

## PREFEITURA MUNICIPAL DE PADRE MARCOS/PI

# Estudo Técnico Preliminar 26/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo:

## 2. Descrição da necessidade

A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o **fornecimento contínuo e adequado de refeições prontas**, conforme cardápio semanal, destinadas ao atendimento das demandas da Prefeitura Municipal de Padre Marcos – PI, de suas secretarias, do hospital municipal, bem como das ações desenvolvidas em eventos, campanhas, atividades institucionais e demais iniciativas de interesse público, com entrega mediante solicitação do setor ou secretaria competente. O relatório de pesquisa de preços identifica esse objeto e detalha, inclusive, a previsão de fornecimento de refeições tipo marmitex, com especificações mínimas de composição, peso e cardápio semanal.

A necessidade decorre do fato de que a Administração Pública Municipal desenvolve rotineiramente atividades administrativas, operacionais, institucionais e de atendimento à população que exigem suporte alimentar adequado para servidores, colaboradores, equipes de apoio, profissionais em serviço e participantes de ações públicas promovidas pelo Município. Em diversas situações, especialmente no âmbito do hospital municipal, em campanhas itinerantes, mutirões, eventos oficiais, ações intersetoriais e atividades realizadas em horários ou locais que inviabilizam o preparo local ou o deslocamento para alimentação, torna-se indispensável a disponibilização de refeições prontas, em condições adequadas de consumo, higiene e qualidade.

Além disso, a contratação mostra-se necessária para garantir maior **eficiência, continuidade e organização logística** no atendimento dessas demandas, evitando improvisações, descontinuidade no suporte às equipes e prejuízos ao regular desenvolvimento das atividades públicas. O fornecimento sob demanda, conforme requisição da Administração, permite adequar a entrega das refeições à necessidade concreta de cada setor, observando a programação institucional, o quantitativo solicitado e os locais de entrega definidos pela gestão municipal. O próprio relatório prevê entregas na zona urbana e rural do Município, conforme requisição de fornecimento, o que reforça a necessidade de solução contratual com capacidade operacional compatível.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada revela-se medida necessária e adequada para assegurar refeições preparadas e fornecidas em conformidade com padrões mínimos de qualidade, composição e acondicionamento, contribuindo para o adequado funcionamento da estrutura administrativa municipal, para o apoio às ações das secretarias e para a boa execução dos serviços públicos prestados à coletividade.

## 3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação pretendida deverá contemplar o **fornecimento de refeições prontas**, conforme cardápio semanal, destinadas ao atendimento das demandas da Prefeitura Municipal de Padre Marcos – PI, de suas secretarias, do hospital municipal, bem como de eventos, campanhas, ações e demais atividades institucionais, com entrega mediante solicitação do setor ou secretaria competente. O relatório de pesquisa de preços identifica expressamente esse objeto e apresenta as especificações, quantitativos e cardápio de referência adotados para a solução.

Como requisito essencial, a futura contratada deverá possuir **capacidade técnica e operacional** para o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e consumo, observando as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis. A execução do objeto deverá assegurar regularidade no fornecimento, pontualidade nas entregas e compatibilidade com as necessidades da Administração Municipal.

As refeições deverão ser fornecidas de acordo com o **cardápio semanal de referência** constante da pesquisa, que contempla preparações variadas de segunda a sexta-feira, incluindo arroz, feijão, carnes e guarnições, a exemplo de filé de frango à milanesa, carne em cubos refogada com tomate, bife à parmegiana, filé de frango grelhado e filé de merluza à milanesa, acompanhados de legumes, massas, farofas, creme de milho, creme de espinafre, couve refogada, batata e outros complementos previstos na composição.

No tocante às **refeições tipo marmitex**, o relatório estabelece como referência a marmita tamanho grande nº 09 completa, com **peso estimado entre 850 e 900 gramas**, devendo conter arroz, feijão, dois tipos de guarnição, dois tipos de carnes e salada em embalagem separada entre 200 e 220 gramas, além de quantitativos mínimos para alguns componentes, como 200 gramas de arroz, 100 gramas de feijão e porções mínimas de proteínas especificadas no documento.

