

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Kits lanche

1. DA UNIDADE REQUISITANTE

- 1.1. Secretaria Municipal de Administração de Senhor do Bonfim.

2. DO OBJETO

- 2.1. Estudo para viabilidade de contratação de empresa para fornecimento de kits lanche, destinados à distribuição durante eventos institucionais e de capacitação promovidos pela Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim-BA e suas respectivas Secretarias, tais como treinamentos, aperfeiçoamentos, seminários, eventos culturais e outros de natureza semelhante.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

- 3.1. O Município de Senhor do Bonfim, no cumprimento de suas atividades institucionais e execução de programas públicos, identifica a necessidade de adquirir kits lanche destinados às diversas Secretarias Municipais. Esses kits têm como finalidade atender às demandas de eventos institucionais, ações de capacitação, reuniões prolongadas, palestras e demais atividades que requeiram suporte alimentar aos participantes.
- 3.2. Diante da natureza extensiva de muitos desses eventos, torna-se essencial oferecer pausas com lanches apropriados, contribuindo para a reposição de energia, manutenção da atenção e prevenção da fadiga. Essa prática não apenas melhora o rendimento dos participantes como também favorece a interação, o bem-estar e a produtividade durante as atividades.
- 3.3. A diversidade de projetos executados pelas Secretarias de Cultura, Saúde, Educação, Assistência Social, entre outras, demanda uma estrutura de apoio alimentar que atenda a padrões de qualidade e contribua para o sucesso das ações desenvolvidas. Assim, a oferta de kits lanche se apresenta como uma solução eficiente e alinhada às necessidades operacionais da Administração Pública.
- 3.4. A contratação de empresa especializada para fornecimento regular de kits lanche também apresenta vantagens econômicas e administrativas, especialmente quando formalizada por meio de contratos contínuos. Tais contratos promovem segurança jurídica, redução de custos e otimização dos processos de aquisição.
- 3.5. Portanto, considerando o compromisso da Administração Pública com a eficiência na prestação de serviços e o bem-estar de seus servidores e colaboradores, justifica-se a contratação de empresa para o fornecimento de kits lanche como medida indispensável para o suporte às ações promovidas pelas diversas Secretarias do Município.
- 3.6. Justificativas:
- 3.6.1. A justificativa para a contratação de empresas de kit lanches está relacionada à necessidade de fornecer alimentação adequada em diferentes contextos, como atender demandas específicas, realizar eventos, sessões solenes, entre outros. Além disso, a contratação de fornecimento de lanches pode ser vantajosa economicamente, pois ao estabelecer contratos por prazos mais longos, há uma maior segurança jurídica que pode resultar em redução de custos e simplificação administrativa. Especificamente, a contratação de empresas para fornecimento de kit de lanches completos atende às demandas específicas das entidades contratantes, garantindo a disponibilidade de alimentos adequados para os fins propostos.



3.7. Assim, considerando que a Administração Pública tem por finalidade básica planejar e executar políticas na Gestão com especial atenção aos seus setores, visando o bem comum de interesse social, vem primordialmente pela necessidade de escolha, buscar meios que viabilizem a aquisição de Kit Lanches para suprir as demandas das ações promovidas por todas as Secretarias e atender as requisições de todos os setores que compõem sua organicidade estrutural administrativa, destinadas a dar continuidade a realização de ações que constituem área de sua competência legal.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1. O Plano de Contratações Anual (PCA) está em fase de planejamento e elaboração, é importante destacar que esse plano será utilizado para as aquisições/serviços de 2025, sendo assim, tal plano ainda precisa de regulamentação.

4.2. Com isso, conforme publicação da Lei Orçamentária Anual (LOA) de 2025, publicada no dia 23 de dezembro de 2024, edição 4.876/Ano 12, foi alocado um orçamento destinado à necessidade. A presente previsão orçamentária visa proporcionar os recursos necessários para a execução e desenvolvimento das atividades. Portanto, a referida contratação está em consonância com a Lei Orçamentária Anual - LOA, através da dotação conforme ofício expedido pelo setor de contabilidade do Município que seguirá anexo a este Estudo Técnico Preliminar e ao Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Diante da necessidade identificada e abordada no tópico 3, entende-se necessária que a contratação apresente os seguintes requisitos:

1. Segurança Alimentar:

- Certificação de boas práticas de manipulação de alimentos.
- Garantia de procedência e qualidade dos ingredientes.
- Cumprimento das normas sanitárias locais.

