

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERAÍ - GO

Estudo Técnico Preliminar 91/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 8648/2026

2. Descrição da necessidade

A Secretaria Municipal de Educação, no âmbito do Fundo Municipal de Educação de Itaberaí, realiza de forma contínua atividades institucionais indispensáveis ao funcionamento da rede municipal de ensino, tais como reuniões técnicas, formações continuadas, capacitações, encontros com gestores escolares, conferências e eventos institucionais.

Com base no planejamento anual da Secretaria, foi realizado levantamento quantitativo dos eventos e do público atendido, conforme demonstrado a seguir:

- Formações continuadas: 40 eventos/ano, com média de 250 participantes (total de 10.000 participantes);
- Reuniões mensais ampliadas: 30 eventos/ano, com média de 250 participantes (total de 7.500 participantes);
- Reuniões menores e encontros técnicos: 20 eventos/ano, com média de 80 participantes (total de 1.600 participantes);
- Reuniões do Departamento de Inclusão: 4 eventos/ano, com média de 400 participantes (total de 1.600 participantes);
- Evento anual – Dia do Professor: 1 evento/ano, com aproximadamente 1.200 participantes;
- Encontro de Acolhida Semestral: 2 eventos/ano, com média de 1.000 participantes (total de 2.000 participantes);
- Reuniões de Transporte Escolar (bimestrais): 4 eventos/ano, com média de 200 participantes (total de 800 participantes);
- Reuniões de Merenda Escolar (bimestrais): 4 eventos/ano, com média de 100 participantes (total de 400 participantes);
- Eventos não programados: estimativa de 5 eventos/ano, com média de 730 participantes (total de 3.650 participantes).

Dessa forma, estima-se um atendimento anual aproximado de 28.750 participantes.

Considerando esse cenário, estima-se uma participação anual significativa de servidores, profissionais da educação e demais envolvidos, o que demanda a organização de intervalos estruturados durante a realização dessas atividades, especialmente nos casos em que a duração ultrapassa 3 (três) horas.

Historicamente, conforme registros administrativos e contratações anteriores, observa-se a necessidade recorrente de fornecimento de alimentação leve para atendimento aos participantes, com consumo médio proporcional ao número de participantes por evento, evidenciando a regularidade e previsibilidade da demanda ao longo do exercício.

Dessa forma, a necessidade administrativa consiste na aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo, especificamente salgados diversos (assados e fritos), destinados ao atendimento de eventos institucionais, de modo a garantir condições mínimas de permanência e adequado desenvolvimento das atividades.

Importante destacar que a presente demanda se caracteriza como fornecimento de bens (produtos alimentícios prontos), não envolvendo a prestação de serviços de buffet, montagem ou apoio operacional, devendo os requisitos da contratação se limitar às características dos produtos, tais como qualidade, acondicionamento, prazo de validade e condições de entrega.

No que se refere ao item panetone com gotas de chocolate, a previsão de aquisição está vinculada à realização de eventos institucionais específicos, tais como encerramento de atividades anuais, confraternizações institucionais e ações voltadas à valorização dos profissionais da educação, tradicionalmente realizadas no último trimestre do exercício. Estima-se a distribuição de aproximadamente 1.200 unidades, considerando o quantitativo de servidores e colaboradores vinculados à rede municipal de ensino, o que demonstra a pertinência e destinação específica do item, ainda que de caráter sazonal.

Ressalta-se que a ausência de planejamento e contratação prévia desses itens pode acarretar aquisições emergenciais, fragmentação de despesas e prejuízo à economicidade, além de comprometer a organização das atividades institucionais.

Diante disso, a contratação pretendida busca atender uma demanda recorrente, previsível e mensurável, assegurando suporte logístico adequado às ações da Secretaria Municipal de Educação, em consonância com o interesse público e com os princípios da eficiência e do planejamento na Administração Pública.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto da presente contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo (salgados assados, salgados fritos e panetone com gotas de chocolate), caracterizando-se como aquisição de bens, com entregas parceladas, conforme a demanda da Secretaria Municipal de Educação.

