

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

Processo nº 02010009.001171/2025-67

ESTE DOCUMENTO, SUBSTITUI O DOCUMENTO (ID. 40304481), TORNANDO-O SEM EFEITO.

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A **Secretaria de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social (SETHAS)** é responsável pela execução de políticas públicas e programas nas áreas de Assistência Social, Segurança Alimentar e Nutricional, Trabalho, Economia Solidária e Artesanato, com foco na população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

Isto posto, a contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições prontas será **fundamental para a continuidade do Programa Restaurante Popular**, que visa ofertar refeições saudáveis e nutricionalmente adequadas a um preço simbólico à população em estado de maior vulnerabilidade social. Este programa contribui diretamente para a melhoria da qualidade de vida e a promoção da saúde dos cidadãos, sendo um pilar da Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Estado.

A instauração de novo processo licitatório justifica-se pela necessidade de assegurar a continuidade da prestação dos serviços de fornecimento de alimentação nas unidades do Programa Restaurante Popular, considerando que o prazo de vigência dos contratos decorrentes do Pregão Eletrônico nº 18/2021 (Processo SEI nº 02010009.002826/2020-18) se encerra em 2025, nos termos do Capítulo V, art. 106, da Lei nº 14.133/2021, inexistindo possibilidade de prorrogação que atenda à continuidade pretendida.

Além disso, não há atas de registro de preços vigentes na Secretaria de Estado da Administração (SEAD) que contemplem ou viabilizem a adesão a um processo já existente para esta demanda específica, conforme verificado no ID.: (29868111).

Diante do exposto, e considerando a **urgência inadiável de contratar empresas especializadas na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições prontas** para a população do Rio Grande do Norte, a contratação por meio de licitação se faz medida necessária para garantir o funcionamento eficaz do Programa Restaurante Popular, defendendo a Soberania Alimentar e promovendo o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

2. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN)	Rommel da Costa Rodrigues
Subcoordenadoria de Programas da Secretaria de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social	Gilma Bezerra da Silva
Secretaria de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social	Iris Maria de Oliveira

3. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1. O Decreto nº 32.449, de 07 de março de 2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito do Estado do Rio Grande do Norte, estabelece, em seu Capítulo II do Título III, a obrigatoriedade de elaboração e aprovação do Plano de Contratações Anual (PCA) por cada órgão e entidade da Administração Pública Estadual. Esses Planos devem estar alinhados ao planejamento estratégico de cada órgão e subsidiar a formulação da proposta orçamentária.

3.2. No Capítulo III do mesmo Título, o Decreto dispõe que a Secretaria de Estado da Administração (SEAD) é responsável pela consolidação dos PCAs em um Plano de Contratações Anual do Estado (PCAE), permitindo racionalizar as contratações dos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual, de modo a garantir compatibilidade com o planejamento estratégico, evitando o fracionamento de despesas, fomentando a competitividade e subsidiando a elaboração das leis orçamentárias.

3.3. Para apoiar esse processo, foi desenvolvido um painel de compras, uma ferramenta de visualização de dados que consolida as informações coletadas nos PCAs destacando as prioridades por meio de indicadores-chave e relatórios interativos. O PCAE 2026 está disponível no Portal de Compras, com acesso direto através do link: Plano de Contratações Anual do Estado.

3.4. Dessa forma, a contratação de empresas especializadas para viabilizar a continuidade da prestação do serviço de fornecimento de alimentação preparada e distribuída nas unidades do Programa Restaurante Popular, objeto deste Estudo Técnico Preliminar, está contemplada no Plano de Contratações Anual do Estado, podendo atender às demandas dos órgãos e entidades da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional de Direito Público do Estado do Rio Grande do Norte, que manifestarem interesse em participar da contratação.

3.5. Declaramos que a demanda apresentada está devidamente alinhada ao PCA vigente em suas respectivas Pastas. O órgão gerenciador, por sua vez, é responsável por verificar e consolidar essas informações para fins de planejamento e execução do processo licitatório.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Observam-se, no mercado, diferentes soluções aptas a assegurar a continuidade da política pública de segurança alimentar e nutricional, garantindo à população refeições adequadas, seguras e acessíveis nas unidades do Programa Restaurante Popular, localizadas nos municípios de São Paulo do Potengi, Parnamirim, Parelhas e Pau dos Ferros. Dentre as alternativas identificadas, destacam-se:

4.1.1. **Gestão direta com aquisição de insumos e equipamentos:** Consiste na execução direta do serviço pela Administração Pública, mediante aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) e de equipamentos de cozinha, por meio de procedimentos licitatórios, para escolha dos melhores fornecedores com base no preço, qualidade e prazos de entrega. Nesse modelo, a Administração assume integralmente a operação das unidades, incluindo a gestão de pessoal,

aquisição de insumos e observância das normas sanitárias aplicáveis, especialmente as da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

4.1.2. **Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas:** Nesse modelo, a Administração Pública contrata empresa especializada para a produção e distribuição das refeições, sendo a remuneração, em regra, vinculada à quantidade de refeições efetivamente fornecidas. Essa alternativa transfere à contratada a responsabilidade pela operação, incluindo mão de obra, insumos e logística, proporcionando maior previsibilidade de custos e continuidade na prestação do serviço;

4.1.3. **Contratação de serviços de logística e tecnologia:** Consiste na contratação de serviços para transporte e distribuição de refeições produzidas em cozinhas centrais até unidades descentralizadas. Pode incluir a disponibilização de soluções tecnológicas para monitoramento da operação, tais como rastreamento em tempo real, controle de temperatura e gestão da quantidade distribuída, contribuindo para a segurança alimentar e eficiência logística;

4.1.4. **Contratação de serviços de manutenção de equipamentos:** Trata-se da contratação de serviços de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e instalações das unidades existentes, tais como fogões industriais, câmaras frias, caldeiras. Essa alternativa visa prolongar a vida útil dos bens públicos e reduzir riscos de interrupção dos serviços por falhas técnicas, sendo recomendada para equipamentos que possuam boas condições de uso.