Consta ainda, como parâmetro da pesquisa, a previsão de **3.000 unidades de marmitex**, bem como a possibilidade de **almoço servido in loco**, contendo arroz, feijão, uma mistura com carne bovina, frango ou peixe e legumes, devendo ser ofertadas, no mínimo, duas opções de mistura em iguais proporções, em estabelecimento adequado tipo self service. Assim, a contratação deverá estar apta a atender tanto fornecimentos embalados para entrega quanto refeições servidas presencialmente, conforme a necessidade da Administração e conforme vier a ser detalhado no Termo de Referência.

A execução deverá ocorrer **de forma parcelada e sob demanda**, mediante requisição do setor competente, considerando que as necessidades de fornecimento variam conforme a programação administrativa, hospitalar e institucional do Município. Os locais de entrega das refeições tipo marmitex serão definidos na requisição de fornecimento e poderão compreender a **zona urbana e rural de Padre Marcos – PI**, razão pela qual a contratada deverá possuir logística compatível com essa abrangência.

Como requisito adicional, o relatório prevê que a licitante deverá **possuir ou instalar local adequado para refeições na sede do Município**, o que se mostra necessário para viabilizar o atendimento da modalidade de refeição servida in loco, quando demandada pela Administração.

Por fim, deverão ser observados os requisitos de **habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica** compatíveis com o objeto, nos termos da Lei nº 14.133/2021, bem como as demais condições de execução, fiscalização, medição e pagamento a serem estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento convocatório

## 4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Prefeitura Municipal de Padre Marcos PI	Wiliane Kelly da Silva

## 5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com a finalidade de identificar soluções disponíveis para atendimento da necessidade administrativa relativa à **contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, conforme cardápio semanal, destinadas à Prefeitura Municipal de Padre Marcos – PI, suas secretarias, hospital municipal, e para atendimento em eventos, campanhas, ações e demais atividades**, com entrega mediante solicitação do setor ou secretaria competente. Conforme o relatório de pesquisa de preços, a apuração foi realizada em **06 de março de 2026**, com adoção da **média** como metodologia de cálculo, utilizando como principal parâmetro o **Painel de Preços Públicos do TCE/PI**, nos termos do art. 7º do Decreto Municipal nº 020/2025.

A análise do mercado demonstra a existência de oferta compatível com o objeto pretendido, especialmente para o **fornecimento de marmitex/refeições prontas** e também para **refeição servida no estabelecimento**, o que evidencia viabilidade mercadológica para a contratação. O painel consultado apresenta registros de contratações e notas fiscais com objetos como “fornecimento de marmitex”, “fornecimento de quentinha (marmitex)”, “marmitex (arroz, feijão, salada, farofa e 02 tipos de carne)”, “alimentação (refeição)” e “refeição servida no estabelecimento”, com valores unitários que variam de **R\$ 14,99 a R\$ 38,30**, resultando em **média de R\$ 25,13 e mediana de R\$ 25,00**.

No âmbito da pesquisa municipal, a solução de referência foi estruturada a partir de **marmitex tamanho grande nº 09 completa**, com **peso estimado entre 850 e 900 gramas**, cardápio semanal definido de segunda a sexta-feira, e previsão de **3.000 unidades**, ao valor unitário de **R\$ 25,13**, totalizando **R\$ 75.390,00**. O mesmo relatório também registra a possibilidade de **almoço servido in loco**, em estabelecimento adequado tipo self service, com arroz, feijão, uma mistura com carne e legumes, devendo haver ao menos duas opções de mistura.

No exame das alternativas disponíveis, verifica-se, em síntese, a existência das seguintes possibilidades:

- preparo direto das refeições pela própria Administração;
- contratações isoladas e eventuais para cada ação, evento ou necessidade específica; e
- contratação de empresa especializada para fornecimento contínuo e sob demanda das refeições, conforme requisição administrativa.

A execução direta pela Administração tende a exigir estrutura física, insumos, pessoal, equipamentos, logística e controles sanitários permanentes, o que pode não se mostrar a solução mais eficiente para atendimento das demandas variáveis do Município. As contratações pontuais e fragmentadas, por sua vez, podem dificultar o planejamento, a padronização do cardápio, o controle da qualidade e a fiscalização contratual. Nesse contexto, a contratação planejada de empresa especializada mostra-se a alternativa mais adequada para assegurar regularidade, padronização e eficiência no atendimento das necessidades alimentares da Administração.