Considerando as características do objeto, a contratação possui natureza continuada, tendo em vista a necessidade recorrente ao longo do exercício, podendo ser adotadas as medidas legais cabíveis quanto à sua vigência, nos termos da legislação aplicável.

Para o adequado atendimento da demanda, estabelecem-se os seguintes requisitos mínimos:

- Os produtos fornecidos deverão apresentar padrão de qualidade compatível com as práticas usuais de mercado, sendo próprios para consumo humano, frescos e em perfeitas condições de conservação;
- Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens adequadas que garantam a integridade, higiene e segurança do produto até o momento da entrega;
- Os produtos deverão observar as normas sanitárias vigentes, especialmente quanto à manipulação, acondicionamento, transporte e armazenamento de alimentos, sendo de responsabilidade do fornecedor o cumprimento integral da legislação aplicável;
- As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme solicitação da Administração, respeitando os prazos e locais previamente indicados;
- Os horários de entrega serão definidos pela Administração, de acordo com a programação dos eventos, devendo o fornecedor assegurar a pontualidade e a adequação logística;
- Não haverá exigência quanto ao preparo dos alimentos no momento da entrega, tampouco quanto à disponibilização de serviços associados (como equipe, montagem ou atendimento), uma vez que a contratação se limita ao fornecimento dos produtos;
- Os produtos deverão ser entregues em condições que permitam o consumo imediato ou em curto prazo, sem prejuízo à qualidade.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Educação	Carla de Deus Lima Lemes

5. Levantamento de Mercado

Para atendimento à demanda do Fundo Municipal de Educação de Itaberaí, foram analisadas diferentes soluções disponíveis no mercado local e regional, considerando aspectos técnicos, sanitários, logísticos e econômicos.

O levantamento contemplou pesquisa em contratações similares realizadas por outros órgãos públicos municipais e estaduais, bem como análise de práticas adotadas em eventos institucionais, capacitações e formações promovidas por entes da Administração Pública.

Foram analisadas as contratações efetuadas por Prefeituras Municipais do Estado de Goiás, onde verificou-se que foi utilizada, predominantemente, a seguinte metodologia para a referida contratação:

- Aquisição direta de gêneros alimentícios por item, mediante pregão eletrônico;
- Contratação por lote (agrupando tipos de salgados e panetones);
- Registro de preços para fornecimento parcelado, conforme demanda dos eventos.

Do levantamento realizado no mercado, constatou-se a existência das seguintes soluções:

Soluções Identificadas no Mercado

Solução 01: Aquisição de produtos prontos junto a padarias e confeitarias locais (fornecimento parcelado sob demanda).

Solução 02: Contratação de empresa especializada em serviços de coffee break, com fornecimento completo (alimentos, bebidas, montagem e apoio).

Solução 03: Aquisição de produtos industrializados embalados (salgados congelados e panetones de fabricantes nacionais), com armazenamento e preparo pela própria Administração.

Comparação entre as Soluções

Solução	Análise Técnica	Análise Econômica
Solução 01 – Fornecimento por padarias/confeitarias /supermercados locais	Produtos frescos, preparados sob demanda; facilidade logística; atendimento às normas sanitárias locais; flexibilidade de quantidades. Mercado amplo no município e região, sem restrição significativa de fornecedores.	Custos compatíveis com mercado local; pagamento conforme demanda; ausência de custos adicionais com equipe de apoio ou estrutura; melhor adequação ao consumo real, evitando desperdícios.
Solução 02 – Empresa especializada em coffee break completo	Solução mais abrangente, inclui montagem e suporte; indicada para eventos de maior porte. Contudo, extrapola a necessidade do objeto, que se restringe à aquisição de gêneros alimentícios.	Custo mais elevado em razão da inclusão de serviços acessórios (equipe, utensílios, decoração); menor economicidade para eventos de pequeno e médio porte.
Solução 03 – Produtos industrializados (congelados /embalados)	Exige estrutura interna para armazenamento adequado (freezers, controle sanitário) e equipe para preparo e manipulação; risco de descaracterização da qualidade e padronização variável.	Possível redução de custo unitário; entretanto, gera custos indiretos com energia, equipamentos, pessoal e controle sanitário, podendo comprometer a vantajosidade econômica.