4.2. Dentre as soluções apresentadas, pode-se destacar as seguintes vantagens e desvantagens:

SOLUÇÃO	VANTAGEM	DESVANTAGEM
Gestão Direta com Aquisição de Insumos e Equipamentos	<p>Controle direto da qualidade: A Administração Pública mantém controle sobre a procedência dos insumos, os parâmetros nutricionais e o padrão das refeições fornecidas, sem dependência operacional de empresa contratada.</p> <p>Redução de custos indiretos relacionados à contratação: A execução direta do serviço elimina custos associados à margem operacional de empresas contratadas, possibilitando maior direcionamento dos recursos públicos à qualidade das refeições e à ampliação da capacidade de atendimento.</p> <p>Incentivo ao desenvolvimento regional: A Administração Pública pode estruturar os processos de aquisição de forma compatível com políticas públicas de incentivo à agricultura familiar e à participação de produtores locais, fomentando a economia local, observadas as normas aplicáveis às contratações públicas.</p> <p>Maior autonomia operacional: A execução direta possibilita maior flexibilidade para adequação de cardápios, horários e rotinas operacionais, sem a necessidade de alterações contratuais com empresa externa.</p>	<p>Elevada complexidade administrativa e logística: A execução direta exige da Administração Pública estrutura operacional adequada para a gestão de aquisições, contratos, estoques, pessoal e logística de abastecimento das unidades.</p> <p>Risco de Desabastecimento: Eventuais falhas em processos licitatórios, atrasos de fornecedores ou dificuldades logísticas podem comprometer a continuidade do fornecimento das refeições, impactando a regularidade do serviço.</p> <p>Ampliação de custos com pessoal e encargos: A execução direta por demandar ampliação da força de trabalho, incluindo profissionais técnicos e operacionais como cozinheiros e auxiliares, com impactos sobre despesas de pessoal e encargos.</p> <p>Maior tempo de manutenção e reposição de equipamentos: A realização de serviços de manutenção ou substituição de equipamentos (um fogão industrial, por exemplo) pode depender de procedimentos administrativos e contratações específicas, impactando a continuidade operacional das unidades.</p>
Gestão por Concessão ou Terceirização (Refeições Prontas)	<p>Transferência de Riscos Operacionais: A responsabilidade pela manutenção da operação, incluindo a substituição de pessoal, manutenção de equipamentos e a reposição de insumos, permanece sob responsabilidade da empresa contratada, reduzindo impactos administrativos diretos para a Administração Pública, garantindo que o serviço não seja paralisado.</p> <p>Maior previsibilidade orçamentária: A contratação por unidade de refeição fornecida torna o custo fixo por unidade, permitindo maior previsibilidade dos custos da contratação, facilitando o planejamento financeiro e a estimativa das despesas, que variam conforme o número de beneficiários atendidos.</p> <p>Especialização técnica e ganho de escala: Empresas especializadas em alimentação industrial possuem experiência operacional na produção de refeições em larga escala, com processos padronizados de controle sanitário, logística e aquisição de insumos, podendo contribuir para maior eficiência operacional.</p> <p>Foco na atividade finalística: A contratação da operação permite que a equipe administrativa concentre esforços no acompanhamento da política pública, no monitoramento da execução contratual, na avaliação dos resultados e na ampliação do atendimento à população.</p>	<p>Risco de descontinuidade contratual: Eventuais dificuldades operacionais, financeiras ou contratuais da empresa contratada podem comprometer a continuidade da prestação do serviço, exigindo adoção de medidas administrativas por parte da Administração Pública para assegurar a manutenção do atendimento.</p> <p>Necessidade de fiscalização contratual contínua: A execução indireta demanda acompanhamento e fiscalização permanentes pela Administração Pública, especialmente quanto à qualidade dos insumos, adequação nutricional das refeições e cumprimento das obrigações contratuais.</p> <p>Possível redução da participação de fornecedores locais: A centralização das aquisições pela empresa contratada, pode limitar a participação direta de pequenos produtos e fornecedores locais na cadeia de abastecimento da contratada.</p> <p>Rotatividade de pessoal: A execução indireta pode apresentar maior rotatividade de profissionais vinculados à empresa contratada, o que pode impactar a continuidade das equipes de atendimento e das rotinas operacionais das unidades, afetando o atendimento humanizado e o vínculo com a comunidade frequentadora.</p>
	<p>Monitoramento operacional em tempo real: A utilização de sistemas tecnológicos possibilita o acompanhamento da produção, transporte e</p>	

<p>Contratação de Logística de Distribuição e Tecnologia</p>	<p>distribuição das refeições, permitindo monitorar quantas refeições saíram do local de preparação e chegaram ao destino, contribuindo para maior controle operacional, rastreabilidade e redução de perdas ou fraudes.</p> <p>Segurança Alimentar no Transporte: A contratação de serviços especializados possibilita a utilização de veículos e recipientes apropriados para o transporte de alimentos, contribuindo para manutenção da temperatura adequada das refeições e para o atendimento rigoroso das normas sanitárias aplicáveis, evitando contaminações.</p> <p>Possibilidade de ampliação da cobertura do programa: O modelo permite expandir o atendimento do Programa Restaurante Popular para bairros periféricos ou municípios de menor porte sem a necessidade de implantação de estrutura completa de produção em cada localidade, mediante a utilização de unidades de distribuição.</p> <p>Transparência e Dados: A tecnologia gera relatórios automáticos sobre o perfil dos usuários, horários de maior pico e consumo médio, o que facilita o planejamento de políticas públicas futuras.</p>	<p>Dependência Tecnológica: Se o sistema de gestão falhar ou a região tiver baixa conectividade, o controle pode ser comprometido, gerando filas ou problemas na identificação dos beneficiários.</p> <p>Risco na "Última Milha": O transporte de comida pronta é extremamente sensível. Qualquer atraso no trânsito ou quebra do veículo pode resultar na perda de todo o lote de refeições devido à queda de temperatura.</p> <p>Custo Adicional de Intermediação: Adicionar uma camada de logística e tecnologia entre a produção e o consumidor final eleva o custo por refeição, exigindo que o ganho em eficiência compense esse investimento.</p> <p>Complexidade de Integração: Exige que a equipe da cozinha (quem produz) e a equipe da logística (quem entrega) estejam em perfeita sincronia. Falhas na comunicação podem gerar atrasos na abertura do restaurante ao público</p>
<p>Manutenção de Cozinhas e Equipamentos Industriais</p>	<p>Prolongamento da vida útil: A realização de manutenção preventiva e corretiva contribui para a preservação das condições operacionais dos equipamentos, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e otimizando a utilização dos recursos públicos.</p> <p>Segurança alimentar e operacional: Equipamentos submetidos à manutenção adequada tendem a operar em condições mais seguras e eficientes, favorecendo o controle da temperatura de preparo e armazenamento dos alimentos, bem como a redução de riscos operacionais nas unidades, prevenindo acidentes de trabalho graves.</p> <p>Maior eficiência energética: Equipamentos que são submetidos à manutenção periódica tendem a apresentar um melhor desempenho energético, contribuindo para a redução do consumo de energia elétrica e gás. Um equipamento de refrigeração com a vedação inadequada ou um fogão desregulado podem elevar as despesas mensais nas unidades operacionais.</p> <p>Redução de interrupções operacionais: A existência de um contrato de manutenção contínua contribui para minimizar falhas inesperadas em equipamentos essenciais, favorecendo a continuidade da prestação do serviço à população sem interrupções.</p>	<p>Dependência de aquisição de peças de reposição: Em determinados modelos contratuais, a prestação dos serviços de manutenção pode não incluir o fornecimento de peças, exigindo processos adicionais de aquisição que podem impactar os prazos de reparo dos equipamentos caso o conserto dependa de uma nova licitação ou compra direta demorada.</p> <p>Custo em equipamentos obsoletos: Em unidades com equipamentos antigos ou em condições avançadas de desgaste, os custos recorrentes de manutenção podem torna-se superiores à substituição integral dos bens.</p> <p>Necessidade de fiscalização técnica especializada: A adequada execução contratual demanda acompanhamento técnico compatível com a complexidade dos equipamentos, a fim de assegurar a conformidade dos serviços prestados e dos materiais eventualmente utilizados. Na ocasião, o fiscal precisa dispor de conhecimento técnico sobre os equipamentos para evitar um eventual pagamento de serviços não realizados e/ou executado com peças de qualidade inferior.</p> <p>Limitação do escopo da solução: A contratação de manutenção de equipamentos atende predominantemente às necessidades relacionadas à infraestrutura física e operacional, não abrangendo aspectos relacionados ao fornecimento de insumos, logística ou gestão de pessoal.</p>