Além disso, a pesquisa evidencia que o mercado local e regional comporta soluções compatíveis com o objeto, inclusive com entrega das refeições na **zona urbana e rural** do Município, mediante requisição, e com exigência de que a contratada possua ou instale **local adequado para refeições na sede do Município**, quando houver fornecimento servido in loco. Tais elementos reforçam a adequação da modelagem adotada pela Administração e a possibilidade de execução do objeto por fornecedor com capacidade operacional compatível.

Dessa forma, o levantamento de mercado evidencia que existe **viabilidade mercadológica** para a contratação pretendida, sendo o **fornecimento de refeições prontas, sob demanda, conforme cardápio semanal e requisição do setor competente**, a solução que melhor atende aos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e apoio logístico às atividades da Prefeitura Municipal de Padre Marcos – PI e de suas secretarias.

## 6. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi definida com base na natureza do objeto, na forma de execução pretendida e nos parâmetros constantes da pesquisa de preços elaborada para instrução da futura contratação. O relatório de pesquisa identifica como objeto o fornecimento de refeições prontas, conforme cardápio semanal, destinadas à Prefeitura Municipal de Padre Marcos – PI, suas secretarias, hospital municipal e demais ações institucionais, com entrega mediante solicitação do setor competente.

Conforme as especificações, quantitativos e cardápio constantes do relatório, a solução foi estruturada, para fins de estimativa, a partir do item **MARMITEX TAMANHO GRANDE Nº 09 COMPLETA**, com peso estimado entre **850 e 900 gramas**, contendo arroz, feijão, dois tipos de guarnição, dois tipos de carnes e salada em embalagem separada, tendo sido fixado o quantitativo de **3.000 (três mil) unidades**. O mesmo documento também registra a possibilidade de **almoço servido in loco**, em estabelecimento adequado tipo self service, porém sem quantitativo individualizado na planilha consolidada da pesquisa.

A definição desse quantitativo decorre da necessidade de atendimento das demandas rotineiras e eventuais da Administração Municipal, abrangendo atividades administrativas, ações das secretarias, atendimento ao hospital municipal, eventos, campanhas e demais iniciativas institucionais. Trata-se de fornecimento com execução **parcelada e sob demanda**, de modo que as entregas ocorrerão conforme requisição do setor ou secretaria competente, de acordo com a necessidade concreta de cada período.

Além disso, o relatório estabelece que os locais de entrega das refeições tipo marmitex serão definidos em cada requisição de fornecimento, podendo abranger a **zona urbana e rural do Município de Padre Marcos – PI**, o que reforça a necessidade de estimativa global compatível com a logística e com a dinâmica operacional da Administração.

Dessa forma, para fins de instrução do Estudo Técnico Preliminar, adota-se a seguinte estimativa quantitativa:

### Estimativa adotada para a contratação:

**Item principal:** marmitex tamanho grande nº 09 completa;

**Quantidade estimada:** 3.000 (três mil) unidades;

**Unidade de medida:** unidade;

**Forma de execução:** parcelada / sob demanda, mediante requisição administrativa.

ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade
1	MARMITEX TAMANHO GRANDE Nº 09 COMPLETA, com peso estimado entre 850 e 900gr, contendo: Arroz, Feijão, dois tipos de Guarnição (Massa, Tubérculo, ou Legumes cozidos, ensopados frito ou ao molho), 2 tipos de carnes (Frango, Carne Suína, ou Bovina, Peixe) Salada em embalagem separada entre 200 e 220gr com 2 tipos de verduras (variadas).	3000
2	ALMOÇO: Refeição servida in-loco, contendo arroz, feijão, 01 (uma) mistura com carne (bovina, frango ou peixe) e legumes. Deverão ser feitas, no mínimo, duas opções de misturas, em iguais proporções, a serem servidas em estabelecimento adequado tipo self service.	

## 7. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na **contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas**, conforme cardápio semanal, destinadas à Prefeitura Municipal de Padre Marcos – PI, suas secretarias, hospital municipal, bem como ao atendimento de eventos, campanhas, ações e demais atividades institucionais, com entrega mediante solicitação do setor ou secretaria competente. O relatório de pesquisa adotou como referência principal o fornecimento de **marmitex tamanho grande nº 09 completa**, com **peso estimado entre 850 e 900 gramas**, contendo arroz, feijão, dois tipos de guarnição, dois tipos de carnes e salada em embalagem separada, além de prever a possibilidade de **almoço servido in loco** em estabelecimento adequado tipo self service.

