



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

I. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO - (Inciso I do § 1º do art. 18 da Lei Nº 14.133/2021)

Conforme Documento de Formalização da Demanda, inserida no 1Doc Ofício Interno/Memorando 32.756/2025, em seu despacho inicial:

“Campina Grande, a segunda maior cidade da Paraíba, é palco de diversos eventos que fazem parte do calendário turístico da região e do país, como o Carnaval da Paz, o Maior São João do Mundo e o Natal Iluminado. A cidade se destaca não só pelas suas festividades, mas também pela relevância desses eventos para a economia e a cultura locais.

A Secretaria de Serviços Urbanos e Meio Ambiente (SESUMA) é responsável pela coordenação e fiscalização da construção, manutenção e execução de obras públicas no município, atuando em áreas como praças, calçadas, cemitérios, feiras, mercados, limpeza urbana, coleta de resíduos sólidos, aterro sanitário, corpos hídricos, entre outros. Dentro desse contexto, a contratação de uma empresa fornecedora de refeições é essencial para atender às necessidades das equipes de limpeza da SESUMA, especialmente durante os eventos programados para 2025. Essas celebrações culturais, religiosas e datas comemorativas exigem uma logística bem planejada para garantir a limpeza urbana, a manutenção das vias públicas e a fiscalização das posturas comerciais.

O grande evento realizado na cidade é o Maior São João do Mundo, que acontece por cerca de 38 dias e requer a mobilização de muitos trabalhadores temporários, equipes de apoio (encarregados, motoristas e etc), fiscais e catadores de materiais recicláveis. Durante esse período, será necessário fornecer centenas de refeições diárias para garantir que as equipes desempenhem suas funções de forma eficiente e adequada.

A contratação de refeições para os trabalhadores da SESUMA é fundamental para garantir a continuidade dos serviços prestados por essas equipes, que desempenha funções essenciais para o município. Durante longas jornadas de trabalho, especialmente





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

em serviços externos e de manutenção, é crucial que os servidores tenham acesso a refeições adequadas, garantindo sua saúde, segurança e produtividade. A oferta de alimentação no local de trabalho também contribui para reduzir deslocamentos durante o expediente, otimizando o tempo e melhorando a eficiência operacional.

Assim, a contratação da empresa fornecedora de refeições visa assegurar a qualidade, pontualidade e distribuição adequada das refeições, atendendo às diferentes necessidades alimentares das equipes. Durante eventos de longa duração, o Maior São João do Mundo, a estrutura de fornecimento precisa ser robusta o suficiente para que os serviços da SESUMA não sejam prejudicados.

A justificativa técnica para esta contratação visa assegurar condições adequadas de trabalho para os profissionais, permitindo que as atividades de limpeza e manutenção urbana sejam realizadas de forma contínua, eficiente e segura.

Dessa forma, a SESUMA busca garantir que seus colaboradores tenham condições dignas de trabalho, incluindo o fornecimento de refeições conforme o cronograma e as quantidades necessárias, atendendo à grande mobilização de funcionários exigida para o bom andamento do evento.

Para fins de registro, destaca-se a existência de licitação com objeto idêntico aos itens ora solicitados, tratando-se, contudo, de um Registro de Preços voltado à contratação de serviços de alimentação para todos os eventos da SESUMA, inclusive os festejos juninos. Ressalta-se, entretanto, que os quantitativos correspondentes ficarão resguardados para a próxima edição. Ademais, conforme orientação constante no sistema 1Doc, por meio dos Despachos nº 08 - 221/2025 e nº 10 - 221/2025, recomendou-se a adoção do pregão ordinário, em razão da limitação temporal.

II. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - (Inciso II do caput do art. 12 da Lei Nº 14.133/2021)

A Prefeitura Municipal de Campina Grande ainda não possui Plano de Contratação Anual, conforme conforme previsão do art. 10, parágrafo 1º do Decreto Municipal 4.751/2023.

III. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - (Inciso III do § 1º do art. 18 da Lei Nº 14.133/2021)

Para a contratação pretendida, é necessário observar os seguintes requisitos operacionais e legais, a fim de garantir a adequada execução do objeto que se destina o presente estudo para os itens Secretaria Municipal





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

de Serviços Urbanos e Meio Ambiente:

Especificação dos itens:

1. Refeição (Almoço/Jantar)

Composição:

01 porção de feijão;

01 porção de arroz;

01 porção de macarrão

01 porção de legumes ou verduras (sem maionese);

01 porção de batata ou macaxeira (cozida);

02 tipos de carne: podendo ser carne bovina (guisada ou bife assado), frango (guisado ou assado), peixe (cozido ou frito), ou carne suína (carré;)

As carnes também poderão ser servidas na forma de torta ou suflê.

Peso mínimo total: 700g

Embalagem: Tipo “quentinha” de isopor nº 8, com tampa. Acompanha talheres descartáveis e guardanapo.

Bebida: Refrigerante (cola, limão, laranja, guaraná ou uva), em garrafa PET de 200ml.

Composição: água gaseificada, açúcar, extrato da respectiva fruta, permitido adição de caramelo e essências naturais, isento de corantes artificiais, validade mínima de 08 meses a contar da data de entrega.

Livre de sujidades, parasitas ou larvas.

2. Sanduíche

Composição:

01 carne de hambúrguer;

01 fatia de presunto;

01 fatia de mussarela;

01 folha de alface; e

01 pão de hambúrguer;

Embalagem: Isopor, acondicionado individualmente.

Bebida: Refrigerante (cola, limão, laranja, guaraná ou uva), em garrafa PET de 200ml.

DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Para a contratação de fornecimento de alimentação, que exige cumprimento de padrões sanitários, solicitamos:



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

- a) Apresentação do Alvará de Funcionamento, expedido pelo município da sede da empresa, relacionado ao ramo pertinente ao objeto licitado;
- b) Apresentação do Alvará Sanitário, expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado;
- c) Apresentação, no quadro de funcionários da empresa, de um nutricionista devidamente inscrito no conselho profissional competente, para acompanhamento e garantia da qualidade das refeições fornecidas; e
- d) Apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, expedido por entidade Pública ou Empresa Privada, que comprove que a Licitante executou, de modo satisfatório, serviço/fornecimento compatível com o Objeto da Contratação.