4.3. A partir da identificação das soluções disponíveis e suas vantagens e desvantagens, realizou-se a análise de contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração, além de consulta a sítios eletrônicos especializados e de domínio amplo, para que pudessem ser estudadas as práticas adotadas e escolhida a solução mais eficiente e viável tecnicamente, para a atual necessidade e especificidades dos órgãos e entidades do Rio Grande do Norte.

4.4. Como contratações similares consultadas temos as realizadas pela Ponta Distribuidora de Alimentos e Serviços Eireli (Pregão Eletrônico nº 13/2020), Nutri Refeições Comércio Serviços e Consultoria Nutricional Eireli (Pregão Eletrônico nº 13/2020), Makros Consultoria Turismo e Eventos LTDA (Pregão Eletrônico nº 13/2020), Leve Refeições Coletivas LTDA-ME (Pregão Eletrônico nº 09/2022) e Paisagem Comércio e Serviços LTDA-ME (Pregão Eletrônico nº 09/2022).

4.5. Nesse contexto, a contratação de empresas fornecedoras de serviços de alimentação emerge como a solução mais adequada para atender à necessidade premente dos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual. Tal escolha fundamenta-se em diversos aspectos que convergem para a eficiência, eficácia e a sustentabilidade do processo, atendendo aos critérios estabelecidos pelos órgãos reguladores e às melhores práticas adotadas por outros entes públicos e privados.

4.6. Primeiramente, observamos que a contratação de empresas fornecedoras de serviços de alimentação é uma solução amplamente empregada por outros órgãos e entidades para satisfazer a mesma necessidade. Inúmeros exemplos de Administrações Públicas, tanto em âmbito federal, estadual quanto municipal, têm utilizado essa abordagem com sucesso, obtendo benefícios tangíveis em termos de desempenho operacional e qualidade de serviços prestados.

4.7. Além disso, ao optar pela contratação de empresas que utilizam equipamentos de cozinha modernos e adotam práticas de produção alinhadas às normas ambientais vigentes, estamos alinhando nossa atuação com os princípios da sustentabilidade. Tecnologias recentes em cozinhas industriais como fornos combinados de alta eficiência e sistemas de refrigeração inteligentes reduzem drasticamente o consumo de água, energia e gás, além de minimizarem o desperdício de alimentos. Essa abordagem contribui para a preservação do meio ambiente e para a redução dos custos operacionais a longo

prazo, garantindo uma operação mais limpa e economicamente viável para o Programa Restaurante Popular.

4.8. Portanto, considerando a ampla adoção dessa solução por outros órgãos e entidades, bem como os benefícios significativos em termos de sustentabilidade e eficiência operacional, concluímos que o fornecimento de refeições prontas representa a melhor escolha para atender à necessidade apresentada pela Administração Pública estadual do Rio Grande do Norte. Essa abordagem não apenas satisfaz os requisitos técnicos e normativos, mas também promove uma gestão responsável e consciente dos recursos públicos, resultando em benefícios tangíveis para todos os envolvidos.

5. **DEFINIÇÃO DOS ITENS E ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

5.1. Na definição das especificações dos itens para a presente contratação, a partir da sugestão formulada no Termo de Abertura de Processo (33786866) e no Documento de Formalização da Demanda (33786870), foram utilizadas ferramentas de cunho eminentemente técnico, em que diversas variáveis foram consideradas, tais como:

- 5.1.1. **Análise da necessidade:** uso para atendimento ao público, servidores e etc;
- 5.1.2. **Especificações:** Quantidade, qualidade e sustentabilidade;
- 5.1.3. **Pesquisa de mercado:** na escolha das especificações, levou-se em consideração que as mesmas são comuns no mercado e estão disponíveis de diversos fornecedores.
- 5.2. A definição das especificações, bem como a quantidade estimada e o orçamento preliminar para a presente contratação serão demonstrados na tabela a seguir, e no Item 6, que trata da Estimativa de Valor da Contratação:

ITEM	TERRITÓRIOS	MUNICÍPIO	Nº DE REFEIÇÕES ALMOÇO	Nº TOTAL MENSAL DE REFEIÇÕES	Nº TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES
01	Potengi	São Paulo do Potengi	360	7.920	95.040
02	Terras Potiguaras e Agreste Litoral Sul	Parnamirim	760	16.720	200.640
03	Seridó	Parelhas	360	7.920	95.040
04	Alto Oeste e Sertão do Apodi	Pau dos Ferros	800	17.600	211.200

5.2.1. Detalhamento do quantitativo:

ITEM 01: Território Potengi			
MUNICÍPIO	ALMOÇO		
	META DIÁRIA	META MENSAL (22 dias úteis)	META ANUAL (264 dias úteis)
São Paulo do Potengi	360	7.920	95.040
TOTAL DE REFEIÇÕES	360	7.920	95.040