2. Qualidade dos Ingredientes:

- Carne de hambúrguer de boa qualidade, fresca e sem aditivos prejudiciais à saúde.
- Pães frescos e macios, preferencialmente produzidos no dia.
- Queijos e vegetais frescos e bem conservados.
- Molhos e condimentos de qualidade.

3. Padrão de Preparo:

- Cozimento adequado da carne para garantir segurança alimentar.
- Montagem cuidadosa dos ingredientes para garantir uma apresentação atraente e prática para consumo.
- Tempo de preparo e entrega dentro de limites aceitáveis.

4. Sabor e Textura:

- Sabor equilibrado e agradável do hambúrguer e dos acompanhamentos.
- Textura adequada do hambúrguer, pão e outros ingredientes.
- Variedade de sabores e opções para atender diferentes preferências.

5. Embalagem e Apresentação:

- Embalagens seguras e adequadas para transporte, que mantenham a temperatura e a integridade dos alimentos.
- Apresentação atraente dos lanches, mesmo quando entregues em embalagens para viagem.



Esses são alguns requisitos mínimos que podem ser considerados para um Estudo Técnico Preliminar. Dependendo do contexto e das necessidades específicas do projeto, outros critérios podem ser adicionados ou ajustados.

5.2. Requisitos de Sustentabilidade:

- a) Respeitar as Normas Brasileiras da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- b) A empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental no fornecimento dos produtos;
- c) As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas.

5.3. Requisitos de responsabilidade social e econômica

- a) A responsabilidade social para alimentação dos palestrantes, servidores e equipes que participem dos eventos da rede pública deste município recai para a Secretaria Municipal de Administração que detém ciência das necessidades deste reforço alimentar.

5.4. Requisitos obrigacionais gerais:

- a) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- b) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo e em seus anexos, assumindo, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- d) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;



- g) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- h) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- i) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- j) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- k) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- l) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- m) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- n) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

5.5. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os kits lanches, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC nº 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução - RDC nº 14, de 28/03/14 - ANVISA.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

- 6.1.** As quantidades a serem contratadas foram baseadas nas solicitações das secretarias municipais, levando em conta as demandas ao longo de um período dos últimos 12 meses conforme demandas anteriores.



6.2. Através do Processo Administrativo nº 0092/2024 e PE009/2024 de lanches, identificou-se que as quantidades licitadas atenderam a demanda ao longo de 12 meses, sendo assim, indica-se para o quantitativo anual a permanência dos mesmos quantitativos e especificações para esse ano de 2025;

6.3. O levantamento dos quantitativos se deu devido a solicitação da Secretaria Municipal de Administração, com os quantitativos individuais com a seguinte previsão:

Item	Especificações	Unid. de medida	Quant.
01	X - CALABRESA Alface, tomate, batata palha, calabresa, queijo, presunto e hambúrguer com um refrigerante de 350ml em embalagem individual.	Kit	3.000
02	HAMBÚRGUER Alface, tomate, batata palha e hambúrguer com um refrigerante de 350ml em embalagem individual.	Kit	4.000
03	AMERICANO Alface, tomate, batata palha, hambúrguer, ovo, queijo e presunto com um refrigerante de 350ml em embalagem individual.	Kit	3.000
04	X- FRANGO Alface, tomate, batata palha, frango, queijo, com um refrigerante de 350ml em embalagem individual	kit	3.000
05	BAURU Alface, tomate, batata palha, queijo, presunto e orégano, com um refrigerante de 350 ml.	Kit	3.000

6.4. O fornecimento poderá ser realizado de forma parcelada, de acordo com a necessidade e priorização da realização dos serviços.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. **Análise das alternativas para fornecimento de lanches pela Administração Pública**

7.2. A Administração Pública dispõe de diferentes alternativas para fornecer lanches em eventos, ações sociais e capacitações. A seguir, são apresentadas as principais possibilidades e suas respectivas análises:

a) Aquisição direta de lanches prontos (hambúrgueres, baurus, X - calabresa, americano, e X- frango).

Essa alternativa apresenta diversas vantagens operacionais e logísticas. A principal delas é a **dispensa de estrutura física para preparo**, o que elimina a necessidade de cozinhas, equipamentos e pessoal técnico



especializado. A **agilidade no fornecimento** é outro ponto favorável, especialmente em eventos com grande número de participantes. Além disso, há **boa aceitação dos beneficiários**, considerando o apelo desses alimentos. O modelo facilita o **controle de quantidades e a logística de distribuição**, contribuindo para a **redução de desperdício**.

b) Confeção dos lanches por servidores do quadro municipal.