NORMATIVAS QUE DEVEM DISCIPLINAR A CONTRATAÇÃO

- a) Lei nº 14.133/2021, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública;
- b) Lei Complementar nº 123/2006, institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;
- c) Lei 8.078, de 11/09/1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências (Código de Defesa do Consumidor);
- d) Decreto Municipal nº 4.751/2023; e
- e) Portaria SAD nº 254/2024.

IV. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES - (Inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei Nº 14.133/2021)

Para esta contratação, as estimativas de quantidades foram formuladas com base nas necessidades expressas pelos setores de Manutenção e Serviços, Limpeza Urbana, Fiscalização, considerando o evento o Maior São João do Mundo, edição 2025, conforme estabelecido no Documento de Formalização da Demanda (DFD).

Responsabilidade pela Quantificação: A responsabilidade de identificar e quantificar as necessidades dos itens é exclusiva dos setores demandantes, os quais formalizaram suas solicitações, detalhando dos itens necessários e suas quantidades.

Documentação: Este documento é subsidiado pelo Diagrama de Fluxo de Dados (DFD) unificado dos setores de Manutenção e Serviços, Limpeza Urbana e Fiscalização, que detalham os itens necessários. A documentação comprova a necessidade efetiva do fornecimento e justifica as quantidades previstas.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

Relação de Itens e Quantidades Estimadas: A seguir, apresentamos a tabela e suas respectivas quantidades, que refletem a demanda consolidada dos setores. As quantidades foram calculadas com base na frequência de consumo médio mensal e a duração prevista do contrato:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	REFEIÇÃO (ALMOÇO/JANTA) - CONTEENDO: 01 PORÇÃO DE FEIJÃO, 01 PORÇÃO DE ARROZ, 01 PORÇÃO DE MACARRÃO, 01 PORÇÃO DE LEGUMES OU VERDURAS (SEM MAIONESE), 01 PORÇÃO DE BATATA OU MACAXEIRA (COZIDA) COM 02 TIPOS DE CARNE BOVINA (GUISADA OU BIFE ASSADO), FRANGO (GUISADO OU BIFE ASSADO), PEIXE (COZINHADO OU FRITO), SUÍNO (CARRÉ). PODENDO SER UMA DAS FORMAS APRESENTADAS TAMBÉM NA OPÇÃO DE TORTA/LASANHA OU SUFLÊ, COM PESO MÍNIMO DE 700 GRAMAS. EMBALAGEM TIPO: QUENTINHA, MATERIAL: ISOPOR, COM TAMPA, Nº 8. COM TALHERES E GUARDANAPO. COM TALHERES E GUARDANAPO. ACOMPANHADO DE REFRIGERANTE - COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA/LIMÃO/LARANJA/GUARANÁ/UVA, ÁGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, PERMITIDO ADIÇÃO DE CARAMELO E DE ESSÊNCIAS ISENTOS DE CORANTE ARTIFICIAIS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES E COTAR DA DATA DE ENTREGA, LIVRE DE SUJICIDADES, PARASITAS E LARVAS ACONDICIONADA EM GARRAFA PET DE, NO MÍNIMO, 200 ML.	UND	13.946
2	SANDUÍCHE – CONTEENDO 01 CARNE DE HAMBÚRGUER, 01 FATIA DE PRESUNTO, 01 FATIA DE MUSSARELA, 01 FOLHA DE ALFACE, 01 PÃO DE HAMBÚRGUER. EMBALAGEM COM MATERIAL, TIPO: ISOPOR. ACOMPANHADO DE REFRIGERANTE - COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA/LIMÃO/LARANJA/GUARANÁ/UVA, ÁGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, PERMITIDO ADIÇÃO DE CARAMELO E DE ESSÊNCIAS, ISENTOS DE CORANTE ARTIFICIAIS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES E COTAR DA DATA DE ENTREGA, LIVRE DE SUJICIDADES, PARASITAS E LARVAS ACONDICIONADA EM GARRAFA PET DE, NO MÍNIMO, 200 ML.	UND	3.686

O Documento de Formalização da Demanda, em seu ponto 4 – Justificativa do Quantitativo, deixa explícito a presente distribuição de seus quantitativos:

- O evento é realizado no Parque do Povo, Distrito de São José da Mata, Distrito de Galante;
- A Prefeitura Municipal de Campina Grande realiza processo seletivo para contratação de 240 trabalhadores temporários para atender as ações de limpeza durante o Maior São João do Mundo;
- Além disso, participam destas ações 50 agentes de apoio da SESUMA (Motoristas, encarregados e setor administrativo), 7 agentes de manutenção e serviços e 70 agentes de fiscalização de posturas;
- DELUR/APOIO - Dessa maneira, serão necessárias 290 refeições diárias do tipo quentinha para o almoço e 20 refeições diárias do tipo lanche, período noturno, para as equipes de varrição, capinação, catação de sacos plásticos e coleta de lixo de ponto do DELUR;
- O DEMAN – Departamento de Manutenção e Serviços, responsável pela “Operação Tapa Buracos”, necessita de 7 refeições diárias tipo almoço e 7 lanches noturnos para atender as ações de manutenção das vias públicas adjacentes aos locais dos eventos; e
- O DEFIS – Departamento de Fiscalização e Posturas, responsável pelos serviços de fiscalização de posturas dos comerciantes, necessitarão de 70 refeições tipo almoço e 70 lanches noturnos para atender as ações realizadas durante os eventos;

Segue o quadro conforme exposto acima:



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

Departamento	Refeição Diária (quentinhas)	Lanche Diário Noturno	Total Refeições (38 dias)	Total Lanches (38 dias)
Equipes de Limpeza/Apoio	290	20	11.020	760
DEMAN (Operação tapa-buracos)	7	7	266	266
DEFIS (Fiscalização de Posturas)	70	70	2.660	2.660
Total Geral	367	97	13.946	3.686

Assim, fica demonstrado que, para **os 38 dias de evento**, se faz necessário:

- **Total de refeições do tipo quentinhas (almoço/jantar):**

- **DELUR:** $290 (240+50) \times 38$ = onze mil e vinte (11.020) refeições
- **DEMAN:** 7×38 = duzentos e sessenta e seis (266) refeições
- **DEFIS:** 70×38 = dois mil seiscentos e sessenta (2.660) refeições

Total de refeições tipo quentinhas: treze mil novecentos e quarenta e seis (13.946) refeições

- **Total de refeições do tipo lanches (noturno):**

- **DELUR:** 20×38 = setecentas e sessenta (760) refeições
- **DEMAN:** 7×38 = duzentos e sessenta e seis (266) refeições
- **DEFIS:** 70×38 = dois mil seiscentos e sessenta (2.660) refeições.