ITEM 02: Terras Potiguaras e Agreste Litoral Sul			
MUNICÍPIO	ALMOÇO		
	META DIÁRIA	META MENSAL (22 dias úteis)	META ANUAL (264 dias úteis)
Parnamirim	760	16.720	200.640
TOTAL DE REFEIÇÕES	760	16.720	200.640

ITEM 03: Território Seridó			
MUNICÍPIO	ALMOÇO		
	META DIÁRIA	META MENSAL (22 dias úteis)	META ANUAL (264 dias úteis)
Parelhas	360	7.920	95.040
TOTAL DE REFEIÇÕES	360	7.920	95.040

ITEM 04: Território Seridó Alto Oeste e Sertão do Apodi			
MUNICÍPIO	ALMOÇO		
	META DIÁRIA	META MENSAL (22 dias úteis)	META ANUAL (264 dias úteis)
Pau dos Ferros	800	17.600	211.200
TOTAL DE REFEIÇÕES	800	17.600	211.200

5.3. Ademais, o quantitativo do atual objeto a ser contratado teve como base um diagnóstico socioeconômico e nutricional por município, conforme acostado por meio do ID.: (40304464).

6. **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

6.1. A estimativa do valor foi realizada por meio de consulta a contratações similares feitas pela Administração Pública, cujas fontes estão disponíveis ao acessar os links nos respectivos valores de referência, considerando como método estatístico a média aplicada às cestas de preços consideradas homogêneas, e a mediana aplicada às cestas de preços consideradas heterogêneas. Com vistas a evitar a duplicidade de informações, no presente tópico somente será indicado o procedimento adotado para identificação dos valores estimativos da contratação, de modo que os valores de referência e o respectivo valor estimativo de cada item estarão discriminados na tabela do tópico 5.2 deste estudo.

Nº	ITEM	MUNICÍPIO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (A)	FONTE	PARÂMETRO ADOTADO	VALORES DE REFERÊNCIA	MÉDIA DOS VALORES DE REFERÊNCIA (B)	VALOR GLOBAL POR ITEM (C = A * B)
					SOL - Empreend.				

1	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	São Paulo do Potengi	Serviço	95.040	Com. de Alimentos e Serv. Ltda.	IV	R\$ 13,31	R\$ 15,19	R\$ 1.443.657,60
					NUTRI Refeições Com. Serv. e Consultoria Ltda.	IV	R\$ 13,50		
					NOBRE Sabor Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,54		
					NUTRITI Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,88		
					ComprasNet	I	R\$ 13,70		
2	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	Parnamirim (Santos Reis)	Serviço	200.640	SOL - Empreend. Com. de Alimentos e Serv. Ltda.	IV	R\$ 13,31	R\$ 14,59	R\$ 2.927.337,60
					NUTRI Refeições Com. Serv. e Consultoria Ltda	IV	R\$ 13,50		
					NOBRE Sabor Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,54		
					NUTRITI Refeições Ltda.	IV	R\$ 14,90		
					ComprasNet	I	R\$ 13,70		
1	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	Parelhas	Serviço	95.040	SOL - Empreend. Com. de Alimentos e Serv. Ltda.	IV	R\$ 13,31	R\$ 15,19	R\$ 1.443.657,60
					NUTRI Refeições Com. Serv. e Consultoria Ltda	IV	R\$ 13,50		
					NOBRE Sabor Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,54		
					NUTRITI Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,88		
					ComprasNet	I	R\$ 13,70		
1	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	Pau dos Ferros	Serviço	211.200	SOL - Empreend. Com. de Alimentos e Serv. Ltda.	IV	R\$ 13,31	R\$ 14,59	R\$ 3.081.408,00
					NUTRI Refeições Com. Serv. e Consultoria Ltda	IV	R\$13,50		
					NOBRE Sabor Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,54		
					NUTRITI Refeições Ltda.	IV	R\$ 14,90		
					ComprasNet	I	R\$ 13,70		
QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES (D = a1 + a2 + a3 + a4)								601.920	
Média ponderada total dos valores de referência {E = [(a1*b1) + (a2*b2) + (a3*b3) + (a4*b4)] / D }								R\$ 14,7794736842	
VALOR GLOBAL DA CONTRATAÇÃO (F = E * D)								R\$ 8.896.060,80	

Observação: O Valor Global Estimado da contratação (R\$ 8.896.060,80) foi obtido pela soma exata dos produtos por faixa (F = E * D), com base na Média Ponderada Exata de R\$ 14,7794736842.

valor estimado por meio das amostras coletadas que compuseram as respectivas cestas de preços nesta pesquisa estão em conformidade com o art. 23, §1º da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 por meio da utilização dos seguintes parâmetros:

I - I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) - ID.: (37147695);

II - IV - pesquisa direta com no mínimo 03 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital - ID.: (37147695).

6.1.1. COMPOSIÇÃO E ANÁLISE CRÍTICA DA SÉRIE DE PREÇOS COLETADOS

A pesquisa iniciou-se por meio de consulta às contratações públicas similares, utilizando o Portal de Compras do Governo Federal (ComprasNet), sistema oficial instituído pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPO), para coletar preços praticados pela Administração Pública.

Com o objetivo de obter uma melhor apuração e fidelidade no resultado, a pesquisa foi complementada com cotações de fornecedores do Estado. A solicitação formal de propostas foi divulgada no Diário Oficial do Estado (DOE) ID.: (36896624) e enviada por e-mail a toda a base de dados de fornecedores que prestam ou já prestaram serviços similares, visando maximizar a representatividade das amostras ID.: (36911341).

Procedeu-se com análise crítica objetiva identificando amostras cujos valores poderiam ser considerados excessivamente elevados ou inexequíveis. Por fim, fora calculado desvio padrão e coeficiente de variação para determinar método estatístico aplicável para a cesta em foco. Neste contexto, ressalta-se que a descrição de toda a metodologia aplicada nesta análise objetiva é esclarecida nos subtópicos 6.1.2.1 (Metodologia para desconsideração de preços excessivamente elevados e inexequíveis) e 6.1.2.2 (Metodologia para determinação de método estatístico aplicado) e demonstrada no documento Pesquisa de preços - Memória de cálculo de documentos de suporte. Desta forma, essas medidas são utilizadas como parâmetro para identificar as propostas mais fidedignas ao preço de mercado.

