado ao fornecimento das refeições na modalidade self-service esteja localizado no perímetro urbano do Município de Pontalina**, de modo a assegurar a adequada execução contratual e o atendimento do interesse público.

5.16. **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.

5.17. 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 pela Prefeitura Municipal de Pontalina.

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. Assim, entende-se a necessidade da contratação dos seguintes itens e quantitativos:

ITEM	QTDE	UNID.	DESCRIÇÃO DO OBJETO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	20.000	UN.	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX	R\$ 29,30	R\$ 586.000,00
2	1.500	UN.	REFEIÇÃO TIPO SELF-SERVICE	R\$ 57,13	R\$ 85.695,00
VALOR GLOBAL					R\$ 671.695,00

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 da Prefeitura de Pontalina.

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 das refeições pela Administração Municipal:

Análise:

A primeira alternativa consistiria na execução direta dos serviços de preparo e fornecimento das refeições 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 refeições prontas:

Análise:

Essa alternativa consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, mediante disponibilização de refeições do tipo marmitex e refeições na modalidade self-service, 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.

No caso das refeições do tipo marmitex, a solução possibilita o atendimento eficiente dos servidores que executam atividades em localidades distantes da zona urbana, especialmente equipes vinculadas às áreas de infraestrutura, manutenção de estradas vicinais, construção e reparação de pontes, serviços rurais, fiscalização e demais atividades externas, evitando deslocamentos desnecessários e contribuindo para maior produtividade das equipes.

Por sua vez, a modalidade self-service permite atender adequadamente demandas institucionais relacionadas à realização de reuniões, treinamentos, capacitações, eventos oficiais, campanhas públicas, visitas técnicas e recepção de autoridades, palestrantes, técnicos e representantes de

outros entes federativos, proporcionando maior flexibilidade operacional e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

7.6. Da conclusão:

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex e refeições na modalidade self-service representa a solução mais adequada para atendimento da necessidade administrativa identificada.

Sob o aspecto técnico, a solução assegura atendimento contínuo das demandas das Secretarias Municipais e demais órgãos da Administração, 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.

Diante disso, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex e refeições na modalidade self-service 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\$ 671.695,00 (seiscentos e setenta e um mil, seiscentos e noventa e cinco reais), conforme levantamento estimado de preços realizado pelo Departamento de Compras da Prefeitura de Pontalina.

8.2. O levantamento estimado de preços da contratação adotou 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

9.1. A solução identificada como apta a atender a necessidade administrativa consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, compreendendo refeições acondicionadas em embalagens individuais do tipo marmitex e refeições disponibilizadas na modalidade self-service, destinadas ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais, Fundos Municipais, órgãos da Administração Direta e Indireta e demais unidades administrativas vinculadas ao Município de Pontalina.

9.2. A contratação será executada sob demanda, de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Administração Municipal durante a vigência contratual, observando-se os quantitativos estimados e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

9.3. A solução deverá contemplar o fornecimento integral das refeições, compreendendo todas as etapas necessárias à adequada execução do objeto, incluindo aquisição de insumos, preparo dos alimentos, manipulação, armazenamento, acondicionamento e disponibilização para consumo, observando integralmente as normas sanitárias, de segurança alimentar e de vigilância sanitária vigentes.

9.4. As refeições do tipo marmitex deverão ser preparadas e entregues em embalagens apropriadas para acondicionamento de alimentos, devidamente vedadas, em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, possibilitando o atendimento dos servidores municipais que desempenham atividades externas, especialmente em localidades distantes da zona urbana ou em frentes de trabalho nas quais a interrupção das atividades para deslocamento até estabelecimentos comerciais se revele incompatível com o interesse público e a eficiência administrativa.

9.5. Por sua vez, as refeições na modalidade self-service deverão ser disponibilizadas nas dependências do estabelecimento da contratada, em ambiente adequado ao atendimento dos usuários, observando condições satisfatórias de higiene, organização, conforto, segurança alimentar e capacidade operacional compatível com as demandas da Administração Municipal.

9.6. A solução deverá assegurar o fornecimento de refeições completas e balanceadas, contendo variedade de alimentos aptos a atender às necessidades nutricionais dos usuários, observando padrões mínimos de qualidade, conservação e apresentação, conforme especificações definidas no Termo de Referência.