Portanto, o quantitativo mencionado foi calculado para assegurar a continuidade das atividades durante o evento 'O Maior São João do Mundo 2025', com um planejamento voltado para atender às demandas específicas do evento, evitando qualquer descompasso nas operações ao longo dos dias de festividades.

V. LEVANTAMENTO DE MERCADO - (Inciso V do § 1º do art. 18 da Lei Nº 14.133/2021)

No que se refere a presente intenção, o mercado apresenta a possibilidade de implementação no que se destina a finalidade desejada. Nesse contexto, segue o comparativo entre as soluções, levando em consideração os valores obtidos a partir do que preconiza a Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65 de 7 de julho de 2021.

Com base em levantamento realizado conforme a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, o valor estimado da contratação foi fixado em **R\$ 278.544,18 (DUZENTOS E SETENTA E OITO MIL, QUINHENTOS E**



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

QUARENTA E QUATRO REAIS E DEZOITO CENTAVOS).

Solução 1
Montagem de Cozinha Própria para Produção de Refeições e Lanches
Descrição: Nesta hipótese, a Secretaria de Serviços Urbanos e Meio Ambiente optaria por montar sua própria cozinha interna, com a aquisição de equipamentos adequados e contratação de pessoal para cozinhar, preparar e distribuir as refeições e os kits lanches para os servidores ou beneficiários. A Secretaria assumiria a responsabilidade por todas as operações, incluindo gestão de estoque, compra de insumos, contratação de cozinheiros e outros funcionários. Essa abordagem deve assegurar que a PPP atenda às normas da Lei 14.133, promovendo eficiência e qualidade nos serviços prestados ao público.
Análise 1
Quanto as Vantagens: ☉ Controle Total sobre a Qualidade e Processo: A Secretaria teria controle total sobre a qualidade dos alimentos, o cardápio e os processos de produção, podendo ajustar conforme as necessidades e preferências dos beneficiários. ☉ Possibilidade de Customização: É possível criar cardápios personalizados, adaptados às necessidades nutricionais e preferências alimentares da Secretaria ou dos usuários. ☉ Potencial de Economia a Longo Prazo: Se o volume de refeições for muito grande, a montagem de uma cozinha interna pode ser mais econômica ao longo do tempo, já que a Secretaria não pagaria uma taxa adicional a fornecedores externos. Desvantagens: ☉ Alto Investimento Inicial: A montagem de uma cozinha requer investimento significativo em equipamentos, infraestrutura e adequação do local. Além disso, há custos com treinamento de pessoal e contratação de funcionários. ☉ Gestão Complexa: Administrar uma cozinha interna exige uma gestão rigorosa, com controle de estoque, planejamento de cardápios, contratação de pessoal e cumprimento das normas de segurança alimentar. ☉ Custos Operacionais Contínuos: Além do investimento inicial, há custos constantes com manutenção de equipamentos, aquisição de insumos e pagamento de salários dos funcionários. Resultados Esperados:



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

- ☉ Controle sobre a Qualidade e o Processo: A Secretaria terá total gestão da produção das refeições, garantindo qualidade e segurança alimentar.
- ☉ Personalização dos Cardápios: Será possível adaptar os cardápios às necessidades e preferências dos beneficiários.
- ☉ Economia a Longo Prazo: A cozinha interna pode se tornar mais econômica ao longo do tempo, especialmente com um grande volume de refeições.
- ☉ Autonomia Operacional: A Secretaria terá liberdade para ajustar os processos conforme a demanda, sem depender de terceiros.
- ☉ Desenvolvimento de Capacidades Internas: A Secretaria fortalecerá sua capacidade de gestão e operação de serviços alimentícios.
- ☉ Impacto Positivo na Economia Local: A contratação de pessoal e fornecedores locais pode beneficiar a economia da região.

Dado os fatos mencionados, Esses resultados refletem um modelo que, embora exija investimentos iniciais elevados, oferece maior controle, flexibilidade e potencial de economia a longo prazo, além de fortalecer a capacidade operacional da Secretaria.

Solução 2

Parceria com Cozinhas Comerciais ou Empresas.

Descrição completa: Nesta hipótese, a Secretaria firmaria uma parceria com cozinhas comerciais ou empresas de catering que já possuem infraestrutura e capacidade para produzir refeições em larga escala. A empresa ou cozinha comercial seria responsável pela produção e distribuição das refeições e kits lanches, enquanto a Secretaria estabeleceria as condições contratuais (quantidade, qualidade, prazos, etc.) para atender à sua demanda.

Análise 2

Vantagens:

- **Infraestrutura Pronta:** Ao firmar uma parceria com uma cozinha comercial, a Secretaria pode aproveitar a infraestrutura já existente (equipamentos, pessoal qualificado e processos padronizados), sem precisar realizar grandes investimentos.
- **Soluções Escaláveis:** A parceria permite que a Secretaria ajuste facilmente a quantidade de refeições conforme a necessidade, sem a sobrecarga de ter que administrar uma cozinha própria.
- **Especialização e Eficiência:** Cozinhas comerciais geralmente já possuem experiência no fornecimento de grandes volumes de refeições, o que pode resultar em maior eficiência, controle de



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

qualidade e cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.

Desvantagens:

- **Custo por Refeição:** Dependendo da quantidade demandada, os custos por refeição podem ser elevados, especialmente se o fornecimento for constante.
- **Dependência de Fornecedor:** A qualidade e a pontualidade do serviço ficam dependentes da empresa parceira. A Secretaria precisaria monitorar rigorosamente o cumprimento dos termos contratuais.
- **Menor Controle sobre a Produção:** Embora a parceria permita flexibilidade, a Secretaria ainda terá menos controle sobre o processo de produção, especialmente no que diz respeito a variações no cardápio e qualidade dos ingredientes.

Resultados Esperados:

- ☉ **Eficiência Operacional:** Aproveitamento da infraestrutura e expertise da empresa, garantindo produção em larga escala sem grandes investimentos iniciais.
- ☉ **Escalabilidade Flexível:** Ajuste fácil na quantidade de refeições conforme a demanda, com agilidade no atendimento.
- ☉ **Atendimento às Normas de Qualidade:** Garantia de conformidade com as normas de segurança alimentar e qualidade.
- ☉ **Redução de Custos Operacionais:** Economia a médio prazo, evitando investimentos em infraestrutura e simplificando operações.
- ☉ **Maior Agilidade:** Produção e distribuição rápidas, garantindo pontualidade e eficiência.
- ☉ **Dependência do Fornecedor:** Necessidade de monitoramento constante para garantir o cumprimento dos termos contratuais e manter a qualidade e pontualidade.