Essa alternativa implica **remanejamento de servidores de suas funções originais**, o que pode impactar negativamente a eficiência de outras áreas. Também **exige estrutura física e equipamentos de cozinha**, elevando os custos e a complexidade operacional. Além disso, requer **aquisição separada de insumos**, aumentando a burocracia e o risco de falhas no fornecimento. O processo é mais lento, aumentando o **tempo de preparo** e a **responsabilidade administrativa** envolvida. Outro ponto crítico é o **risco sanitário**, caso a equipe envolvida não possua capacitação técnica específica para manipulação de alimentos.

c) Fornecimento de refeições completas (marmitex ou self-service).

Embora mais completas do ponto de vista nutricional, as refeições completas possuem **custo unitário mais elevado**. Essa opção **demandam estrutura para o consumo** (mesas, cadeiras, talheres), o que pode ser inviável em muitos contextos. Além disso, o **tempo de consumo é maior**, podendo prejudicar o andamento de atividades e eventos. Por fim, há **maior risco de sobras e desperdícios**, principalmente em ações com público variável ou imprevisível.

d) Distribuição de kits com alimentos industrializados (biscoitos, sucos, etc.)

Essa alternativa é prática, mas possui **valor nutricional reduzido** e **baixa capacidade de saciedade**, o que a torna inadequada para ações com longa duração. Além disso, a **aceitação tende a ser menor** em contextos onde os participantes permanecem por períodos prolongados. Por esses motivos, esses kits não substituem de forma eficaz uma refeição.

7.3. Considerando os aspectos de **praticidade, agilidade, menor custo operacional, boa aceitação e facilidade logística**, a **aquisição direta de lanches prontos** (alternativa “a”) se mostra a mais vantajosa para a Administração Pública. Essa escolha contribui para **evitar a sobrecarga de servidores, racionalizar recursos públicos e garantir um fornecimento adequado** nas mais diversas ações institucionais, como eventos, formações e atendimentos sociais.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos itens por meio de fornecedores habilitados mediante Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, por se tratarem de itens comuns e consumo quase imediato.

8.2. A presente contratação visa à aquisição de kits lanches prontos para consumo, compostos por lanche tipo hambúrguer com diversos recheios e acompanhados por refrigerante de 350 ml, devidamente acondicionados em embalagem individual e higiênica.

8.3. A solução tem por objetivo atender às demandas alimentares de eventos, ações sociais, capacitações, reuniões e demais atividades promovidas pela Administração Pública Municipal.

8.4. A solução proposta considera todas as etapas do ciclo de vida do objeto, desde a aquisição dos insumos alimentícios, a manipulação segura, a montagem e o acondicionamento dos kits, até a entrega no local e horário definidos, assegurando qualidade, segurança alimentar e conformidade com as normas sanitárias vigentes. Também integra ao ciclo o descarte adequado das embalagens utilizadas, de forma ambientalmente responsável.



8.5. Especificações dos Produtos – Kits Lanches

Os kits lanches deverão conter os seguintes itens, conforme variações listadas:

- Ser acondicionados em embalagens individuais, apropriadas para garantir a integridade e a conservação do alimento até o momento do consumo;
- Os ingredientes devem ser frescos, higienizados e armazenados adequadamente, respeitando as normas da Anvisa e da Vigilância Sanitária;
- Cada kit deverá conter, obrigatoriamente, 01 (uma) unidade de refrigerante de 350 ml (sabores variados, conforme disponibilidade do fornecedor, desde que em conformidade com os padrões de qualidade e conservação exigidos).

As variações dos kits são:

Item 01 – X-Calabresa

Alface, tomate, batata palha, calabresa, queijo, presunto e hambúrguer + 01 refrigerante de 350 ml.

Item 02 – Hambúrguer Tradicional

Alface, tomate, batata palha e hambúrguer + 01 refrigerante de 350 ml.

Item 03 – Americano

Alface, tomate, batata palha, hambúrguer, ovo, queijo e presunto + 01 refrigerante de 350 ml.

Item 04 – X-Frango

Alface, tomate, batata palha, frango e queijo + 01 refrigerante de 350 ml.