- 9.7. A execução contratual deverá ocorrer em estrita observância às normas expedidas pelos órgãos competentes de vigilância sanitária, incluindo as boas práticas de manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e exposição dos alimentos destinados ao consumo humano.
- 9.8. A fiscalização do contrato será exercida por servidor ou comissão formalmente designada pela Administração, competindo-lhe acompanhar a execução do objeto, verificar a conformidade das refeições fornecidas com as especificações contratuais e adotar as providências necessárias em caso de irregularidades.
- 9.9. Considerando a natureza do objeto, não se aplicam exigências relacionadas à manutenção preventiva, manutenção corretiva, assistência técnica especializada, fornecimento de peças de reposição ou suporte técnico pós-fornecimento, uma vez que a contratação se restringe ao fornecimento de refeições prontas para consumo imediato, não envolvendo equipamentos, sistemas ou bens permanentes que demandem tais serviços.
- 9.10. Dessa forma, a solução proposta mostra-se adequada para assegurar o atendimento das necessidades operacionais da Administração Municipal, garantindo condições para a continuidade dos serviços públicos, a eficiência das atividades desenvolvidas pelas diversas Secretarias e a observância dos princípios da economicidade, eficiência e interesse público que regem as contratações públicas.
- 9.11. A necessidade foi demonstrada no Título III do presente ETP.
- 9.12. Os requisitos da contratação foram elencados no Título V do presente ETP.
- 9.13. Foram analisadas as possíveis soluções no Título VII do presente ETP.

X – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

- 10.1 O objeto da contratação trata de prestação de serviços divididos em itens.
- 10.2 Com isso, a aquisição dos itens previstos no certame poderá ser atendidos 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 presente contratação visa proporcionar condições adequadas para o atendimento das necessidades operacionais das Secretarias Municipais, Fundos Municipais e demais órgãos integrantes da Administração Pública Municipal, contribuindo para a continuidade, eficiência e qualidade dos serviços públicos prestados à população.

11.2 Sob o aspecto da economicidade, pretende-se obter solução mais vantajosa em comparação à eventual execução direta dos serviços pela Administração Municipal. A contratação de empresa especializada elimina a necessidade de investimentos públicos na implantação e manutenção de estrutura própria para preparo de refeições, incluindo aquisição de equipamentos, adequação de instalações físicas, contratação de mão de obra especializada, aquisição permanente de insumos alimentícios e implementação de rotinas de controle sanitário e operacional.

11.3 A solução adotada permite que a Administração concentre seus recursos financeiros nas atividades finalísticas e estratégicas do Município, transferindo à contratada a responsabilidade pelo preparo e fornecimento das refeições, o que contribui para maior racionalização dos gastos públicos e melhor gestão dos recursos disponíveis.

11.4 Em relação ao aproveitamento dos recursos humanos, a contratação possibilita que os servidores municipais permaneçam dedicados às suas atribuições institucionais, evitando o desvio de pessoal para atividades acessórias relacionadas ao preparo, gerenciamento e

distribuição de refeições. Dessa forma, busca-se maior eficiência administrativa e melhor utilização da força de trabalho disponível no âmbito da Administração Municipal.

11.5 No que se refere especificamente às refeições do tipo marmitex, espera-se garantir condições adequadas de alimentação às equipes que atuam em serviços externos, especialmente em localidades distantes da zona urbana, permitindo a permanência dos servidores nos locais de execução das atividades durante a jornada de trabalho. Tal medida reduz deslocamentos desnecessários, minimiza interrupções das atividades em andamento e favorece o aumento da produtividade das equipes envolvidas na execução de obras, manutenção de estradas vicinais, recuperação de pontes, serviços rurais, fiscalizações e demais atividades operacionais realizadas fora da sede do Município.

11.6 Embora o transporte das refeições marmitex seja realizado pela própria Administração Municipal, a contratação proporcionará ganhos operacionais significativos, uma vez que os servidores responsáveis pelo transporte apenas realizarão a retirada e entrega das refeições previamente preparadas, sem necessidade de envolvimento em atividades de aquisição de insumos, preparo, armazenamento ou manipulação dos alimentos.