Esse modelo pode oferecer uma solução eficiente e escalável, mas exige um controle rigoroso da Secretaria sobre a parceria, especialmente em relação à qualidade, pontualidade e conformidade com os requisitos estabelecidos.

Solução 3

Refeições e Lanches através de Pregão Ordinário

Descrição: Nesta hipótese, a Secretaria de Serviços Urbanos e Meio Ambiente contratará empresas para fornecimento refeições prontas e lanches. Esses fornecedores seriam responsáveis pela produção, embalagem e entrega das refeições nos locais designados pela Secretaria, conforme demanda ou



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

cronograma acordado.

Essa alternativa está em conformidade com a Lei nº 14.133/21, que estabelece as diretrizes gerais para as contratações públicas, permitindo que o fornecimento de refeições seja realizado por meio de licitação, especificamente no modelo de Pregão Ordinário.

A implementação dessa solução envolve o processo de licitação, a seleção criteriosa de fornecedores e a entrega dos itens, assegurando que as refeições atendam aos mais altos padrões de qualidade e às normas de segurança alimentar e sustentabilidade.

Análise 3

Quanto as Vantagens:

- **Previsibilidade e Planejamento:** O pregão ordinário permite que as quantidades necessárias sejam bem definidas e acordadas desde o início, o que ajuda no planejamento da contratação e evita surpresas no fornecimento.
- **Menor Investimento Inicial:** Não há necessidade de investimentos em infraestrutura de cozinha ou aquisição de equipamentos de grande porte. A Secretaria apenas contrata o serviço.
- **Especialização:** Empresas de fornecimento de refeições possuem expertise na área, o que pode garantir uma maior qualidade no serviço prestado e atendimento às normas de segurança alimentar.

Quanto às Desvantagens:

- ☉ **Dependência de Terceiros:** A qualidade e pontualidade do serviço dependem da eficiência do fornecedor.
- ☉ **Menor Controle:** A Secretaria tem menor controle sobre a produção e qualidade das refeições, já que o processo é terceirizado.
- ☉ **Custo a Longo Prazo:** Embora os custos iniciais sejam menores, dependendo da quantidade e frequência, o custo por refeição pode ser mais alto ao longo do tempo.

Resultados Esperados:

- **Melhoria na Qualidade dos Serviços Públicos:** Refeições de qualidade e cumprimento das normas sanitárias, resultando em maior satisfação da população.
- **Redução de Custos Operacionais:** Economia ao evitar custos com infraestrutura e manutenção de uma cozinha própria, com ganhos em eficiência e redução de custos a longo prazo.
- **Aumento da Produtividade:** As equipes da Secretaria podem focar em outras tarefas, aumentando a produtividade e a execução de serviços públicos.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

- Impacto Ambiental Positivo: Adoção de práticas sustentáveis pelos fornecedores, como o uso de materiais recicláveis e redução de desperdício, contribuindo para a preservação ambiental.

Esses resultados esperados indicam uma melhoria geral tanto na qualidade dos serviços prestados à população quanto na eficiência interna da Secretaria, com um impacto positivo na gestão pública e no meio ambiente.

Solução 4

Adesão a Ata de Registro de Preços

Descrição completa: A presente proposta refere-se à adesão a uma Ata de Registro de Preços vigente, previamente formalizada por outro órgão ou entidade, para fornecimento de refeições e lanches voltados às necessidades da Secretaria de Serviços Urbanos e Meio Ambiente (SESUMA).

Análise 4

Quanto as Vantagens:

- Rapidez na Contratação: Dispensa licitação própria, acelerando a aquisição;
- Flexibilidade: Aquisição conforme demanda, com base na ata vigente;
- Estabilidade de Preços: Condições pré-negociadas garantem previsibilidade;
- Redução de Custos Operacionais: Economia ao evitar repetição de procedimentos licitatórios; e
- Aproveitamento de Economia de Escala: Benefício de preços competitivos já registrados.

Quanto às Desvantagens:

- Limitação à Ata Existente: É necessário que a ata contemple os itens e quantidades desejadas.
- Possível Defasagem de Preços: Variações de mercado podem impactar a vantajosidade dos preços registrados.
- Dependência do Órgão Gerenciador: Eventuais alterações ou revogações da ata original podem afetar a adesão.

Resultados Esperados:

- Continuidade dos Serviços: Garante fluxo contínuo de materiais para operações da SESUMA.
- Eficiência Logística e Administrativa: Agilidade no atendimento das necessidades operacionais.
- Segurança Jurídica e Econômica: Instrumento previsto legalmente e respaldado tecnicamente.
- Redução de Demandas Burocráticas: Menor carga administrativa com processos licitatórios.

Solução 4

Dispensa de Licitação – Contratação Emergencial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

Descrição completa: A presente proposta refere-se à adesão a uma Dispensa Emergencial, para fornecimento de quentinhas e lanches voltados às necessidades da Secretaria de Serviços Urbanos e Meio Ambiente (SESUMA).

Essa modalidade dispensa dispensa de licitação é uma modalidade de contratação direta que permite à Administração Pública realizar aquisições ou contratações sem a necessidade de licitação formal, desde que observadas hipóteses legais expressas e respeitados os princípios constitucionais da legalidade, impessoalidade, eficiência e economicidade.

Análise 4

Quanto as Vantagens:

- Agilidade na resposta à demanda emergencial;
- Garantia da continuidade e segurança do evento público;
- Menor complexidade procedimental, com foco em efetividade; e
- Redução de danos à imagem e ao planejamento institucional.

Quanto às Desvantagens:

- Necessidade de documentação técnica robusta e bem fundamentada;
- Maior risco de questionamentos se não for demonstrada de forma clara a urgência e a legalidade da contratação; e
- Exige cuidados redobrados na instrução do processo para evitar nulidades ou indícios de irregularidade.

Resultados Esperados:

- Continuidade dos Serviços: Garante fluxo contínuo de materiais para operações da SESUMA.
- Eficiência Logística e Administrativa: Agilidade no atendimento das necessidades operacionais.
- Segurança Jurídica e Econômica: Instrumento previsto legalmente e respaldado tecnicamente.
- Redução de Demandas Burocráticas: Menor carga administrativa com processos licitatórios.