Justificativa da Escolha da Solução

Após a análise do custo-benefício de cada alternativa, optou-se pela Solução 01 – Aquisição de produtos prontos junto a fornecedores locais, com fornecimento parcelado sob demanda.

A escolha justifica-se pelos seguintes fatores:

- Adequação exata ao objeto (aquisição de gêneros alimentícios, sem contratação de serviços acessórios);
- Melhor relação custo-benefício;
- Ausência de necessidade de estrutura adicional interna;
- Redução de desperdícios, com fornecimento conforme cronograma de eventos;
- Estímulo à economia local, ampliando a competitividade;
- Ampla oferta de fornecedores no mercado municipal e regional, garantindo competitividade.

Embora a Solução 02 ofereça maior comodidade operacional, apresenta custo superior e não se mostra proporcional à necessidade institucional. Já a Solução 03, apesar de eventualmente apresentar menor custo unitário, gera custos indiretos e riscos operacionais que comprometem sua vantajosidade.

Contratações Similares na Administração Pública

Pesquisas em portais de transparência municipais e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) identificaram contratações com objetos análogos (aquisição de salgados diversos e panetones para eventos institucionais), demonstrando que a demanda é comum e consolidada no mercado de fornecimento de gêneros alimentícios prontos.

As contratações analisadas, em geral, adotaram:

- Modalidade Pregão Eletrônico;
- Sistema de Registro de Preços;
- Julgamento por menor preço por item ou por lote;
- Fornecimento parcelado conforme cronograma de eventos.

Constatou-se inexistência de metodologias inovadoras ou tecnologias específicas aplicáveis ao objeto, uma vez que se trata de fornecimento de produtos alimentícios comuns, amplamente disponíveis no mercado.

Potenciais Fornecedores

O mercado regional dispõe de diversas empresas e estabelecimentos especializados em panificação e confeitaria com capacidade para atender à demanda institucional, tais como:

Empresa/Estabelecimento	Identificação / Características	Contato / Referência
Padarias e confeitarias locais de Itaberaí	Produção diária de salgados assados e fritos; fornecimento sob encomenda; regularidade sanitária	Pesquisa de mercado local
Distribuidores regionais de panetones	Comercialização de marcas nacionais e artesanais; fornecimento sazonal e sob demanda	Pesquisa de mercado regional
Micro e pequenas empresas do ramo alimentício	Atendimento a eventos institucionais e corporativos	Pesquisa de mercado local

Dessa forma, conclui-se que o mercado é competitivo, consolidado e apto a atender à demanda do Fundo Municipal de Educação, sendo tecnicamente e economicamente viável a contratação da solução escolhida.

Potenciais Fornecedores (Execução Indireta)

O mercado local dispõe de diversas empresas de especializadas em fornecimento de produtos alimentícios (salgados assados, salgados fritos e panetone com gotas de chocolate) com capacidade para atender à demanda. Abaixo, listam-se potenciais fornecedores:

Maria das Graças Silva & Cia Ltda - CNPJ: 00.066.852/0001-81

Super Master Supermercados Ltda - CNPJ 04.056.430/0001-86

Visao Alimentos e Comercio Ltda - CNPJ 26.465.367/0020-37

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada fornecimento de gêneros alimentícios (salgados assados, salgados fritos e panetone com gotas de chocolate), para atender às necessidades da Secretaria Muncipal de Educação, conforme especificações dos itens constantes neste estudo, com entrega parcelada, por um período de 12 (doze) meses, de acordo com os seguintes critérios:

Natureza da contratação

A presente contratação deverá se dar através de pregão eletrônico.