Item 05 – Bauru

Alface, tomate, batata palha, queijo, presunto e orégano + 01 refrigerante de 350 ml.

8.6. A iniciativa de oferecer lanche acompanhado de refrigerante é uma estratégia que busca otimizar os recursos públicos por meio da aquisição em grande escala. Essa abordagem contribui significativamente para o planejamento financeiro do Município, promovendo economia e eficiência nas compras.

8.7. Considerações Finais

A prestação do serviço deverá assegurar:

- A pontualidade na entrega dos kits, conforme cronograma a ser definido pela Administração;
- A apresentação dos alimentos em condições ideais de consumo, dentro do prazo de validade, com temperatura adequada e embalagens em perfeito estado;
- O fornecimento de lanches com valor nutricional compatível com a proposta do evento ou atividade;
- A rastreabilidade dos alimentos, caso solicitado, e o cumprimento integral das normas sanitárias e de segurança alimentar.

8.8. O ciclo de vida do presente objeto deste Termo será de 12 (doze) meses, não carecendo de renovação do mesmo, a não ser que detenha obrigações a pagar, ou seja, devidamente justificado.

8.9. Para isso, indica-se a adoção de Ata de Registro de Preços (ARP) para a aquisição de lanches prontos, justificando-se pela flexibilidade, agilidade e economia que esse modelo oferece. A ARP permite compras sob demanda, o que se adequa à natureza variável de eventos e ações institucionais, evitando desperdícios e



otimizando recursos públicos. Além disso, facilita o atendimento a diferentes unidades com um único processo licitatório, promovendo padronização e controle. A possibilidade de melhores preços e maior competitividade entre fornecedores reforça sua escolha como a forma mais eficiente e vantajosa para esse tipo de contratação.

8.10. Dessa forma, a solução adotada visa garantir o fornecimento de alimentos seguros, práticos e de qualidade, contribuindo para o sucesso das ações públicas promovidas pelo Município e o bem-estar dos participantes.

9. DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. Quando esta Administração Pública concluiu pela necessidade de instauração deste Procedimento Licitatório, verificou a possibilidade técnica e econômica de dividir o objeto em vários itens, pela descrição e correlacionando-os pelas características dos itens, permitindo que um número maior de interessados participe da disputa, o que, em decorrência, aumenta a competitividade e viabiliza a obtenção de melhores propostas.

9.2. A opção de licitar pelo ITEM, dá-se em razão da economia de escala, bem como das recomendações expedidas pelo Tribunal de Contas da União. Desta forma, mantém-se preservada a competitividade.

9.3. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento (divisibilidade) como forma de garantir a ampla concorrência, razão porque parcelado em itens conforme especificado acima.

9.4. Desta forma, haverá o parcelamento da contratação em pagamentos mensais e ininterruptos por 12 meses.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. A pesquisa de preço terá como base o fornecimento do mesmo material com o Município. Por se tratar de itens com a mesma especificação, justifica-se a base de cálculo, aplicando-se o percentual de reajuste anual.

10.2. Objetivando complementar a pesquisa de preços, buscou-se as últimas contratações do mesmo objeto, a fim de apurar os valores médios das contratações, bem como se supriu a estimativa do ano anterior, conforme analisado no Processo Administrativo 0092/2024 e Pregão Eletrônico 009/2024 identificou-se que tanto os quantitativos quanto às especificações atenderam as necessidades da Administração Pública para um período de 12 (doze) meses, o que compreende não haver alterações de quantitativos ou itens;

10.3. O Art. 24 da Lei 14.133 estabelece que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso considerando o entendimento de Zymler e Dios (2014, p. 117) destacam que a estratégia de não revelar o orçamento em processos de licitação é projetada para impedir que as propostas se alinhem muito de perto com o valor pré-determinado pela administração, promovendo assim ofertas mais competitivas e economicamente viáveis, especialmente em situações de lances fechados. Para os autores, esta abordagem força os licitantes a avaliar cuidadosamente suas próprias estruturas de custos e capacidades, em vez de basear suas propostas unicamente nos números fornecidos pela administração, um método que pode levar a dificuldades na implementação do contrato devido a estimativas pouco realistas.

10.4. Portanto, a ocultação do orçamento visa, intensificar a competição e garantir a apresentação de propostas que reflitam precisamente as realidades econômicas dos licitantes, culminando em uma seleção mais eficaz e em benefício da administração.