Conclusão

A Secretaria de Serviços Urbanos e Meio Ambiente (SESUMA) desempenha, de forma contínua, atividades essenciais à manutenção dos serviços urbanos e ambientais do Município de Campina Grande. Essas atribuições tornam-se ainda mais intensas em períodos festivos, notadamente durante o São João, exigindo a mobilização permanente das equipes operacionais e administrativas.

Nesse cenário, o fornecimento de alimentação aos servidores e colaboradores envolvidos configura-se como medida indispensável de apoio logístico, sendo fundamental para assegurar a continuidade e a eficiência das ações executadas, especialmente diante das extensas jornadas de trabalho características desse período.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

Com base no levantamento prévio dos quantitativos de refeições necessários, foi aberto processo administrativo com vistas à contratação do serviço por meio de Pregão Eletrônico, na modalidade Sistema de Registro de Preços, conforme encaminhado à Central de Compras do Município em 26/03/2025. O objetivo era atender às demandas alimentares da SESUMA ao longo de todo o exercício, incluindo os festejos juninos.

Contudo, conforme orientações constantes dos Despachos nº 08-221/2025 a nº 10-221/2025, registrados no sistema 1Doc, recomendou-se a adoção da modalidade de Pregão Ordinário, em virtude das limitações temporais para contratações com prazo definido.

Diante disso, os setores demandantes foram consultados para revisão dos quantitativos, restringindo-se exclusivamente à demanda relativa ao evento São João 2025. Em 15/04/2025, foi aberto o processo administrativo nº 387/2025 no sistema 1Doc, com base nessa nova delimitação. A pesquisa de preços foi realizada com base nos valores constantes do Banco de Preços, de forma a evitar a dependência de cotações junto a fornecedores, os quais, por força da legislação, possuem até três dias úteis para resposta — o que poderia comprometer os prazos previstos para a contratação.

Em razão do valor estimado e da proximidade do evento, foi realizada, em 25/04/2025, uma reunião técnica para análise da viabilidade da demanda. Na ocasião, considerando o montante necessário e a exigência de suplementação de dotação no respectivo elemento de despesa, recomendou-se a reavaliação dos quantitativos com vistas à possível redução do valor.

Apesar das orientações, os setores mantiveram os quantitativos originalmente propostos. Avaliou-se, então, a possibilidade de consulta a fornecedores locais para aferição dos valores praticados. No entanto, constatou-se que a realização de Pregão Ordinário Eletrônico seria inviável, diante da complexidade das etapas processuais envolvidas — incluindo a consolidação de dados, reserva orçamentária, elaboração e publicação do edital, observância aos prazos legais (mínimo de oito dias úteis para a sessão pública), além do risco de impugnações, pedidos de esclarecimento e recursos administrativos.

Considerando tais entraves e a iminência do evento, a contratação por dispensa emergencial de licitação revela-se como a medida mais adequada, segura e eficaz para atender à demanda da Secretaria. Destaca-se que o fornecimento de alimentação é essencial para garantir a infraestrutura mínima necessária à execução das atividades previstas, prevenindo prejuízos operacionais e impactos negativos à imagem institucional da Administração Pública.

VI. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO - (Inciso VI do § 1º da Lei Nº



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

14.133/2021)

Para estimativa da contratação do objeto elencado acima, em acordo ao artigo 5º, inciso I da Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65, de 7 de julho de 2021, foi considerado os valores obtidos na Pesquisa Prévia realizada para utilização como preço de referência.

Nesse sentido, o valor estimado unitário consta na planilha abaixo, bem como o valor total geral é de **R\$ 278.544,18 (DUZENTOS E SETENTA E OITO MIL, QUINHENTOS E QUARENTA E QUATRO REAIS E DEZOITO CENTAVOS)** de acordo com detalhamento apresentado nas planilhas de orçamento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	MÉDIA	TOTAL
1	REFEIÇÃO (ALMOÇO/JANTA) - CONTENDO: 01 PORÇÃO DE FEIJÃO, 01 PORÇÃO DE ARROZ, 01 PORÇÃO DE MACARRÃO, 01 PORÇÃO DE LEGUMES OU VERDURAS (SEM MAIONESE), 01 PORÇÃO DE BATATA OU MACAXEIRA (COZIDA) COM 02 TIPOS DE CARNE BOVINA (GUISADA OU BIFE ASSADO), FRANGO (GUISADO OU BIFE ASSADO), PEIXE (COZINHADO OU FRITO), SUÍNO (CARRÉ). PODENDO SER UMA DAS FORMAS APRESENTADAS TAMBÉM NA OPÇÃO DE TORTA/LASANHA OU SUFLÊ, COM PESO MÍNIMO DE 700 GRAMAS. EMBALAGEM TIPO: QUENTINHA, MATERIAL: ISOPOR, COM TAMPAS, Nº 8. COM TALHERES E GUARDANAPO. COM TALHERES E GUARDANAPO. ACOMPANHADO DE REFRIGERANTE - COMPOSTO DE EXTRATO	UND	13.946	R\$ 17,33	R\$ 241.684,18
2	SANDUÍCHE - CONTENDO 01 CARNE DE HAMBÚRGUER, 01 FATIA DE PRESUNTO, 01 FATIA DE MUSSARELA, 01 FOLHA DE ALFACE, 01 PÃO DE HAMBÚRGUER. EMBALAGEM COM MATERIAL, TIPO: ISOPOR. ACOMPANHADO DE REFRIGERANTE - COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA/LIMÃO/LARANJA/GUARANÁ/UVA, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, PERMITIDO ADIÇÃO DE CARAMELO E DE ESSÊNCIAS, ISENTOS DE CORANTE ARTIFICIAIS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES E COTAR DA DATA DE ENTREGA, LIVRE DE SUJICIDADES, PARASITAS E LARVAS ACONDICIONADA EM GARRAFA PET DE, NO MÍNIMO, 200 ML.	UND	3.686	R\$ 10,00	R\$ 36.860,00
VALOR TOTAL: R\$ 278.544,18 (DUZENTOS E SETENTA E OITO MIL, QUINHENTOS E QUARENTA E QUATRO REAIS E DEZOITO CENTAVOS)					

VII. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO - (Inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei Nº

14.133/2021)

A solução adotada para atender às demandas de fornecimento de refeições (quentinhas) e lanches aos



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

departamentos de Manutenção e Serviços, Limpeza Urbana e Fiscalização da Secretaria de Serviços Urbanos foi elaborada com base na Lei nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas.