Modelo de execução do objeto

A execução do objeto consistirá no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios (salgados assados, salgados fritos e panetone com gotas de chocolate), conforme especificações técnicas, quantitativos estimados e padrões de qualidade definidos no Termo de Referência.

A entrega observará os seguintes critérios:

- Fornecimento sob demanda:
As solicitações serão formalizadas pela Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, com antecedência mínima a ser definida no Termo de Referência, contendo data, local, horário e quantitativos.
- Entrega parcelada:
O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, ao longo da vigência do contrato, conforme a necessidade administrativa, não havendo obrigação de aquisição do quantitativo total estimado.
- Local de entrega:
As entregas deverão ocorrer nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, no âmbito do Município de Itaberaí/GO, podendo abranger prédios administrativos, unidades escolares ou espaços destinados à realização de eventos institucionais.
- Condições de transporte e acondicionamento:
Os produtos deverão ser transportados em condições adequadas de higiene e conservação, em embalagens apropriadas, observando as normas sanitárias vigentes, inclusive quanto ao controle de temperatura, quando aplicável.
- Padrão de qualidade:
 - Os salgados deverão ser entregues frescos, próprios para consumo imediato.

- O panetone com gotas de chocolate deverá estar devidamente embalado, com identificação de lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas da vigilância sanitária.
 - Todos os produtos deverão atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
6. Substituição de produtos:
Produtos entregues em desacordo com as especificações, com indícios de deterioração ou fora do prazo de validade, deverão ser substituídos no prazo máximo a ser definido contratualmente, sem ônus adicional para a Administração.

Modelo de gestão do contrato

A gestão e fiscalização dos contratos dela decorrentes observarão as disposições da Lei nº 14.133/2021 e regulamentação municipal pertinente.

1. Gestor do Contrato:
Será designado servidor responsável pelo acompanhamento global da execução, controle dos saldos registrados, análise de vantajosidade para eventual prorrogação e verificação da regularidade fiscal e contratual da empresa.
2. Fiscal do Contrato:
Compete ao fiscal:
 - Acompanhar e verificar a entrega dos produtos;
 - Conferir quantitativos e qualidade;
 - Registrar ocorrências em relatório próprio;
 - Atestar as notas fiscais para fins de pagamento.
3. Controle de Saldo do Contrato:
A Administração manterá controle atualizado dos quantitativos registrados, utilizados e disponíveis, garantindo observância aos limites legais e ao planejamento orçamentário.
4. Sanções Administrativas:
O descumprimento das obrigações poderá ensejar aplicação de penalidades previstas no edital e na Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Critérios de medição e pagamento

- Medição:
A medição será realizada por evento/entrega, com base:
 - Nos quantitativos efetivamente fornecidos;
 - Na conferência física dos produtos;
 - No atesto do fiscal do contrato.
- Pagamento:
O pagamento será efetuado conforme os seguintes critérios:
 - Após a entrega regular dos produtos;
 - Mediante apresentação de nota fiscal devidamente atestada;
 - Com comprovação da regularidade fiscal e trabalhista;
 - No prazo estabelecido no edital/contrato, contado do atesto da nota fiscal.
- Vedação ao pagamento antecipado:
Não haverá pagamento antecipado, salvo nas hipóteses expressamente previstas em lei.
- Preço:
O pagamento observará os valores unitários registrados no contrato, multiplicados pelos quantitativos efetivamente fornecidos.

Critérios de seleção do fornecedor

Para fins de comprovação da capacidade técnica, deverão ser exigidos:

1. Comprovação de aptidão para desempenho da atividade pertinente e compatível com o objeto, mediante apresentação de:
- Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) fornecimento anterior de gêneros alimentícios compatíveis com os itens licitados.
2. Regularidade Sanitária:
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento expedida pelo órgão competente;
 - Comprovação de que o estabelecimento atende às normas sanitárias vigentes.
3. Capacidade operacional:
- Declaração de que dispõe de estrutura física, equipamentos e condições adequadas para produção, armazenamento e transporte dos alimentos.