6.1.2. METODOLOGIA DA PESQUISA

6.1.2.1. METODOLOGIA PARA DESCONSIDERAÇÃO DE PREÇOS EXCESSIVAMENTE ELEVADOS E INEXEQUÍVEIS

Para obtenção do resultado desta pesquisa, não foram considerados os preços excessivamente elevados e os inexequíveis. Logo, estes não fazem parte da cesta de preços válida utilizada para mensuração do valor estimado da contratação e apresentada no Mapa comparativo de preços. Para tanto, classificou-se como excessivamente elevados os preços que, em ordem crescente, estejam acima de 30% da mediana dos demais valores obtidos. Enquanto os preços classificados como inexequíveis foram aqueles que, em ordem crescente, estejam abaixo de 70% da mediana dos demais valores obtidos.

6.1.2.2. METODOLOGIA PARA DETERMINAÇÃO DO MÉTODO ESTATÍSTICO APLICADO

A metodologia estatística adotada no documento modelo ID.: (37147695) prevê, como regra geral, a utilização do Coeficiente de Variação (CV) para classificar a homogeneidade dos preços obtidos. Assim, quando o **CV for inferior a 25%, aplica-se a média aritmética simples**, por indicar dispersão baixa e homogeneidade entre as propostas. Quando o CV for superior a 25%, aplica-se a mediana, em razão da existência de valores extremos que distorcem a média.

No caso da presente pesquisa, referente ao Mapa Comparativo de Preços, o tratamento estatístico iniciou-se com a análise dos dados extraídos do ComprasNet (cotação nº 111/2025), onde foi identificado **Coeficiente de Variação superior a 25%, ensejando a utilização da mediana** como medida representativa.

Nesse sentido, é possível analisar por meio do documento Memória de cálculo e documentos de suporte ID.: (37147695) que tanto o portal comprasnet como o banco de preços fornecem a média e mediana de cada item pesquisado. Como informado no parágrafo anterior, utilizou-se da mediana fornecida em cada uma das propostas fornecidas pelas plataformas mencionadas como valores de referências para embasar a pesquisa, devido ao coeficiente de variação obtido.

Em seguida, procedeu-se à eliminação dos valores extremos, com a exclusão das cotações situadas mais de 70% abaixo ou 30% acima da mediana, de modo a eliminar preços atípicos que poderiam comprometer a representatividade do conjunto amostral. O resultado desse processo foi o valor mediano cotado dentro do ComprasNet, utilizado como parâmetro público oficial nesta pesquisa.

Posteriormente, calculou-se a **média aritmética simples entre as cinco fontes consideradas válidas**, sendo quatro propostas diretas de fornecedores e uma proveniente do ComprasNet, obtendo-se assim o **valor médio** de cada item.

Por fim, adotou-se a Média Ponderada Total como método de consolidação do valor estimado, por se tratar de contratação com itens de quantidades distintas, o que demanda o uso de pesos proporcionais para garantir a precisão do cálculo. Esse método considera o impacto da quantidade de cada município (peso) sobre o valor global da contratação, utilizando a seguinte fórmula:

Média ponderada total dos valores de referência $\{E = [(a1*b1) + (a2*b2) + (a3*b3) + (a4*b4)] / D\}$

- a1,a2,a3,a4 = quantidades totais de refeições por município;
- b_1, b_2, b_3, b_4 = médias dos valores de referência obtidas para cada município;
- D = soma total das quantidades de refeições;
- E = média ponderada total dos valores de referência (valor unitário médio estimado);
- (F = E * D) - média ponderada obtida (R\$ R\$ 14,7794736842) x total da quantidade de refeições.

É importante mencionar que, a mediana utilizada para consideração das cotações extraídas do portal é um procedimento distinto da aplicação da média aritmética simples para obtenção do valor médio estimado da contratação. Nesse sentido, a medição utilizada nos valores de referência (mediana) independe da medição utilizada para obtenção do valor médio da pesquisa (média aritmética simples).

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. **Natureza da Contratação:** O presente processo será instruído na modalidade de pregão, modalidade de licitação, obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior

desconto.

7.2. **Duração Inicial do Contrato:** A contratação do presente processo será de 12 (doze) meses, podendo ser renovado com interesse da contratante e da contratada.

7.3. **Sustentabilidade:** O presente processo está instruído com base no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, publicado pela Advocacia-Geral da União (AGU). Consultoria-Geral da União. O guia é uma referência para a implementação de políticas de compras públicas sustentáveis e apresenta diretrizes para a inclusão de critérios de sustentabilidade nas licitações governamentais. A empresa contratada deverá observar também o Código de Conduta do Fornecedor de Bens e Serviços do CNJ.

7.4. **Padrões mínimos de qualidade:** Ao realizar a contratação, a Administração Pública poderá estabelecer critérios de avaliações e exigências técnicas que garantam padrões de qualidade especificado pelas Normas Técnicas Brasileiras, para que os produtos ou serviços ofertados, sejam adequados no momento da contratação.

7.5. **Relevância dos requisitos estipulados:**

- a) Foco na qualidade do produto a ser adquirido na contratação;
- b) Estimular boas práticas de produção de menor impacto ambiental, sob orientação de formas sustentáveis de fabricação dos produtos;
- c) Obtenção de produtos de qualidade, obedecendo as normas técnicas brasileiras;
- d) Fundamentação: Art. 18, § 1º, III - requisitos da contratação.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.0.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial dos serviços objeto do presente certame. O descumprimento desta cláusula poderá ensejar rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021.

8.1. Garantia da Contratação

8.1.1. Será exigida da CONTRATADA a prestação de garantia contratual, nos termos dos artigos 96 a 100 da Lei nº 14.133/2021, com validade durante toda a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo ser apresentada nas seguintes modalidades:

- I - Caução em dinheiro, depositada em conta vinculada a ser informada pela CONTRATANTE;
- II - Seguro-garantia;
- III - Fiança bancária.

8.1.2. Independentemente da modalidade escolhida, a garantia deverá assegurar cobertura para:

- I - inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais;
- II - indenizações por danos causados à Administração;
- III - pagamento de multas contratuais e sanções administrativas;
- IV - obrigações trabalhistas, previdenciárias ou fiscais inadimplidas, inclusive as decorrentes de decisões judiciais relacionadas à execução contratual;
- V - pagamento direto ao empregado, no caso de apólice de seguro-garantia, após decisão definitiva em processo administrativo.