Considerando a proximidade do evento São João 2025 e a necessidade de garantir alimentação adequada aos servidores envolvidos na sua organização e operacionalização, não há tempo hábil para realizar um Pregão Eletrônico Ordinário, devido aos prazos legais e operacionais exigidos para a instrução, publicação e conclusão do certame.

Diante desse cenário, optou-se pela contratação direta por dispensa de licitação, em caráter emergencial, com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a contratação sem licitação “nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens públicos ou particulares”.

A ausência do fornecimento de alimentação durante a execução das atividades da Secretaria comprometeria significativamente a continuidade dos serviços essenciais, podendo acarretar prejuízos à saúde e segurança dos servidores, desorganização do evento e impactos negativos à imagem da Administração Pública.

A solução adotada busca garantir rapidez, eficiência e economicidade, sendo respaldada pelos seguintes critérios:

- Pesquisa de preços atualizada para comprovação da vantajosidade da contratação;
- Escolha fundamentada do fornecedor, com base na capacidade técnica e logística de atendimento imediato;
- Contratação restrita ao período necessário à realização do evento;
- Observância de todos os requisitos técnicos e sanitários definidos no Termo de Referência.

O fornecimento será realizado de forma fracionada e contínua, conforme cronograma da Secretaria de Serviços Urbanos, com acompanhamento e fiscalização pelos responsáveis designados. À contratada serão exigidas, entre outras obrigações:

- Substituição imediata de itens em desacordo com as especificações;
- Rigoroso cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar;
- Manutenção de condições adequadas de transporte e armazenamento dos alimentos;
- Responsabilidade por encargos trabalhistas, tributos e demais custos operacionais.

A empresa contratada deverá manter compatibilidade com as condições de habilitação durante toda a





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

execução do contrato, sendo vedado o repasse ou subcontratação do objeto, salvo nas hipóteses expressamente previstas no instrumento contratual.

Todos os requisitos estão em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, assegurando o atendimento aos princípios da legalidade, transparência, eficiência e interesse público, com foco na qualidade do serviço prestado e na execução regular do evento.

Portanto, a dispensa emergencial de licitação se configura como a única medida viável e legalmente adequada diante do contexto temporal, garantindo resposta ágil da Administração Pública e assegurando o pleno funcionamento do São João 2025.

VIII. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO - (Inciso VIII do

§ 1º do art. 18 da Lei Nº 14.133/2021)

A Lei nº 14.133/2021, que estabelece as normas gerais para licitações e contratos administrativos, permite à Administração Pública adotar o parcelamento da contratação sempre que tal medida se revelar mais vantajosa ao interesse público, observados os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, igualdade e probidade administrativa.

O parcelamento da solução pode, de fato, oferecer benefícios como a ampliação da competitividade entre fornecedores, a mitigação de riscos mediante a não concentração de fornecimento em um único contratado, e a possibilidade de obtenção de melhores condições para itens específicos. Contudo, essa estratégia deve ser adotada com critério e responsabilidade, respeitando as características do objeto, os limites legais e as condições operacionais da Administração.

No presente caso, que trata da aquisição de materiais de limpeza destinados ao atendimento das demandas operacionais do Departamento de Limpeza Urbana e da fiscalização de postura, especialmente durante a realização do evento “O Maior São João do Mundo”, optou-se pela não adoção do parcelamento, considerando-se que a contratação em lote único é a alternativa mais eficiente e estratégica.

A decisão está fundamentada nos seguintes aspectos:

Urgência da demanda, em razão da proximidade do evento, que exige resposta imediata para garantir a limpeza e manutenção adequada dos espaços públicos;

Otimização dos procedimentos administrativos, reduzindo etapas processuais e agilizando a tramitação interna com a consolidação da aquisição em um único processo;

Eficiência logística, que permite melhor planejamento da distribuição dos materiais, organização dos estoques e controle pelos setores responsáveis;





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

Economia de escala, possibilitando a negociação de melhores preços unitários, mesmo no contexto de contratação direta por dispensa de licitação; e

Prevenção de descontinuidade dos serviços, assegurando que todos os insumos necessários estejam disponíveis em tempo hábil para a execução das atividades de limpeza urbana.

Assim, diante do cenário apresentado e da natureza emergencial da demanda, a aquisição integral dos itens em lote único garante maior eficiência, eficácia e alinhamento com os princípios da economicidade e do interesse público, sendo plenamente justificada a não realização do parcelamento da contratação.

IX. RESULTADOS PRETENDIDOS - (Inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei Nº 14.133/2021)

O principal resultado pretendido com a realização da Dispensa Emergencial para a contratação do fornecimento de refeições e lanches à Secretaria de Serviços Urbanos e Meio Ambiente (SESUMA) é garantir que os servidores tenham acesso a alimentação adequada, balanceada e segura durante a execução de suas atividades, especialmente no contexto do evento junino.

Os objetivos dessa contratação incluem maximizar a eficiência na gestão dos recursos públicos, por meio da obtenção de preços e condições vantajosas para o fornecimento de refeições e lanches. A escolha de um fornecedor competitivo, por meio de pregão ordinário, visa promover a economia de escala e a redução dos custos para a Prefeitura Municipal de Campina Grande.

Neste caso, as quantidades estimadas são precisas, considerando o caráter previamente planejado, a tradição do evento e o anúncio oficial do calendário da edição 2025, o que permite à Administração dispor de projeções confiáveis de consumo. Isso possibilita maior previsibilidade na contratação, melhor planejamento logístico e controle rigoroso dos insumos, contribuindo para a economicidade e eficiência na gestão dos recursos públicos.

A contratação por meio de pregão ordinário é, portanto, a modalidade mais adequada, pois permite à Administração Pública obter preços justos e condições vantajosas a partir de uma demanda já definida, evitando contratações emergenciais ou aquisições com margem elevada de incerteza.

Além de atender às necessidades alimentares imediatas dos servidores durante o evento, busca-se também promover o bem-estar e a valorização do corpo funcional, garantindo condições adequadas de trabalho durante todo o período das festividades.

Os principais resultados esperados com a contratação são:

Garantia de Alimentação Adequada: Fornecer refeições e lanches nutritivos e seguros aos servidores da





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

SESUMA durante sua atuação nas atividades operacionais do evento, assegurando saúde, disposição e eficiência no cumprimento das funções.