A execução da solução deverá ocorrer **de forma parcelada e sob demanda**, conforme requisição administrativa, com entregas nos locais indicados pela Administração, inclusive na **zona urbana e rural do Município**, conforme registrado no relatório. A modelagem adotada busca assegurar atendimento flexível às necessidades dos diversos setores municipais, compatibilizando o fornecimento com a rotina administrativa, hospitalar e institucional do Município.

Sob o aspecto funcional, a solução visa garantir suporte alimentar adequado às equipes, servidores, colaboradores e participantes das ações públicas promovidas pela Administração, especialmente em situações em que a logística de trabalho, a distância, o horário ou a natureza da atividade exijam disponibilização de refeições prontas. O cardápio semanal de referência e as especificações mínimas de composição e peso permitem padronização mínima da qualidade do objeto, maior previsibilidade na execução e melhor controle contratual.

Assim, a solução como um todo consiste na disponibilização de empresa apta a preparar, acondicionar, transportar e fornecer refeições prontas, ou servir almoço in loco quando demandado, observando padrões mínimos de qualidade, higiene, regularidade e capacidade operacional compatíveis com as necessidades da Administração Municipal.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 75.390,00

A estimativa do valor da contratação foi apurada com base em **pesquisa de preços realizada em 06 de março de 2026**, com adoção da **média** como metodologia de cálculo do valor de referência, utilizando como principal parâmetro o **Painel de Preços Públicos do TCE/PI**, nos termos do Decreto Municipal nº 020/2025. O painel consultado registrou preços de referências para “fornecimento de marmitex”, “fornecimento de quentinha (marmitex)”, “alimentação (refeição)”, “refeição self service” e “refeição servida no estabelecimento”, com valores entre **R\$ 14,99 e R\$ 38,30**, resultando em **média de R\$ 25,13 e mediana de R\$ 25,00**.

No relatório municipal, foi adotado o quantitativo estimado de **3.000 unidades** de marmitex, com **valor unitário de R\$ 25,13**, resultando no **valor total estimado de R\$ 75.390,00 (setenta e cinco mil, trezentos e noventa reais)**, indicado como total geral da contratação.

Dessa forma, para fins de planejamento da contratação e instrução do presente Estudo Técnico Preliminar, adota-se como **estimativa do valor da contratação** o montante global de **R\$ 75.390,00 (setenta e cinco mil, trezentos e noventa reais)**.

ITEM	DESCRIÇÃO	Quantidade	Valor Unit.	VALOR TOTAL
1	MARMITEX TAMANHO GRANDE Nº 09 COMPLETA, com peso estimado entre 850 e 900gr, contendo:Arroz,Feijão, dois tipos de Guarnição(Massa, Tubérculo, ou Legumes cozidos, ensopados frito ou ao molho), 2 tipos de carnes (Frango, Carne Suína, ou Bovina, Peixe) Salada em embalagem separada entre 200 e 220gr com 2 tipos de verduras (variadas).	3000	R\$ 25,13	R\$ 75.390,00
2	ALMOÇO: Refeição servida in-loco, contendo arroz, feijão, 01 (uma) mistura com carne (bovina, frango ou peixe) e legumes. Deverão ser feitas, no mínimo, duas opções de misturas, em iguais proporções, a serem servidas em estabelecimento adequado tipo self service.			

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A análise quanto ao parcelamento da solução deve considerar a natureza do objeto, a forma de execução pretendida e a busca pela proposta mais vantajosa para a Administração. No presente caso, a solução consiste no fornecimento de refeições prontas padronizadas, com cardápio semanal de referência, destinadas ao atendimento das demandas da Prefeitura, de suas secretarias, do hospital municipal e de ações institucionais diversas, sendo a execução prevista de forma **parcelada e sob demanda**, conforme requisição administrativa.

Embora a execução contratual ocorra de maneira fracionada ao longo da vigência, **não se mostra tecnicamente recomendável o parcelamento da solução em lotes distintos ou em múltiplas contratações simultâneas**, uma vez que o objeto possui unidade funcional e operacional, exigindo padronização do cardápio, uniformidade na qualidade das refeições, controle sanitário, regularidade logística, além de centralização da gestão e da fiscalização contratual.

O fracionamento da solução em mais de uma contratação poderia comprometer a uniformidade do fornecimento, dificultar o controle da qualidade, gerar divergências na execução, aumentar a complexidade do acompanhamento contratual e reduzir a economicidade, especialmente em razão da necessidade de coordenação centralizada das entregas e das requisições dos diversos setores da Administração.