8.1.3. Em caso de opção pelo seguro-garantia:

- I - a apólice deverá ser apresentada até a data da assinatura do contrato, sob pena de preclusão do direito de escolha dessa modalidade;
- II - deverá permanecer em vigor mesmo que a CONTRATADA não pague o prêmio nas datas convencionadas;
- III - deverá acompanhar as modificações de vigência contratual mediante endosso da seguradora;
- IV - será permitida a substituição da apólice na data de renovação, desde que mantidas as condições e coberturas e nenhum período fique descoberto, ressalvados períodos de suspensão contratual.

8.1.4. Caso o seguro-garantia não seja apresentado oportunamente, a CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, a garantia nas demais modalidades previstas.

8.1.5. Para fins deste Termo de Referência, cada modalidade de garantia observará as seguintes condições:

- I - Caução em dinheiro: deverá ser efetuada mediante Guia de Recolhimento própria, em conta específica indicada pela Administração Estadual, com devida atualização monetária;
- II - Títulos da dívida pública: deverão estar registrados em sistema autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelo seu valor de mercado conforme metodologia oficialmente reconhecida;
- III - Fiança bancária: deverá conter cláusula de renúncia aos benefícios de ordem previstos no art. 827 do Código Civil;
- IV - Título de capitalização: deverá ser custeado em pagamento único, emitido por sociedade autorizada a operar no ramo, acompanhado das condições gerais e comprovação de aprovação junto à Superintendência de Seguros Privados (SUSEP).

8.1.6. Em caso de alteração do valor contratado ou prorrogação da vigência contratual, a garantia deverá ser renovada ou ajustada pela contratada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a partir da assinatura do termo aditivo ou apostilamento.

8.1.7. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem da Administração ou em caso de inadimplemento da própria Administração Pública Estadual, a contratada ficará dispensada de renovar a garantia até que ocorra a reativação formal da execução contratual.

8.1.8. Caso a garantia venha a ser utilizada, total ou parcialmente, para cobrir quaisquer obrigações, a contratada deverá restituir o valor correspondente no prazo de até 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contados da notificação da Administração.

8.1.9. A execução da garantia observará o devido processo administrativo. O garantidor deverá ser notificado da instauração de procedimento para apurar inadimplemento contratual. No caso de seguro-garantia, a comunicação de sinistro poderá ocorrer fora da vigência da apólice, desde que respeitados os prazos prescricionais definidos pela SUSEP.

8.1.10. A garantia será considerada extinta:

- I - com a devolução formal do instrumento de garantia, acompanhada de termo da Administração atestando o cumprimento integral das obrigações;
- II - com o término da vigência contratual, desde que inexistam pendências;
- III - no caso de seguro-garantia, conforme os critérios da SUSEP.

8.1.11. A liberação da garantia ocorrerá após a comprovação da fiel execução contratual ou de sua extinção por motivo imputável exclusivamente à Administração Estadual. Quando prestada em dinheiro, será restituída com a devida atualização monetária.

8.1.12. A contratada autoriza expressamente a Administração Pública Estadual a reter e executar a garantia sempre que verificado descumprimento contratual nos termos deste Termo.

8.1.13. O garantidor não integrará os processos administrativos instaurados para apurar a responsabilidade da contratada ou aplicar-lhe sanções.

8.1.14. A garantia de execução contratual é distinta e independente de eventuais garantias legais ou contratuais sobre produtos ou serviços prestados no âmbito da contratação.

8.2. **Vistoria Prévia e Instalação das Unidades**

A CONTRATADA terá até 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura do contrato, para que as unidades dos Restaurantes Populares localizadas em Parnamirim, São Paulo do Potengi, Parelhas e Pau dos Ferros estejam plenamente em funcionamento. Nesse prazo:

- a) Deverá ser agendada vistoria técnica junto à Administração, com registro documental;
- b) A empresa deverá comprovar adequação sanitária conforme os critérios descritos no subitem 4.4;
- c) Deverá manter base operacional no município onde prestará o serviço.

8.2.1. O descumprimento poderá ensejar a convocação de outro fornecedor habilitado, conforme a ordem de classificação do certame, e aplicação das sanções previstas em lei.

8.2.2. Caso a vistoria técnica de forma presencial seja inviável no período proposto, será substituída pela apresentação de fotografias, plantas, desenhos técnicos e congêneres relativos ao local de execução do serviço, os quais devem ser enviados em tempo hábil para análise da CONTRATANTE.

8.3. **Declarações Gerais**

- Não haverá indicação de marcas ou modelos, salvo em casos excepcionais e devidamente justificados tecnicamente;
- Serão vedadas práticas ou produtos considerados ineficazes, conforme experiências anteriores da Administração;
- Assegura-se o alinhamento com os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

9. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

9.1. **DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

9.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte) meses, com base no art. 107, da Lei nº 14.133/2021.

9.2. **DA FORMA DE SELEÇÃO**

9.2.1. O referido procedimento de contratação possui características singulares por se destinar a contratação direta por meio de licitação, sob o gerenciamento da Secretaria de Estado da Administração do Rio Grande do Norte (SEAD/RN).

9.2.2. Ressalta-se que a contratação direta se trata de uma ferramenta que simplifica e otimiza o processo de contratação. Entre as várias vantagens, podemos citar o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e a total liberdade para o órgão público – que pode ou não efetuar a contratação, mantendo em seu cerne o ganho em escala, tendo em vista que a aglutinação de diversas demandas que são comuns podem gerar uma redução nos preços ofertados pelos licitantes.

9.2.3. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM.

9.3. **DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

9.4. O Critério de julgamento adotado será o **menor preço por item**, visto que se trata da regra licitatória.

9.5. **DO MODO DE DISPUTA**

9.5.1. O modo de disputa entre as licitantes será o **ABERTO**.

9.5.2. Nesse sentido, considerando as características da solução - fornecer refeições-, a divulgação do orçamento e o critério de julgamento adotado (menor preço por item), o modo de disputa aberto buscará garantir à Administração a melhor contratação.

9.6. **DA DIVULGAÇÃO DO ORÇAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

9.6.1. Trata-se de solução com ampla manifestação de empresas prestadoras do serviço que fornecem refeições no mercado, de modo que não se observa a necessidade de caracterizar com sigilo o orçamento da presente contratação.