As exigências deverão observar o princípio da proporcionalidade, limitando-se ao estritamente necessário para garantir a adequada execução contratual, vedadas exigências excessivas que restrinjam indevidamente a competitividade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para este levantamento, foram utilizados os quantitativos da última Ata de Registro de Preços e com base nos eventos ocorridos ao longo do ano.

Segue abaixo tabela com quantitativos por item:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	QUANT.	UNIDADE DE MEDIDA
01	SALGADOS DIVERSOS ASSADO	270025	2.760	KG
02	SALGADOS DIVERSOS FRITO	610522	690	KG
03	PANETONE COM GOTAS DE CHOCOLATE - 400G	452507	1200	UNID.

MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS QUANTITATIVOS:

A estimativa dos quantitativos foi elaborada considerando a frequência anual dos eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Educação, o público médio por evento e o consumo individual estimado.

1. Demonstrativo de Eventos e Público

Tipo de Evento	Frequência	Público Médio	Público Total
Formações continuadas	40 eventos/ano	250 participantes	10.000
Reuniões mensais ampliadas	30 eventos/ano	250 participantes	7.500
Reuniões menores e encontros técnicos	20 eventos/ano	80 participantes	1.600
Reuniões do Departamento de Inclusão	4 eventos/ano	400 participantes	1.600
Evento – Dia do Professor	1 evento/ano	1.200 participantes	1.200
Encontro de Acolhida Semestral	2 eventos/ano	1.000 participantes	2.000

Reunião Transporte Escolar (bimestral)	4 eventos/ano	200 participantes	800
Reunião Merenda Escolar (bimestral)	4 eventos/ano	100 participantes	400
Eventos não programados	5 eventos/ano	730 participantes	3.650

Total estimado de participantes/ano: 28.750

2. Consumo Médio por Participante

Adota-se o consumo médio de:

- 120g de salgados por participante, sendo:
 - 80% salgados assados
 - 20% salgados fritos

3. Cálculo do Consumo Total

$$28.750 \times 120g = 3.450.000g = 3.450 \text{ kg}$$

4. Distribuição por Tipo de Produto (Base Técnica)

- Salgados assados (80%):
 $3.450 \times 0,80 = 2.760 \text{ kg}$
- Salgados fritos (20%):
 $3.450 \times 0,20 = 690 \text{ kg}$

5. Panetones

- Mantém-se a previsão de:
- 1.200 unidades de panetone com gotas de chocolate, destinadas ao evento anual de encerramento do ano letivo, considerando 01 unidade por participante.

JUSTIFICATIVA DA UNIDADE DE FORNECIMENTO (QUILOGRAMA – KG)

A adoção da unidade de medida em quilograma (kg) para o fornecimento de salgados assados e fritos fundamenta-se em critérios técnicos, operacionais e de controle, visando assegurar maior precisão na execução contratual e na fiscalização do objeto.

Diferentemente de unidades como “cento de salgados” ou “kits”, a utilização do quilograma permite:

- Padronização do fornecimento, independentemente do tamanho, peso individual ou tipo de salgado, evitando distorções quantitativas entre fornecedores;
- Maior precisão na mensuração do consumo, possibilitando o controle efetivo da quantidade entregue e consumida em cada evento;
- Isonomia entre os licitantes, uma vez que elimina variações decorrentes de diferentes padrões de fabricação (ex.: salgados maiores ou menores dentro de um mesmo “cento”);
- Facilidade na fiscalização contratual, pois a conferência pode ser realizada por meio de pesagem objetiva no ato da entrega;
- Flexibilidade na composição dos pedidos, permitindo à Administração ajustar a proporção entre diferentes tipos de salgados conforme a natureza do evento;
- Aderência às práticas de mercado, especialmente no fornecimento de alimentos prontos em maior escala, onde o controle por peso é amplamente utilizado.

Ressalta-se que a utilização de unidades como “cento” ou “kit” pode gerar inconsistências, tendo em vista a ausência de padronização quanto ao peso individual dos itens, o que pode resultar em fornecimento desigual e dificultar a aferição da vantagem da contratação.