Ressalta-se que a **execução parcelada por demanda** não se confunde com o **parcelamento da solução para fins de adjudicação ou contratação**. No caso em análise, admite-se que o fornecimento ocorra gradualmente, conforme a necessidade dos setores demandantes, mas a solução mais adequada é a **contratação única**, por se tratar de objeto homogêneo, integrado e voltado a uma única finalidade administrativa.

Dessa forma, conclui-se que **não é recomendável o parcelamento da solução**, sendo mais vantajosa para a Administração a realização de **contratação única**, com execução parcelada e sob demanda, em observância aos princípios da economicidade, eficiência, padronização e continuidade do serviço público.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

No presente caso, **não se identificam contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis** à viabilização da solução pretendida, uma vez que o fornecimento de refeições prontas, conforme cardápio semanal e requisição administrativa, possui autonomia funcional suficiente para atender à necessidade pública identificada.

A execução do objeto não depende, de forma obrigatória, da celebração prévia ou concomitante de outros contratos específicos, pois a própria solução contratada deverá compreender preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, bem como, quando demandado, a disponibilização de local adequado para refeição servida in loco, conforme exigência constante do relatório de pesquisa.

Ressalva-se apenas que a execução do objeto dependerá do planejamento interno da Administração quanto aos quantitativos solicitados, horários, locais de entrega e programação das atividades, o que constitui providência administrativa ordinária e não configura contratação interdependente.

Assim, conclui-se que a contratação em análise **não possui dependência essencial de outras contratações administrativas**, sendo suficiente, por si só, para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Padre Marcos – PI e de suas secretarias.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada com o planejamento administrativo da Prefeitura Municipal de Padre Marcos – PI, uma vez que se destina a suprir demanda recorrente de apoio logístico e operacional às atividades desenvolvidas pelos órgãos municipais, pelas secretarias, pelo hospital municipal e pelas ações institucionais promovidas pelo Poder Público.

O fornecimento de refeições prontas mostra-se compatível com a necessidade de assegurar suporte adequado às rotinas administrativas, operacionais, hospitalares e eventuais, especialmente em campanhas, eventos, mutirões, deslocamentos e demais situações em que a Administração necessite disponibilizar alimentação de forma organizada, padronizada e tempestiva. O próprio relatório estruturou a contratação com quantitativo estimado de **3.000 unidades** e entrega mediante requisição do setor competente, evidenciando planejamento compatível com a dinâmica da Administração.

Além disso, a contratação guarda conformidade com os instrumentos de planejamento e execução orçamentária do Município, devendo observar a existência de dotação adequada e suficiente para suporte da despesa correspondente.

Dessa forma, conclui-se que a contratação pretendida está em consonância com o planejamento da Administração Pública Municipal, revelando-se necessária, adequada e compatível com o interesse público.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretendida proporcionará maior **eficiência logística** no atendimento das demandas da Administração Municipal, assegurando fornecimento regular de refeições prontas para servidores, equipes de apoio, colaboradores e participantes das ações públicas promovidas pelo Município.

Entre os principais benefícios esperados, destaca-se a **continuidade do suporte operacional** às atividades da Prefeitura, de suas secretarias e do hospital municipal, especialmente em situações que exijam permanência prolongada em serviço, atendimento em campo, ações itinerantes, campanhas, eventos e atividades em locais diversos. O relatório prevê, inclusive, entrega na zona urbana e rural do Município, o que reforça a utilidade operacional da contratação.

Outro benefício relevante consiste na **padronização mínima da qualidade das refeições**, em razão da definição prévia de cardápio semanal, composição nutricional básica, peso estimado e especificações do objeto, favorecendo maior controle da execução contratual e da adequação do fornecimento às necessidades da Administração.

A solução também contribui para a **economicidade e racionalização administrativa**, ao concentrar em uma única contratação o atendimento das demandas alimentares do Município, reduzindo improvisações, contratações fragmentadas e dificuldades logísticas.

Por fim, a contratação favorece a **organização e o planejamento institucional**, permitindo à Administração dispor de instrumento contratual apto a atender, de forma rápida e eficiente, as necessidades alimentares vinculadas às atividades públicas municipais.