9.7. **EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

9.7.1. Previamente à análise dos documentos de habilitação, a Administração realizará consulta a cadastros informativos oficiais, a fim de verificar o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente no que se refere à existência de sanções impeditivas. Serão consultados, preferencialmente:

- a) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<http://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas -CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União.
- d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form);

e) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU), (<https://portal.tcu.gov.br/responsabilizacao-publica/licitantes-inidoneos/>);

f) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da do Estado do RN (TCE), (<http://www.tce.rn.gov.br/PessoasInidoneas/Index>);

g) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no TCU (em substituição às alíneas “b”, “c” e “d”, quando aplicável). (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>);

9.8. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

9.8.1. Para fins de habilitação, deverá ser apresentada documentação que comprove a regularidade fiscal e trabalhista da licitante, conforme art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021, compreendendo:

- I - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440/2011;
- II - Certidão Negativa de Tributos Municipais, emitida pela Prefeitura da sede da LICITANTE, ou outro documento equivalente;
- III - Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, se aplicável, pertinente ao ramo de atividade da licitante;
- IV - Certidão Negativa de Débitos da Secretaria Estadual de Tributação do Estado da sede da licitante, ou documento que a substitua;
- V - Certidão Negativa de Débitos Estaduais e da Dívida Ativa do Estado do Rio Grande do Norte (conjunta);
- VI - Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), expedido pela Receita Federal do Brasil;
- VII - Certidão Negativa de Débito - CND, emitida pelo Instituto Nacional de Seguro Social - INSS;
- VIII - Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), emitido pela Caixa Econômica Federal;
- IX - Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Receita Federal.

9.9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO OPERACIONAL

9.9.1. Considerando as características da solução da contratação, fornecimento de refeições saudáveis, é exigido, no momento da apresentação do interesse, que a empresa contratada demonstre a qualificação técnico operacional, e garanta qualificação técnica de profissional com Certificado de Registro expedido pelo Conselho Regional respectivo.

9.10. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

9.10.1. Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, conforme o art. 69, §1º, incisos I e II, da Lei Federal nº 14.133/2021, será exigida a apresentação dos seguintes documentos:

- I - Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, ou de sociedade simples;
 - II - Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da empresa, emitida nos últimos 30 (trinta) dias ou dentro do prazo de validade nela indicado. Em cidades com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de todos os distribuidores competentes;
 - III - As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, § 1º);
 - IV - O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 69, § 6º);
- a) Os documentos deverão evidenciar a boa situação financeira da empresa;
 - b) Vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios;
 - c) Poderão ser atualizados por índices oficiais, caso encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;
 - d) Para sociedades anônimas, admite-se a apresentação por meio de publicações em Diário Oficial.

9.10.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.3. É admitido balanço patrimonial intermediário, desde que decorrente de disposição legal, estatutária ou contratual;

9.10.4. A comprovação da boa situação econômico-financeira será realizada pela apuração dos seguintes índices contábeis, devendo cada um apresentar resultado superior a 1,0 (um):

- Índice de Liquidez Corrente (LC):

$LC = \frac{AC}{PC}$	Onde, LC = liquidez corrente AC = ativo circulante PC = passivo circulante
----------------------	--

- Índice de Liquidez Geral (LG):

$LG = \frac{AC + RLP}{PC + PnC}$	Onde, LG = liquidez geral AC = ativo circulante RLP = realizável a longo prazo PC = passivo circulante PnC = passível não circulante
----------------------------------	--

- Índice de Solvência Geral (SG):

SG = $\frac{AT}{PC + PnC}$	Onde, SG = solvência geral PC = passivo circulante PnC = passível não circulante AT = ativo total
--	--

9.10.5. Alternativamente, será admitida comprovação da boa situação econômico-financeira mediante demonstração de capital social ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor da proposta final, nos termos do art. 69, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021;

9.10.6. A licitante enquadrada como Microempreendedor Individual (MEI), que deseje usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensada da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal;

9.10.7. A apresentação do Certificado de Registro Cadastral (CRC) ou de registro no SICAF implicará declaração tácita de que a licitante atende aos requisitos de qualificação econômico-financeira, exceto se houver exigências específicas no edital que demandem documentos complementares.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

10.1. No caso de fornecimento de refeições a contratação foi adotado o modelo de contratação por **item** (onde cada unidade corresponde a um item determinado). A continuidade e manutenção desta modalidade se justificam por critérios técnicos e econômicos:

a) **Aumento da Competitividade e Economicidade:** A divisão do objeto em itens permite que um número maior de interessados participe da disputa, permitindo a oportunidade à participação de empresas de menor porte, de atuação regional, o que aumenta a competitividade;

b) **Seleção de Múltiplas Empresas:** A continuação para este modelo de contratação se dá por ter a possibilidade de selecionar **mais de uma empresa** para o fornecimento, o que atende à orientação do Tribunal de Contas da União (TCU) de dividir o objeto de contratação sempre que econômica e tecnicamente viável.

10.2. Sendo a regra a ser observada pela Administração nas licitações a do parcelamento do objeto, conforme disposto na alínea "b", do inciso V e no inciso V e no § 2º do art. 40, da Lei nº 14.133/2021, não haverá agrupamento dos objetos em lote, uma vez que, analisando o potencial competitivo para essa licitação, sem prejuízos aos aspectos técnicos, proporcionando maior economia de escala e melhor gestão contratual, a Administração considerou que a divisão da contratação por itens permitirá que fornecedores propiciem seus melhores preços por produto. Dessa forma, possibilita maior competitividade e melhor aproveitamento das oportunidades do mercado, acarretando maior vantagem para a Administração.

10.3. Em vista disso, a contratação dar-se-á de forma direta e única.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. **Demanda interdependente** é aquela solução que, para atingir os resultados pretendidos, necessita da contratação de uma outra solução, havendo, portanto, uma relação de dependência mútua entre ambas. Diante das informações apresentadas, o objeto da contratação do presente processo não apresenta necessidade de contratações interdependentes.

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

12.1. MEDIDAS MITIGADORAS

As **medidas mitigadoras** associadas à contratação dos serviços de alimentação para o Programa Restaurante Popular incluem:

Gestão de Resíduos:

Implementar um plano de gerenciamento de resíduos sólidos, com foco na **segregação na fonte** (orgânicos e recicláveis);

Incentivar a compostagem de resíduos orgânicos e o encaminhamento de materiais recicláveis para cooperativas ou empresas especializadas;

Priorizar o uso de embalagens retornáveis, biodegradáveis ou compostáveis, reduzindo a geração de descartáveis;

Consumo Consciente de Recursos:

Exigir o uso de equipamentos de cozinha com alta eficiência energética e sistemas de refrigeração modernos;

Adotar práticas que minimizem o consumo de água, como a manutenção preventiva de torneiras e encanamentos, e a otimização dos processos de limpeza;

Buscar alternativas para o uso de fontes de energia renováveis nos processos, quando aplicável.