- 10.5.** O valor sigiloso está em anexo a este ETP, poderá ser confirmado ou atualizado após cotações finais no Banco de Preços, ou com fornecedores locais, conforme preconiza o Art. 5º inciso III do Decreto Municipal nº 436/2023 de 18/12/2023.
- 10.6.** A Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim regulamentou através do Decreto Municipal nº 436/2023 de 18 de dezembro de 2023, devidamente publicado em Diário Oficial do Município, sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços;
- 10.7.** A regulamentação quanto a pesquisa de preços nesta Administração Pública está indicada no Decreto Municipal nº 436/2023 de 18/12/2023, conforme publicado no Diário Oficial do Município de 20 de dezembro de 2023 às páginas 16 a 28.
- 10.8.** As estimativas de preço baseadas em orçamentos apresentados por potenciais fornecedores deverão, salvo motivo justificado, ser obtidas pela média de no mínimo três cotações de preço para o item, desprezando os valores que não correspondem exatamente à especificação dos materiais e os valores discrepantes do conjunto de dados.
- 10.9.** Recomenda-se que o valor estimado da contratação não seja exibido aos participantes para uma melhor negociação de preços.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- 11.1 Garantia de Alimentação Segura:** Assegurar que as secretarias tenham acesso a lanches de qualidade, seguros para o consumo e agradáveis ao paladar, contribuindo assim para a redução da insegurança alimentar.
- 11.2. Minimização do Desperdício:** Por meio de um planejamento criterioso e de uma gestão eficiente dos estoques, busca-se evitar o desperdício de alimentos, promovendo uma administração mais consciente e sustentável dos recursos.
- 11.3. Eficiência Operacional:** Visa-se manter a regularidade na oferta dos kits de lanches, assegurando a continuidade dos serviços com o uso racional dos recursos financeiros disponíveis.
- 11.4. Foco na Economicidade:** A aquisição desses kits também tem como propósito seguir o princípio da economicidade, buscando sempre o melhor equilíbrio entre custo e benefício, tanto do ponto de vista financeiro quanto operacional e administrativo. Isso permite que os processos de aquisição ocorram de maneira mais célere, econômica e ambientalmente responsável.
- 11.5. Prevenção de Aquisições Ineficazes:** Pretende-se evitar compras que não atendam aos padrões exigidos ou que se tornem inviáveis durante a execução do contrato, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficaz. Um processo licitatório bem estruturado reduz a possibilidade de impugnações, conflitos e atrasos.
- 11.6. Melhor Aproveitamento de Recursos:** Com base nos princípios da eficiência e da economicidade, o planejamento foi desenvolvido para garantir propostas realmente vantajosas, otimizando os recursos financeiros, humanos e materiais disponíveis.

11.7. Benefícios Diretos e Indiretos: A contratação de kits de lanches visa proporcionar vantagens como eficácia na execução, melhor uso dos recursos e aumento da produtividade das equipes envolvidas.

11.8. Atendimento às Necessidades Nutricionais: A escolha pela aquisição de lanches prontos busca suprir as necessidades alimentares dos usuários, promovendo uma alimentação saudável e equilibrada durante as atividades.

11.9. Aproveitamento de Eventos: O fornecimento dos kits durante eventos e capacitações evita interrupções e deslocamentos dos participantes, permitindo maior engajamento e melhor aproveitamento das atividades oferecidas.

11.10. Redução de Custos e Melhoria da Qualidade: A proximidade entre o local de preparo e o ponto de consumo favorece a redução de custos logísticos e garante alimentos mais frescos, com mais qualidade e confiabilidade. Indica-se a aquisição dos itens através de fornecedores locais para melhor conservação dos itens, ao comprar com fornecedores externos além de tornar morosa a aquisição, o deslocamento pode estragar os materiais que serão usados no preparo.

11.11. Menor Custo e Maior Qualidade: A proximidade entre a produção e o consumo dos alimentos proporciona vantagens como menor custo de transporte, qualidade e confiabilidade dos produtos.

11.12. Com a aquisição de kit lanches, buscaram-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível em relação aos recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

11.13. A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

12.1. A celebração de um contrato exige uma análise prévia criteriosa para garantir sua viabilidade técnica, jurídica e econômica. Inicialmente, é fundamental definir com precisão o escopo dos serviços, especificando as atividades a serem executadas, os materiais ou recursos necessários e as normas aplicáveis, assegurando que as obrigações contratuais sejam cumpridas de maneira eficaz e dentro dos padrões exigidos.