### 13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a contratação pretendida de forma regular e eficiente, a Administração deverá concluir a fase de planejamento, com a formalização dos documentos necessários, especialmente o Documento de Formalização da Demanda, o Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência, a pesquisa de preços e os demais atos pertinentes à adequada instrução do processo.

Também deverá ser providenciada a verificação da **disponibilidade orçamentária e financeira**, com indicação da dotação apropriada para suporte da despesa decorrente da futura contratação.

Deverá ser elaborado o **Termo de Referência** com detalhamento suficiente das condições de execução, especificações das refeições, cardápio, forma de preparo, acondicionamento, transporte, locais de entrega, forma de requisição, critérios de medição e pagamento, exigências sanitárias, obrigações das partes e condições de fiscalização. As especificações mínimas de composição, peso e cardápio já constam do relatório de pesquisa e devem servir de base para esse detalhamento.

A Administração deverá, ainda, designar os **servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato**, a fim de acompanhar a execução, controlar as requisições, verificar a qualidade do objeto fornecido, atestar o recebimento e adotar as medidas cabíveis em caso de falhas.

Além disso, os setores demandantes deverão organizar previamente a programação das requisições, quantitativos, horários e locais de entrega, inclusive quando houver necessidade de fornecimento na zona urbana ou rural, ou de refeição servida in loco.

Por fim, antes da celebração do contrato, deverá ser verificada a **regularidade da futura contratada**, especialmente quanto à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, bem como sua capacidade operacional para executar o objeto nas condições exigidas.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de fornecimento de refeições prontas não se caracteriza, em regra, como atividade de elevado impacto ambiental. Contudo, sua execução pode gerar impactos indiretos, especialmente em razão do uso de **embalagens**, da geração de **resíduos orgânicos** e do transporte das refeições até os locais de entrega.

Entre os principais impactos potenciais, destacam-se o descarte de recipientes, talheres e demais materiais utilizados no acondicionamento das refeições, bem como a produção de sobras alimentares e resíduos decorrentes do consumo. Além disso, a logística de entrega pode envolver consumo de combustíveis e emissão de poluentes, especialmente quando houver fornecimento em diferentes pontos da zona urbana e rural do Município, hipótese expressamente prevista no relatório.

Nesse contexto, recomenda-se que a futura contratação observe, sempre que possível, práticas voltadas à redução de impactos ambientais, tais como uso racional de embalagens, adequada separação e destinação dos resíduos gerados, melhor planejamento das rotas de entrega e minimização de desperdícios no preparo e distribuição das refeições.

Dessa forma, conclui-se que, embora existam impactos ambientais potenciais associados à execução do objeto, tais efeitos são passíveis de mitigação mediante planejamento adequado, boas práticas de acondicionamento e transporte e observância de condutas compatíveis com a responsabilidade ambiental.

### 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 refeições prontas mostra-se **viável técnica, operacional e economicamente**, considerando a necessidade administrativa identificada, a existência de solução disponível no mercado, a compatibilidade com o planejamento da Administração e a relevância do objeto para a continuidade das atividades desenvolvidas no âmbito do Município de Padre Marcos – PI.

Sob o aspecto **técnico**, a solução é adequada porque atende diretamente à necessidade de fornecer alimentação pronta, padronizada e em condições adequadas de consumo, com cardápio semanal de referência, especificações mínimas de composição e possibilidade de entrega sob demanda ou refeição servida in loco.

Do ponto de vista **operacional**, a contratação é necessária porque a Administração demanda solução organizada, flexível e com capacidade logística compatível com o atendimento de diversos setores municipais, inclusive hospital municipal, eventos, campanhas e atividades na zona urbana e rural, conforme requisição administrativa.

Quanto ao aspecto **econômico**, a contratação mostra-se vantajosa, pois a pesquisa de preços identificou **valor unitário médio de R\$ 25,13** e estimativa total de **R\$ 75.390,00**, a partir de referências de mercado extraídas do Painel de Preços Públicos do TCE/PI, demonstrando compatibilidade mercadológica e possibilidade de obtenção de proposta vantajosa para a Administração.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida é **plenamente viável**, por ser necessária, adequada e compatível com o interesse público, constituindo medida apta a assegurar suporte alimentar eficiente às atividades da Prefeitura Municipal de Padre Marcos – PI e de suas secretarias.

## 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](#).

**FRANCISCO EVERALDO DOS REIS JUNIOR**

Responsável pelo ETP