Dessa forma, a escolha do quilograma como unidade de fornecimento mostra-se tecnicamente adequada, mais precisa e mais eficiente do ponto de vista da gestão e fiscalização contratual, garantindo maior transparência e controle na execução do objeto.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 185.259,30

Com base na pesquisa realizada no Compras.gov, verificou-se que o valor estimado da referida contratação é de R\$ 185.259,30 (Cento e Oitenta e Cinco Mil, Duzentos e Cinquenta e Nove Reais e Trinta Centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação deverá ser dividida em tantas parcelas (itens) quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

O disposto encontra-se aplicável na presente demanda, não sendo vislumbrado, no momento, motivações para a não adoção do parcelamento do objeto em 03 itens.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não verificam-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação não possui previsão em Plano de Contratações Anual.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios (salgados assados, salgados fritos e panetone com gotas de chocolate) visa proporcionar suporte adequado à realização de eventos institucionais promovidos pela Secretaria Municipal de Educação, contribuindo diretamente para a melhoria da gestão administrativa e das atividades educacionais desenvolvidas no âmbito do Fundo Municipal de Educação de Itaberaí.

Nesse contexto, os principais benefícios esperados com a contratação são os seguintes:

1. Benefícios Diretos

a) Eficiência administrativa

A disponibilização de alimentação adequada durante eventos institucionais, capacitações, reuniões e encontros técnicos contribui para o melhor andamento das atividades, permitindo que os participantes mantenham níveis adequados de atenção, concentração e produtividade.

b) Maior eficácia na realização de eventos institucionais

A oferta de coffee breaks adequados favorece o ambiente de integração e troca de conhecimentos entre servidores, gestores, conselheiros e demais participantes, contribuindo para o alcance dos objetivos institucionais das ações promovidas pela Secretaria Municipal de Educação.

c) Padronização e qualidade dos produtos fornecidos

A contratação formal possibilita estabelecer padrões mínimos de qualidade, higiene e segurança alimentar, assegurando que os produtos atendam às normas sanitárias vigentes e às expectativas da Administração Pública.

2. Benefícios Indiretos

a) Melhor aproveitamento dos recursos humanos

Ao garantir suporte logístico adequado durante eventos institucionais, a Administração permite que os servidores e participantes concentrem seus esforços nas atividades técnicas e administrativas, sem a necessidade de mobilização interna para organização de alimentação.

b) Otimização dos recursos materiais e financeiros

A contratação centralizada e planejada evita aquisições emergenciais ou fragmentadas, contribuindo para melhor controle dos gastos e maior previsibilidade orçamentária.

- c) Fortalecimento da economia local
- A contratação de fornecedores do ramo alimentício estimula a atividade econômica local e regional, favorecendo micro e pequenas empresas do setor de panificação e confeitaria, contribuindo para o desenvolvimento econômico do município.
- d) Redução de desperdícios
- O fornecimento parcelado, conforme a demanda efetiva de cada evento, permite melhor controle do consumo, reduzindo perdas e desperdícios de alimentos.

3. Benefícios Ambientais

Embora se trate de contratação de baixo impacto ambiental, alguns efeitos positivos podem ser observados, tais como:

- Planejamento das quantidades a serem adquiridas, reduzindo o desperdício de alimentos;
- Preferência por fornecedores que utilizem embalagens adequadas e com menor impacto ambiental;
- Redução de aquisições emergenciais e deslocamentos desnecessários, contribuindo para melhor racionalização logística.

4. Contribuição para o Desenvolvimento Sustentável

A contratação contribui para o desenvolvimento sustentável ao estimular a participação de empresas locais e regionais no processo licitatório, fortalecendo a economia do município e promovendo a geração de renda e emprego no setor alimentício.