12.2. No aspecto jurídico, deve-se assegurar que o processo de contratação atenda às exigências da legislação vigente, especialmente no caso de contratações públicas, que devem observar a Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021). Além disso, é essencial a indicação formal do gestor e do fiscal do



contrato, responsáveis pelo acompanhamento da execução, verificação do cumprimento das cláusulas pactuadas e adoção de medidas preventivas ou corretivas, minimizando riscos de inexecução ou falhas.

12.3. Sob a ótica econômica, a elaboração de um orçamento detalhado é essencial para garantir a viabilidade financeira do contrato. Deve-se considerar os custos envolvidos, possíveis reajustes, bem como a necessidade de recursos adicionais para eventuais adequações. A previsão de um cronograma bem definido permitirá minimizar impactos operacionais e assegurar a execução dentro do prazo estipulado, evitando custos extras decorrentes de atrasos ou retrabalho.

12.4. Por fim, a adoção de boas práticas de gestão contratual, aliada a uma fiscalização eficiente, será fundamental para assegurar a qualidade da execução e o cumprimento dos objetivos estabelecidos. Com uma análise prévia bem conduzida e uma gestão estruturada, o contrato pode ser celebrado com maior segurança e eficiência, garantindo melhores resultados e mitigando riscos.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. No caso em apreço, não se vislumbram contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução ser contratada e o serviço ser plenamente prestado.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

14.1. A aquisição de kit lanches pode ter impactos ambientais significativos, mas existem medidas mitigadoras que podem ser tomadas para reduzir esses impactos. Escolhendo produtos locais, orgânicos e de baixo consumo de recursos, podemos contribuir para um sistema alimentar mais sustentável.

1. Geração de Resíduos Sólidos

- Embalagens descartáveis (plástico, isopor, papelão, alumínio etc.) geram acúmulo de lixo não reciclado, aumentando a carga para o sistema de coleta e tratamento de resíduos.

2. Desperdício de Alimentos

- Lanches não consumidos ou mal armazenados podem ser descartados, contribuindo para o desperdício de alimentos e sobrecarga dos aterros sanitários.

3. Consumo de Recursos Naturais

- A produção, preparo e transporte dos alimentos envolvem consumo de água, energia, combustíveis fósseis e outros insumos naturais.

4. Emissão de Gases de Efeito Estufa

- O transporte dos lanches e a produção de embalagens geram emissões de CO₂ e outros poluentes, contribuindo para o aquecimento global.

5. Contaminação Ambiental

- O descarte inadequado de alimentos e embalagens pode contaminar o solo e corpos d'água, além de atrair vetores de doenças.

Medidas Mitigadoras



1. Gestão Adequada de Resíduos

- Implantar coleta seletiva nos locais de consumo e incentivar a separação correta dos resíduos. Estabelecer parcerias com cooperativas de reciclagem.

2. Compra sob Demanda e Planejamento de Quantidades

- Realizar pedidos conforme a real necessidade dos eventos para evitar o preparo excessivo e consequente desperdício de alimentos.

3. Critérios Ambientais na Licitação

- Incluir critérios de sustentabilidade nos editais, como exigência de boas práticas ambientais dos fornecedores, logística reversa ou plano de gestão de resíduos.

4. Educação e Conscientização

- Promover campanhas de conscientização entre os servidores e usuários sobre consumo consciente e descarte correto dos resíduos.

5. Doação de Excedentes

- Quando possível, viabilizar a doação de alimentos não consumidos, desde que observadas as condições de segurança alimentar e as normas sanitárias.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE

15.1. Considera-se a solução pretendida VIÁVEL por todas as razões acima expostas.

15.2. Posto isto, declaramos a viabilidade e razoabilidade da contratação nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

15.3. Desta forma, recomenda-se a contratação através de licitação pela modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, amparado na Lei 14.133/2021.

16. DOS ANEXOS

16.1. Anexo I - Dotação Orçamentária.

17. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Senhor do Bonfim, Bahia 11 de Abril de 2025.

Arian William Lima Araujo
Assessor Especial



PREFEITURA DE
**SENHOR DO
BONFIM**
Cidade Bonina, com Bonina!

SECRETARIA DE
ADMINISTRAÇÃO

Decreto 277/2025