11.7 Quanto aos recursos materiais, a solução adotada dispensa a aquisição e manutenção de equipamentos, utensílios e instalações destinados à produção de refeições, evitando custos de investimento, conservação e reposição patrimonial. Além disso, reduz a necessidade de controle de estoque de gêneros alimentícios e de gerenciamento de processos produtivos relacionados à alimentação.

11.8 Sob a perspectiva institucional, pretende-se assegurar suporte adequado às diversas ações promovidas pela Administração Municipal, incluindo reuniões de trabalho, capacitações, campanhas públicas, mutirões, atividades de fiscalização, eventos institucionais e recepção de autoridades, técnicos, palestrantes e representantes de outros entes federativos, garantindo condições apropriadas para o desenvolvimento dessas atividades.

11.9 Como resultado final, espera-se obter maior eficiência administrativa, melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, redução de custos indiretos relacionados à execução dos serviços, aumento da produtividade das equipes municipais e fortalecimento da capacidade operacional da Administração Pública, sempre em benefício do interesse público e da adequada prestação dos serviços à coletividade.

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 pretendida possui potencial de geração de impactos ambientais de baixa magnitude, decorrentes principalmente da produção, acondicionamento, transporte e consumo das refeições fornecidas, bem como da geração de resíduos sólidos e resíduos orgânicos resultantes da execução do objeto.

14.2. Os principais impactos ambientais identificados estão relacionados à utilização de embalagens para acondicionamento das refeições do tipo marmitex, à geração de resíduos provenientes do consumo dos alimentos e ao eventual desperdício de gêneros alimentícios durante as etapas de preparo e fornecimento das refeições.

14.3. Com a finalidade de minimizar tais impactos, a futura contratação deverá observar, sempre que tecnicamente viável e economicamente compatível, as seguintes medidas mitigadoras:

- a) utilização de embalagens apropriadas (isopor ou alumínio) para acondicionamento de alimentos, produzidas em materiais que permitam reciclagem ou destinação ambientalmente adequada após o uso;
- b) adoção de boas práticas de manipulação, preparo e armazenamento dos alimentos, visando reduzir perdas, desperdícios e descarte desnecessário de insumos alimentícios;
- c) gerenciamento adequado dos resíduos gerados durante a execução do objeto, observando as normas ambientais e sanitárias aplicáveis;
- d) destinação ambientalmente adequada dos resíduos orgânicos e recicláveis produzidos nas dependências da contratada, observadas as disposições da legislação vigente;
- e) utilização racional de água, energia elétrica e demais insumos empregados no preparo das refeições, buscando reduzir desperdícios e promover maior eficiência operacional.

14.4. No tocante às refeições fornecidas na modalidade self-service, a contratada deverá manter condições adequadas de armazenamento, conservação e exposição dos alimentos, de forma a minimizar perdas decorrentes de deterioração ou descarte prematuro dos produtos.

14.5. Considerando a natureza da contratação, não há aquisição de bens permanentes, equipamentos, máquinas ou materiais sujeitos à logística reversa obrigatória prevista na legislação ambiental, razão pela qual não se identificam exigências específicas relacionadas ao desfazimento, recolhimento ou reciclagem de equipamentos ao término da contratação.

14.6. Da mesma forma, os requisitos relacionados ao baixo consumo de energia e outros recursos naturais aplicam-se apenas de forma indireta à atividade desenvolvida pela contratada, não constituindo elemento determinante para a definição da solução contratada, uma vez que o objeto consiste no fornecimento de refeições prontas e não na aquisição de equipamentos ou sistemas consumidores de energia.

14.7. Diante disso, conclui-se que os impactos ambientais associados à contratação são reduzidos e passíveis de mitigação mediante a adoção de boas práticas de produção, acondicionamento, fornecimento e destinação de resíduos, em conformidade com a legislação ambiental e sanitária aplicável, contribuindo para a promoção do desenvolvimento sustentável e para a utilização responsável dos recursos disponíveis.

XV – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO

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

XVI – RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Pontalina, 25 de maio de 2026.

ANNA BEATRIZ DE OLIVEIRA SILVA
Servidora