Logística Sustentável:

Otimizar rotas de entrega para reduzir a distância percorrida e o consumo de combustível;

Incentivar o uso de veículos com menor impacto ambiental ou a adoção de tecnologias de transporte mais limpas.

Logística Reversa:

Recomendar que a empresa contratada seja responsável pela coleta e devolução das embalagens de grande volume ou materiais específicos aos fabricantes ou distribuidores, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010). Isso garante que esses materiais sejam devidamente reciclados ou descartados de forma ambientalmente correta;

A implementação dessas medidas garantirá que a SETHAS não apenas ofereça um serviço essencial à população, mas também demonstre seu compromisso com a sustentabilidade e a responsabilidade socioambiental em todas as etapas da prestação do serviço.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

13.1. A presente contratação pode sofrer risco de danos na fase interna da licitação com pesquisa de preços deficiente acarretando preços superestimado ou subestimado ocasionando, respectivamente, dano ao erário ou gerar licitação deserta, ou fracassada. Como providências prévias, requer que a equipe responsável realize a pesquisa de preços de forma crítica, utilizando o maior número de fontes de pesquisas possíveis, e quando necessário executar ações de contingência como reajustes nos

contratos realizados, realinhamentos nos documentos do planejamento e/ou iniciar uma nova contratação ajustada;

13.2. Quando a contratação sofrer circunstância de atraso no processo licitatório e consequente atraso na execução dos serviços e/ou aquisições providências devem ser adotadas. Dentre os encaminhamentos empregados deve-se despender o máximo de atenção e recursos tecnológicos possíveis na fase de elaboração das peças técnicas, visando atender aos normativos e diretrizes disponibilizados por cada instituição como ações preventivas e buscar o contato com os analistas, visando prover a maior celeridade no atendimento de possíveis pendências e disponibilização de informações necessárias ao processo de análise como ação de contingências;

13.3. Ademais, a Administração deve capacitar os servidores a serem designados como fiscais e gestores do contratos decorrentes deste processo licitatório, de modo que possuam expertise para acompanhar a execução do contrato e verificar se a empresa está cumprindo suas obrigações. Em caso de descumprimento de suas obrigações, a contratante deverá aplicar as penalidades previstas na legislação.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Geração de Resíduos: A preparação e distribuição de refeições resultam na produção de **resíduos orgânicos** (restos de alimentos) e **inorgânicos** (embalagens, descartáveis). O descarte incorreto pode levar à contaminação do solo e da água, proliferação de pragas e emissão de gases de efeito estufa;

Consumo de Água e Energia: As atividades de preparo, cocção e limpeza demandam um alto consumo de **água e energia** (elétrica ou gás). O uso ineficiente desses recursos pode gerar sobrecarga na infraestrutura local e aumentar a pegada ambiental;

Descarte de Embalagens: O volume de embalagens utilizadas para transporte e distribuição das refeições, se não for gerenciado corretamente, pode contribuir para a **poluição ambiental**, com acúmulo de plásticos e outros materiais de difícil decomposição;

Emissão de Gases Poluentes: O transporte de insumos e refeições prontas, realizado por veículos a combustão, gera **emissões de gases poluentes**, impactando a qualidade do ar e contribuindo para as mudanças climáticas.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

15.1. A contratação proposta revela-se plenamente adequada para o atendimento das necessidades identificadas pelos órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio Grande do Norte. Diversas soluções foram estudadas conforme descrito no item 4 deste documento, considerando a necessidade de viabilizar melhor o fornecimento de refeições na execução das atividades públicas. A análise de mercado evidenciou que a contratação de empresas especializadas em fornecimento de refeições saudáveis representa a solução mais viável economicamente e operacionalmente, garantindo maior qualidade, conformidade e eficiência no médio e longo prazo, além de ser uma prática comum entre as contratações realizadas por outros órgãos públicos.

15.2. A escolha da contratação de empresas especializadas, justificada entre os itens 4.5 e 4.8 e também no documento de justificativa (37918741), atende plenamente às exigências técnicas e normativas, além de promover uma gestão consciente e responsável dos recursos públicos. Essa decisão traz benefícios tangíveis, contribuindo para o uso eficiente dos recursos financeiros e materiais, e para uma gestão pública mais eficaz.

15.3. No aspecto legal, a contratação está totalmente em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, assegurando que o processo licitatório seja conduzido com transparência, competitividade e respeito aos princípios legais. A estruturação deste processo respeitará os princípios da Administração Pública, garantindo que a contratação seja juridicamente sólida e benéfica ao interesse público.

15.4. Os impactos positivos e os benefícios esperados dessa contratação. A contratação dos serviços é necessário para dar continuidade no fornecimento de refeições saudáveis pelo Programa do Restaurante Popular, sendo, portanto, imprescindível para promover as condições de trabalho para a execução da política desta secretaria. Entre os benefícios esperados estão a otimização de custos, flexibilidade e agilidade, modernização da frota, desburocratização e simplificação da gestão. Também foram considerados os impactos ambientais, conforme abordado no item 12, assegurando que a contratação esteja alinhada às práticas sustentáveis.

15.5. O plano de implementação está descrito no item 8, do presente documento, e cobre todas as etapas necessárias para a execução eficaz da contratação. Desde a vedação à subcontratação, os requisitos de qualificação, modelo de disputa, julgamento, assegurando que o processo seja realizado de maneira eficiente e conforme os objetivos estratégicos da Administração Pública.

15.6. Pelo exposto, conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar, a contratação de empresas especializadas em fornecimento de refeições saudáveis, mensal e por diária, será por meio de contratação direta, com fulcro na Lei nº 14.133/2021.

16. IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

16.1. O presente documento foi elaborado conforme disposto no art. 18, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e segue assinado pelos responsáveis por sua elaboração.

Natal, na data da assinatura eletrônica.

(assinatura eletrônica)

GILMA BEZERRA DA SILVA

Subcoordenadora de Programas de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN/SETHAS

(assinatura eletrônica)

ROMMEL DA COSTA RODRIGUES

Coordenador de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN/SETHAS



Documento assinado eletronicamente por **GILMA BEZERRA DA SILVA**, Subcoordenadora de Apoio Nutricional e Proteção a Família, em 18/05/2026, às 15:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **ROMMEL DA COSTA RODRIGUES, Coordenador**, em 18/05/2026, às 15:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **41420945** e o código CRC **D69190DB**.

Referência: Processo nº 02010009.001171/2025-67

SEI nº 41420945