Além disso, ao estabelecer requisitos sanitários e de qualidade na contratação, a Administração incentiva boas práticas de produção e manipulação de alimentos, alinhadas às diretrizes estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Dessa forma, os benefícios decorrentes da contratação abrangem não apenas aspectos operacionais e administrativos, mas também impactos positivos na eficiência da gestão pública, na qualidade das ações institucionais desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação e no fortalecimento do desenvolvimento econômico local.

13. Providências a serem Adotadas

Considerando a natureza do objeto, que consiste no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios (salgados assados, salgados fritos e panetone com gotas de chocolate), destinados ao atendimento de eventos institucionais promovidos pela Secretaria Municipal de Educação, não se vislumbra a necessidade de realização de adequações estruturais relevantes nas dependências administrativas do Fundo Municipal de Educação de Itaberaí para que a contratação produza seus efeitos.

Entretanto, para assegurar a adequada execução da futura contratação e o pleno atendimento das demandas institucionais, algumas providências administrativas deverão ser adotadas previamente e durante a vigência da Ata de Registro de Preços, especialmente relacionadas ao planejamento das solicitações, à designação de responsáveis pela gestão contratual e à organização logística dos eventos.

Também deverá ser considerada a necessidade de orientação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização da contratação, de modo a garantir que as atividades de acompanhamento, conferência dos produtos e atesto das notas fiscais ocorram em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133 /2021.

Nesse sentido, apresenta-se o seguinte cronograma indicativo de providências:

E t a p a Providência	Descrição da Atividade	Responsável	Prazo Estimado
Planejamento da contratação	Elaboração e conclusão dos documentos da fase preparatória (DFD, ETP, Termo de Referência e estimativa de preços).	Setor de Planejamento / Secretaria Municipal de Educação	Antes da abertura da licitação
Realização do procedimento licitatório	Condução do processo licitatório e formalização da Ata de Registro de Preços.	Comissão de Contratação / Pregoeiro	Conforme cronograma da licitação
Designação de gestor e fiscal	Designação formal de servidores responsáveis pela gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes.	Autoridade competente	Antes do início da execução
Orientação dos	Orientação quanto aos procedimentos de solicitação de fornecimento,	Setor de Compras / Gestão de	Antes da primeira

servidores envolvidos	conferência de produtos e atesto das notas fiscais.	Contratos	solicitação de fornecimento
Planejamento das demandas	Organização prévia das demandas de eventos e reuniões que necessitarão de fornecimento dos gêneros alimentícios.	Secretaria Municipal de Educação	Durante toda a vigência da ata
Acompanhamento da execução	Monitoramento das entregas, conferência dos produtos e registro de eventuais ocorrências.	Fiscal do contrato	Durante toda a vigência da contratação.

Ressalta-se que os riscos relacionados à eventual ausência dessas providências — especialmente quanto à designação de gestor e fiscal, bem como ao planejamento adequado das solicitações — deverão ser devidamente registrados no **Mapa de Riscos** da contratação, a fim de possibilitar o monitoramento e a adoção de medidas preventivas para garantir o sucesso da execução contratual.

Dessa forma, conclui-se que as providências necessárias são predominantemente de natureza administrativa e organizacional, não havendo necessidade de adequações estruturais ou aquisição de equipamentos adicionais para viabilizar a execução do objeto.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação refere-se ao fornecimento de gêneros alimentícios (salgados assados, salgados fritos e panetone com gotas de chocolate) para atendimento de eventos institucionais promovidos pela Secretaria Municipal de Educação. Trata-se de objeto de baixa complexidade e reduzido impacto ambiental direto, uma vez que envolve apenas a aquisição de alimentos prontos para consumo.

Ainda assim, alguns impactos ambientais potenciais podem ser identificados, especialmente relacionados à geração de resíduos sólidos provenientes de embalagens e ao eventual desperdício de alimentos.

Entre os possíveis impactos ambientais associados à contratação, destacam-se:

- Geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens utilizadas para acondicionamento e transporte dos alimentos;
- Descarte inadequado de resíduos alimentares, decorrentes de sobras de consumo nos eventos;
- Uso de materiais descartáveis, que podem aumentar o volume de resíduos gerados.