Precisão no Atendimento da Demanda: Com base em dados históricos e no planejamento detalhado do evento, as quantidades estimadas são suficientemente precisas para garantir o fornecimento adequado, sem desperdícios, assegurando a qualidade do serviço prestado.

Eficiência na Gestão de Recursos Públicos: A contratação planejada, com base em estimativas confiáveis, contribui para o uso racional dos recursos públicos, com melhor controle orçamentário, redução de perdas e otimização dos investimentos realizados pela Administração.

Transparência e Conformidade Legal: A execução do processo por meio de pregão ordinário atende aos princípios da publicidade, isonomia e eficiência, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

Vedação da Participação de Consórcios: o fornecimento de alimentação e lanches – não apresenta complexidade que justifique a atuação conjunta de múltiplas empresas para a execução contratual. Trata-se de um serviço que pode ser integralmente executado por uma única empresa com capacidade técnica e operacional compatível, sendo, portanto, desnecessária a formação de consórcios.

Vedação de Cooperativas: devido à natureza do objeto, que envolve o fornecimento de alimentação e lanches durante 38 dias, exigindo responsabilidade direta e integral da contratada. O modelo cooperativista, por não prever vínculo empregatício entre cooperados e a cooperativa, pode comprometer a gestão, o controle e a responsabilização pela execução do serviço. A legislação permite essa vedação quando houver risco à execução contratual, razão pela qual, visando à segurança jurídica e à qualidade do serviço, justifica-se a exclusão de cooperativas deste processo.

Dessa forma, a contratação para o fornecimento de refeições e lanches no âmbito do evento “O Maior São João do Mundo – 2025” não apenas supre uma necessidade operacional, mas também reforça o compromisso da Administração Municipal com a qualidade dos serviços públicos, o bem-estar dos servidores e o cumprimento rigoroso da legalidade e da responsabilidade fiscal.

X. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO - (Inciso X do § 1º do art. 18 da Lei Nº 14.133/2021)

Para a execução do objeto contratual, a Secretaria de Serviços Urbanos e Meio Ambiente (SESUMA) dispõe de pessoal capacitado e será responsável por orientar a futura empresa contratada quanto à execução e à medição do objeto contratado. A Secretaria também será incumbida do controle de saldo, por meio do fiscal



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

de contrato, e de garantir o fiel cumprimento do que foi acordado no contrato. Não será necessária a capacitação de novos servidores para o desempenho dessas funções, uma vez que os profissionais já disponíveis possuem as competências necessárias.

XI. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES - (Inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei Nº 14.133/2021)

No contexto da contratação para o fornecimento de refeições e lanches destinados à Secretaria de Serviços Urbanos e Meio Ambiente (SESUMA), é imprescindível a análise das contratações correlatas e interdependentes, que podem impactar direta ou indiretamente a execução contratual.

As contratações correlatas são aquelas que, embora não estejam diretamente vinculadas ao fornecimento de alimentação, possuem uma influência relevante para o sucesso da execução do serviço principal. Entre essas contratações, destacam-se, por exemplo, os serviços de manutenção e conservação das instalações destinadas ao recebimento e consumo das refeições, como refeitórios e áreas de armazenamento. Também são relevantes as atividades de limpeza periódica desses espaços, assegurando condições sanitárias adequadas para o armazenamento e consumo dos alimentos.

Por sua vez, as contratações interdependentes são aquelas que possuem uma ligação direta e essencial com o objeto principal da contratação, sendo indispensáveis para o cumprimento integral do contrato. Um exemplo claro é o serviço de transporte das refeições, de responsabilidade da empresa contratada, que deve garantir o cumprimento rigoroso dos prazos estabelecidos e a integridade dos alimentos durante o transporte, mantendo as condições ideais de temperatura e acondicionamento. Outro serviço interdependente importante é o serviço especializado em segurança alimentar e nutrição, que tem a função de garantir que os alimentos fornecidos atendam aos padrões de qualidade exigidos pela legislação e aos requisitos contratuais, assegurando a segurança alimentar dos servidores beneficiários, conforme solicitado na qualificação técnica.

A perfeita integração entre essas contratações é essencial para o sucesso da execução contratual, evitando duplicidade de esforços e assegurando a continuidade e qualidade dos serviços prestados. Assim, é fundamental que a SESUMA promova um monitoramento constante dessas atividades complementares e interligadas, estabelecendo canais de comunicação eficientes entre os diversos contratados. A Secretaria deve adotar práticas de gestão, como reuniões periódicas de acompanhamento e o compartilhamento de relatórios de progresso, para garantir a integração adequada das ações.

Esse monitoramento contínuo visa prevenir falhas na execução que possam comprometer o fornecimento



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

das refeições, resguardar o interesse público e assegurar o atendimento integral às necessidades operacionais da Secretaria de Serviços Urbanos. A comunicação eficiente entre os contratados e a gestão adequada das contratações correlatas e interdependentes são fundamentais para garantir que o evento transcorra sem interrupções e com a máxima qualidade.

XII. IMPACTOS AMBIENTAIS - (Inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei Nº 14.133/2021)

Em conformidade com o Inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, é essencial avaliar os impactos ambientais na contratação de bens e serviços, especialmente no caso do fornecimento de refeições e lanches para a Secretaria de Serviços Urbanos e Meio Ambiente. O objetivo é garantir que as práticas adotadas estejam em harmonia com os princípios de sustentabilidade e responsabilidade ambiental. Os principais impactos ambientais a serem considerados são:

I - Preferência por fornecedores com práticas sustentáveis: Consideração de fornecedores que utilizem produtos orgânicos ou que adotem práticas agrícolas sustentáveis, minimizando o impacto ambiental na produção.

II - Embalagens ecológicas: Adoção de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, com o intuito de reduzir o impacto ambiental e promover a destinação adequada dos resíduos gerados.

III - Avaliação dos processos produtivos: Análise de fornecedores para garantir que adotem práticas responsáveis, como o controle de emissões de poluentes, o uso racional de energia e água, e o respeito às normas ambientais vigentes.

Conclui-se que a consideração dos impactos ambientais é fundamental para que a contratação de refeições e lanches esteja em conformidade com os princípios de sustentabilidade, promovendo a melhoria das condições ambientais e, consequentemente, a qualidade de vida da comunidade. O compromisso com a responsabilidade ambiental ajudará a minimizar impactos negativos e a maximizar os benefícios para a sociedade e o meio ambiente.