Para minimizar tais impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas mitigadoras:

1. Planejamento adequado das quantidades solicitadas, visando reduzir desperdícios de alimentos durante os eventos institucionais;
2. Utilização de embalagens adequadas e preferencialmente recicláveis, sempre que possível, pelos fornecedores contratados;
3. Destinação adequada dos resíduos sólidos gerados, observando as diretrizes da política municipal de gerenciamento de resíduos e a legislação ambiental vigente;
4. Incentivo ao uso racional de recursos, evitando embalagens excessivas ou desnecessárias no transporte dos alimentos;
5. Adoção de práticas de coleta seletiva, quando disponível nas dependências da Administração, favorecendo a reciclagem de materiais como papel, plástico e papelão utilizados nas embalagens.

Considerando a natureza do objeto, não há exigência de requisitos específicos relacionados ao consumo de energia elétrica ou outros recursos naturais no âmbito da Administração Pública, uma vez que a produção e o preparo dos alimentos são realizados pelo fornecedor contratado.

Também não se aplica, de forma direta, a logística reversa de bens duráveis, tendo em vista que os itens fornecidos são bens de consumo imediato. Entretanto, sempre que possível, recomenda-se que os fornecedores adotem práticas sustentáveis em seus processos produtivos, incluindo a correta destinação de resíduos gerados na fabricação e preparo dos alimentos.

Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados de baixa magnitude, podendo ser adequadamente mitigados por meio de planejamento das quantidades adquiridas, correta gestão dos resíduos e incentivo à utilização de embalagens ambientalmente adequadas.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios (salgados assados, salgados fritos e panetone com gotas de chocolate), destinados ao atendimento de eventos institucionais promovidos pela Secretaria Municipal de Educação, mostra-se tecnicamente, economicamente e administrativamente viável, considerando as análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar.

Sob o aspecto técnico, verificou-se que os itens pretendidos são produtos amplamente disponíveis no mercado, fornecidos por diversos estabelecimentos do ramo alimentício, como padarias, confeitarias e empresas especializadas em produção de alimentos. Dessa forma, não há restrição significativa de fornecedores, o que assegura a competitividade do certame e reduz riscos de descontinuidade no fornecimento. Ademais, os produtos possuem especificações simples, padronizadas e de fácil verificação no momento da entrega, o que facilita o controle de qualidade por parte da Administração.

No que se refere à viabilidade econômica, a realização de **Pregão Eletrônico** mostra-se adequada, por se tratar de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021. Essa modalidade favorece a ampla concorrência entre fornecedores, possibilitando a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, além de conferir maior transparência, celeridade e eficiência ao processo licitatório.

Do ponto de vista administrativo e operacional, a solução proposta apresenta facilidade de implementação e execução, uma vez que não demanda adequações estruturais nas dependências da Administração, tampouco requer investimentos adicionais em equipamentos ou infraestrutura para armazenamento ou preparo dos alimentos. O fornecimento parcelado, conforme necessidade, permite maior flexibilidade no atendimento às demandas decorrentes de reuniões, capacitações, conferências e demais eventos institucionais.

Também foi verificado que a solução escolhida atende aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento, previstos na Lei nº 14.133/2021, contribuindo para o adequado suporte logístico às atividades institucionais desenvolvidas no âmbito do Fundo Municipal de Educação de Itaberaí.

Adicionalmente, constatou-se que os impactos ambientais associados à contratação são reduzidos e podem ser mitigados mediante planejamento das quantidades solicitadas e adequada destinação dos resíduos gerados, não representando impedimento à execução da solução.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida é plenamente viável, adequada às necessidades da Administração e compatível com as condições de mercado, apresentando solução eficiente para garantir o suporte necessário à realização das atividades institucionais da Secretaria Municipal de Educação.

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](#).

LEANDRO IVO DIAS

Auxiliar de Secretaria



Assinou eletronicamente em 27/03/2026 às 09:59:12.