XIII. ANÁLISE DE RISCOS - (Inciso XXVII do art. 6º da Lei Nº 14.133/2021)

MATRIZ DE RISCO

Gravidade	Probabilidade	1 - Baixa	2 - Média	3 - Considerável	4 - Alta	5 - Extrema
	1 - Baixa	Impacto Mínimo	Impacto Mínimo	Impacto Mínimo	Impacto Mínimo	Impacto Mínimo



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

2 - Média	Impacto Mínimo	Impacto Moderado	Impacto Moderado	Impacto Alto	Impacto Alto
3 - Considerável	Impacto Mínimo	Impacto Moderado	Impacto Alto	Impacto Alto	Impacto Extremo
4 - Alta	Impacto Moderado	Impacto Alto	Impacto Alto	Impacto Extremo	Impacto Extremo
5 - Extrema	Impacto Alto	Impacto Extremo	Impacto Extremo	Impacto Extremo	Impacto Extremo

Legenda:

Nível de Gravidade:

- 1 - Baixa: Impacto financeiro ou operacional mínimo;
- 2 - Média: Impacto financeiro ou operacional moderado;
- 3 - Considerável: Impacto financeiro ou operacional significativo;
- 4 - Alta: Impacto financeiro ou operacional crítico;
- 5 - Extrema: Impacto financeiro ou operacional catastrófico.

Probabilidade:

- 1 - Baixa: Risco pouco provável de ocorrer;
- 2 - Média: Risco possível de ocorrer;
- 3 - Considerável: Risco provável de ocorrer;
- 4 - Alta: Risco muito provável de ocorrer;
- 5 - Extrema: Risco certo de ocorrer.

MAPA DE RISCOS

NÍVEL DE RISCO			TIPO DE RISCO	DESCRIÇÃO DO RISCO	IMPACTO	RESPOSTA AO RISCO	RESPONSABILIDADE
G	P	Risco					
3	4	12	Ambiental	Possível geração excessiva de resíduos sólidos	Alto	Implementar programa de gestão de	Contratada



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

				durante o evento, impactando negativamente o meio ambiente.		resíduos e reciclagem.	
4	3	12	Logístico	Problemas no transporte de alimentos, ocasionando atrasos na entrega e insatisfação dos prestadores de serviço.	Alto	Realizar planejamento logístico detalhado e contratar empresas especializadas.	Contratada
2	5	10	Financeiro	Risco de aumento dos custos devido a variações no preço dos insumos alimentícios.	Alto	Monitorar o mercado e firmar contratos com fornecedores confiáveis..	Contratada
5	3	15	Operacional	Falhas no preparo dos alimentos, resultando em refeições de baixa qualidade e insatisfação dos prestadores de serviço.	Extremo	Treinar equipe de cozinha e estabelecer padrões de qualidade.	Contratada
3	4	12	Ambiental	Utilização inadequada de recursos naturais, como água e energia, durante o evento.	Alto	Adotar práticas sustentáveis e conscientização ambiental.	Contratada
4	3	12	Segurança	Risco de acidentes durante a montagem de estruturas temporárias, colocando em risco a segurança dos trabalhadores.	Alto	Implementar medidas de segurança e treinamento adequado.	Contratada
5	3	12	Legal	Descumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar, gerando sanções legais.	Extremo	Realizar inspeções regulares e garantir conformidade com a legislação vigente	Contratada
3	4	12	Operacional	Possíveis falhas na distribuição de alimentos,	Alto	Estabelecer planos de contingência e	Contratada



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

				causando transtornos e insatisfação dos prestadores de serviço.		comunicação eficaz.	
3	4	12	Financeiro	Inadimplência por parte da contratada, ocasionando problemas financeiros para a administração pública.	Alto	Exigir garantias contratuais e monitorar o cumprimento das obrigações financeiras	Contratada
3	3	9	Ambiental	Impacto visual do evento, causando alterações na paisagem urbana e impactando negativamente a estética local.	Alto	Planejar a disposição das estruturas temporárias de forma harmônica e integrada.	Contratante
2	4	8	Operacional	Falhas na organização do evento, como falta de sinalização e orientação aos participantes.	Alto	Elaborar um plano de logística e comunicação eficiente.	Contratante
4	2	8	Legal	Descumprimento de obrigações contratuais por parte da administração pública.	Alto	Monitorar o cumprimento das obrigações contratuais e adotar medidas corretivas	Contratante
3	3	9	Ambiental	Possíveis impactos sobre a fauna e flora local devido à realização do evento.	Alto	Realizar estudos ambientais prévios e adotar medidas de preservação e mitigação.	Contratante
2	4	8	Segurança	Risco de incidentes de segurança durante o evento, como furtos e brigas.	Alto	Contratar serviço de segurança e monitoramento adequado.	Contratante
3	2	6	Legal	Questionamentos legais sobre a condução do processo licitatório.	Moderado	Assegurar a conformidade com a legislação de licitações e contratos.	Contratante



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE – PMCG
SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS E MEIO AMBIENTE – SESUMA

XIV. VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO - *(Inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei Nº 14.133/2021)*

Os estudos preliminares indicam que a contratação por meio de Dispensa Emergencial, conforme os termos estabelecidos pela Lei 14.133/2021, é a melhor solução, considerando as características do objeto e os aspectos destacados neste instrumento e principalmente o tempo hábil para finalização do processo. Esta modalidade visa atender às demandas da Secretaria Municipal de Serviços Urbanos e Meio Ambiente, assegurando a eficiência e a economicidade, além de garantir a qualidade e continuidade das atividades desenvolvidas.

Portanto, considerando a análise e o planejamento realizado, declaramos ser viável a contratação da solução pretendida, maximizando as chances de obter resultados eficazes e em conformidade com a legislação vigente, sendo necessário a análise da viabilidade jurídica e financeira para o prosseguimento do processo licitatório.

Campina Grande - PB, data da assinatura eletrônica.

LUIZ MATHEUS DA CUNHA DANTAS

Assessor Técnico – SESUMA





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: D689-F56C-3A06-9CA4

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



LUIZ MATHEUS DA CUNHA DANTAS (CPF 087.XXX.XXX-80) em 09/05/2025 12:19:34 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://campinagrande.1doc.com.br/verificacao/D689-F56C-3A06-9CA4>